



Das Hotel & Wirtshaus Post hat seit 1224 schon viel erlebt und steht noch lange nicht still. Seit Mai 2016 führen Sigrid und Maximilian Blumschein das traditionsreiche und doch urbane Haus im Zentrum von St. Johann. Im Fokus stehen dabei Regionalität, Genuss und Gastronomie auf hohem Niveau. Unser Team verwendet regionale Produkte nach Verfügbarkeit und sonst ausschließlich österreichische Ware. Wir haben erfolgreich die Zertifizierung des österreichischen Umweltzeichens abgeschlossen, die dies mit strengen Kriterien und unabhängigen Kontrollen belegen.



- Rind:** Brunnhof, St. Johann nach Verfügbarkeit sonst ausschließlich aus Österreich
- Schwein:** saisonal Almschein, Brixental Hofkultur, Hütthaler, Oberösterreich
- Huhn:** Geflügelhof Winkler, Oberösterreich
- Milch und Milchprodukte:** Tirolmilch
- Eier aus Freilandhaltung:** aus Österreich
- Erdäpfel, Wurzelgemüse:** Posch, Tirol
- Äpfel:** Bio-Gala-Royal, Südtirol
- Zwiebel, Karotten:** Posch, Tirol
- Forelle und Saibling:** Österreich
- Hirsch, Reh und Gams:** saisonal vom Brunnhof
- Brot und Gebäck:** Bäckerei Decker, Waidring Joseph Brot, Niederösterreich Drexel Vorarlberg, Pardeller Südtirol

Ohne unser Team wären wir nichts! Wichtig ist uns unseren Mitarbeiterinnen einen Rahmen zu bieten, damit sie Freude und auch Zeit für ihre Arbeit haben. Nur mit einem glücklichen Team schaffen wir es, unsere Gäste glücklich zu machen. Durch Fort- & Ausbildung, geregelte Arbeits- & Freizeiten und vielem mehr sorgen wir dafür, dass die Arbeit in unserer Branche Freude bereitet und auch in Zukunft Bestand hat.



UNSER KÜCHENCHEF BENJAMIN EMPFIEHLT

Rind-, Kalbfleisch & Wild vom Brunnhof in St. Johann in Tirol.



ROASTBEEF A, C, G, L Spargelsalat, Sauce Remoulade	€ 19,00
ROULADE VOM BRUNNHOF RIND A, G, L, O Erdäpfelpüree, glasiertes Gemüse, Rotweinsauce	€ 24,00
KALBSRAHMGULASCH A, C, G, L Brennesselravioli, Spargel	€ 20,00
KALBSKRÜCKENSTEAK G, L, O oder RIB EYE STEAK Erdäpfel-Wedges, Stangenspargel, Sauce Hollandaise	€ 35,00

Wir dürfen stolz bekannt geben, dass wir mit unserem Wirtshaus Teil der KochArt Vereinigung sind. Im Vordergrund stehen hierbei die Produkte von heimischen Bauern und Produzenten.

Der Gault Millau testet uns jedes Jahr unabhängig und anonym. Seit 2019 sind wir mit einer Haube (12/20) ausgezeichnet.

**Gault
&
Millau**



ÄNDERUNGEN UND UMBESTELLUNG

Auf 2 Teller	€ 4,50
Kleine Portion, wenn möglich und nicht angeboten wird	€ - 3,00
Änderung, Umbestellung - auch bei Beilage Pommes frites (Fettkosten)	€ 3,20

Alle Preise in Euro, inklusive aller Abgaben & Steuern

APERITIF

Veneziano Frizzante, BioBitter mit Prosecco, Soda, Orange		€	9,90
Ramazotti Rosato mit Prosecco, Soda, Orange		€	8,90
Portwein Tonic, Taylor's Chip dry white Port, Tonic, Zitrone		€	9,30
Aperol Frizzante, Aperol mit Prosecco, Soda, Orange		€	8,40
Aperol G'spritzt, Weißwein, Soda, Orange		€	7,50
Campari Sprizz, Campari mit Prosecco, Soda, Orange		€	9,50
Limoncello Sprizz, Limoncello mit Prosecco, Soda, Orange		€	9,50
Lillet Sprizz, Lillet blanc, Prosecco, Soda, Gurke, Orange		€	9,10
Hugo, Holunderblütensirup, Prosecco, Limetten, Minze, Soda		€	8,40
Negroni Sbagliato, Campari, Vermouth red, Prosecco, Soda, Orangenzeste		€	9,50
Campari Soda	4 cl	€	6,80
Campari Orange	4 cl	€	9,60
Mancino Vermouth bianco, Belsazar Vermouth red	4 cl	€	6,90
Moscow Mule, Vodka, Ginger beer, Zitronensaft, Gurke	4 cl	€	10,40
London Mule, Gin, Ginger beer, Zitronensaft, Gurke	4 cl	€	10,40
Gin Tonic, Brokers Gin, Schweppes Tonic, Zitrone	4 cl	€	10,40
Szigeti Grüner Veltliner brut	0,1 l	€	5,60
Cremant de Loire AOC rosé	0,1 l	€	7,90

APERITIF ALKOHOLFREI

Rosen Spritz, Rosen Limonade, Minze, Orange		€	7,80
Fresh Maker, Mango- & Orangensaft, Himbeersirup, Zitronensaft, geshaked		€	7,80
Undone Juniper Type – Not GIN - & Tonic, Zitrone		€	8,40
Undone Italian Bitter Type – Not Aperol – Soda, Orange		€	8,40
Haugemachter Eistee, Assam Schwarztee, Holunder, Limette, Minze		€	2,90
Hausgemachte Grapefruit Limo		€	5,60
Hausgemachte Limetten Limo		€	5,60
Höllinger Bio-Lavendel Limo		€	5,60
BioZisch Ginger life		€	4,10
Bio Zisch Bitter Lemon		€	4,10

RADLBERGER LIMÖ

ORANGE LIMÖ	Flasche	0,3 l	€	3,80
ZITRONE LIMÖ	Flasche	0,3 l	€	3,80
HIMBEER LIMÖ	Flasche	0,3 l	€	3,80
CÖLA Flasche		0,3 l	€	3,80

HUBER BIER

HUBER HEFEWEIZEN hell vom Fass		0,3 l	€	4,20
		0,5 l	€	5,60
HUBER HEFEWEIZEN dunkel	Flasche	0,5 l	€	5,60

EGGER BIER

EGGER PREMIUM MÄRZEN vom Fass		0,2 l	€ 3,30
		0,3 l	€ 4,00
		0,5 l	€ 5,30
EGGER ZITRUSRADLER naturtrüb vom Fass		0,2 l	€ 3,30
		0,3 l	€ 4,00
		0,5 l	€ 5,30
EGGER BIO ZWICKL vom Fass		0,2 l	€ 3,50
		0,3 l	€ 4,10
		0,5 l	€ 5,40
EGGER ZISCH alkoholfrei naturtrüb	Flasche	0,5 l	€ 5,20
EGGER HOPF'N'ROLL	Flasche	0,3 l	€ 4,10

WEIN

Grüner Veltliner Weißgipfler	2022	1/8 l	€ 5,60
Weingut Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal			
Chardonnay Alte Reben	2020	1/8 l	€ 6,20
Weingut Juris, Gols, Neusiedlersee, Burgenland			
Weißburgunder	2022	1/8 l	€ 6,00
Weingut Judith Beck, Gols, Neusiedlersee, Burgenland			
Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC	2022	1/8 l	€ 7,00
Weingut E. u. W. Polz, Spielfeld, Südsteiermark			
Grauburgunder	2022	1/8 l	€ 7,10
Weingut Pongratz, Gamlitz, Südsteiermark			
Roter Muskateller	2022	1/8 l	€ 6,40
Weingut Rudi Heinisch, Wolfpassing, Wienviertel, Niederösterreich			
Neuburger	2021	1/8 l	€ 7,00
Weingut Tinhof, Leithaberg DAC, Burgenland			
Rosalia DAC rosé	2022	1/8 l	€ 6,00
Domaine Pöttelsdorf, Rosalia, Burgenland			
Zweigelt Edelgrund	2021	1/8 l	€ 5,60
Weingut Stiegelmar, Gols, Neusiedlersee, Burgenland			
Pinot Noir	2022	1/8 l	€ 6,30
Weingut Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee, Burgenland			
Montepulciano il Grande Silenzio	2019	1/8 l	€ 7,00
Fosso Corno, Roseto degli Abruzzi, Venetien, Italien			
Chateau Bellevue Figeac	2019	1/8 l	€ 7,50
Vignobles J&C de CONINCK Chateau Bellevue-Figeac, Saint-Emilion, Frankreich			
Estate(CS ML)	2019	1/8 l	€ 5,70
Bodegas Estate, Aragón, Spanien			
Süßwein			
Beerenauslese Cuvée	2020	1/16 l	€ 8,60
Weingut Illmitz, Neusiedlersee, Burgenland			

VORSPEISEN

POST BROTKORB ^{A, G} 		€ 7,50
Postbrot, Wurzelbaguette, Schüttelbrot, Olivenöl, Bauernbutter, Meersalz		
POST MAKI ^{C, D, F, M, N}		€ 17,30
Saibling, Gemüse, Frischkäse, Yuzu		
VITELLO TONNATO ^{A, C, D, G, M}		€ 17,30
Kalbfleisch, Thunfischsauce, Parmesanchips		
BRUNNHOF BEEF TARTAR ^{A, C, M, O}	Klein ca. 90 g	Groß ca. 160 g
Eigelb, Erdäpfelchips, Trüffelmayo, Toast, Butter	€ 19,40	€ 28,10

SALATE

CAESAR SALAT			
Kopfsalatherzen mit Caesar Dressing, Croutons & Parmesanchips			
		Klein	Groß
Natur ^{A, C, D, G, M}		€ 9,70	€ 19,40
mit knusprigem Hendl ^{A, C, D, G, M}		€ 15,10	€ 23,80
HÄUPELSALAT ^M 			€ 6,90
Senfdressing, Radieschen, Biokerne, Hanfsamen, gekochtes Ei			
SPARGELBOWL ^{F (vegan)} 			
Edamame, Biohirse, Spinat, Kräuterseitlinge, Erdbeer-Salsa, Kürbiskernkaramell			
mit Ziegenkäse ^G 			€ 16,00
			€ 19,50

SUPPEN

KRÄFTIGE BOUILLON VOM BRUNNHOF-RIND		
mit Frittaten ^{A, C, G, L}		€ 6,50
mit Kaspressknödel ^{A, C, G, L}		€ 8,10
SPARGEL-GRAPEFRUIT-SUPPE ^{A, C, G, L, O}		€ 11,00
Prosciutto, Biohendl, Erdäpfelchips		
PAPRIKA-MANGO-SUPPE ^{F, L, O} 		€ 7,00
Kichererbsen & Kokos		

HAUPTSPEISEN

RINDSWURST VOM BRUNNHOF ^G mit Alpen Currysauce & Pommes frites		€ 16,00
TIROLER « SURF & TURF » ^{G, D} Alpen-Curry-Rindswurst mit Forellenfilet & Pommes frites €		23,80
RINDSGULASCH VOM BRUNNHOF ^{A, C, G} mit Semmelknödel & Semmel	Klein € 18,40	€ 22,70
WILDRAGOUT AUS HEIMISCHEN WÄLDERN mit Semmelknödel & Holler-Blaukraut ^{A, C, G, O, L}	Klein € 20,50	€ 25,90
WIENER SCHNITZEL MIT PETERSILERDÄPFEL & PREISELBEEREN vom Milchkalb ^{A, C, G} vom Schwein ^{A, C, G}	ca. 80 g € 20,50 € 15,10	ca. 160 g € 28,10 € 21,60
CURRY VOM BERGLAMM ^{G, L} Duftreis, Kokosbohnen		€ 25,00
„OMA RESIS PAPRIKAHENDL“ ^{C, G, L, O} Bärlauchspätzle, Polonaise-Karfiol		€ 24,00
LACHSFORELLENFILET ^{D, F, L, O} Tiroler Gerst'l, Lauch		€ 28,00
PORTION STANGENSPIRGEL ^{L, C, G, M, D} Heurige Erdäpfel, Sauce Hollandaise mit Thum Schinken oder Räucherlachs		€ 21,00 € 26,00
BÄRLAUCH-SPINAT-KNÖDEL ^{A, C, D, G} Spargel-Ragout, Frischkäseschaum		€ 19,00
SÜSSKARTOFFEL-ERDNUSS-EINTOPF ^{E, N} Limetten-Ingwer-Reis		€ 19,90
OMA RESI'S ERDÄPFELBLATTLN ^{A, C, G, M} Sauerkraut, Tiroler Kresse, Petersiliencreme		€ 18,40

KAISERMENÜ

FRITATTENSUPPE ^{A, C, G, L}

KLEINES WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN ^{A, C, G}
mit Petersilerdäpfel & Preiselbeeren

APFELSTRUDEL mit Schlagobers ^{A, C, G}

Menüpreis € 25,90

DESSERT

POST-KAISERSCHMARRN A, C, G, H, O Karamell, Walnuss, Zwetschke, Apfel	Klein € 10,80	Groß € 16,10
HEISSE LIEBE 3.0 A, C, G Vanilleeis, Himbeeren, Schlag, Schokolade-Kuppel		€ 10,70
TAWABS CHEESE CAKE A, C, G Kirschen & Kirsch-Sorbet		€ 9,90
APFELSTRUDEL Schlagobers A, C, G		€ 6,70
AFFOGATO Vanilleeis, Espresso A, C, G		€ 5,70
STEIRISCH Vanilleeis, Kürbiskernöl, Kürbiskerne A, C, G		€ 5,70
5 BIO KAKAO CB DATTELN A, G, M, O 100 % Peru Labookno von Zotter, Bio-Hanf-Extrakt		€ 10,70
CRÈME BRÛLÉE von der Tonkabohne & Ingwer mit Erdbeeren & Sorbet A, C, G		€ 10,70
OMA RESI'S MOOSBEERNOCKN Staubzucker, Vanille-Sauerrahm-Eis, viel Liebe A, C, G		€ 9,60
KAISERSCHMARRN DELUXE Karamell, Walnuss, Zwetschke, Apfel 1 großer Kaiserschmarrn mit 2 Gläsern Beerenauslese A, C, G, H, O		€ 29,10

EIS & SORBET

EIS - Sorten: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Vanille-Sauerrahm A, C, G, H		€ 2,90
SORBET - Sorten: Erdbeere, Kirsch A		€ 2,90

DIGESTIF

GINGER OLD FASHIONED, mit hausgemachtem Ingwer Likör	€ 10,40
HOT MINT TODDY, Tee mit frischer Minze, 4 cl Scotch Whiskey, Honig, Zitronensaft	€ 11,30
ITALIAN MULE, Fernet Branca, Averna, Gingerbeer, Gurke	€ 10,40
BAILEYS HOT COFFEE, Verlängerter, 4 cl Baileys, Schokosprinkles	€ 9,20
ESPRESSO TONIC, 2 cl Kaffeelikör, Espresso, Tonic	€ 7,90
AFFOGATO UBRIACO, Vanilleeis, 2 cl Kaffeelikör	€ 6,60

KINDERKARTE

FRITTATENSUPPE ohne Grünzeug in der Suppentasse A, C, G, L		€ 6,40
	Mini Portion	Kinderportion
FISCHSTÄBCHEN mit Erdäpfelpüree A, C, D, G	€ 10,70	€ 12,90
SPAGHETTI BOLOGNESE A, C, L	€ 10,70	€ 12,90
SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE A, C, L 	€ 9,60	€ 11,80
1 KNÖDEL MIT SAFT A, C, G		€ 8,50
SCHWEINSSCHNITZEL „WIENER ART“ PANIERT & Pommes frites A, C, G		€ 17,30
KINDER WIENER SCHNITZEL VOM KALB mit Pommes frites A, C, G		€ 22,70
PORTION POMMES FRITES A 		€ 8,50
COOKIE MONSTER Vanilleeis, hausgemachter Schokokeks A, C, G		€ 6,40

*Zu allen Kindergerichten gibt es einen kleinen marinierten Karottensalat dazu.
(außer beim Cookie Monster 😊)*

ALKOHOLFREI

Vöslauer Mineralwasser, still oder prickelnd	0,3 l	€ 3,20
	0,7 l	€ 7,30
Karaffe Leitungswasser	1,0 l	€ 3,20
Coca Cola, Spezi	0,25 l	€ 3,20
	0,5 l	€ 6,00
Coca Cola Zero	0,3 l	€ 3,80
Orangen- & Zitronenlimonade	0,25 l	€ 3,20
	0,5 l	€ 6,00
Almdudler	0,3 l	€ 3,80
Tonic Water, Schweppes	0,2 l	€ 3,70
Tonic Water, Thomas Henry	0,2 l	€ 4,90
Red Bull	0,25 l	€ 5,80
Apfelsaft, Rauch	0,25 l	€ 3,10
Apfelsaft gespritzt mit Wasser oder Soda	0,25 l	€ 2,80
	0,5 l	€ 4,80
Orange, Mango, Marille, Johannisbeer, Apfelsaft naturtrüb		
100 % Bio-Säfte von Höllinger	0,25 l	€ 3,80
gespritzt mit Wasser oder Soda	0,25 l	€ 3,20
	0,5 l	€ 6,00
Soda Zitrone	0,5 l	€ 4,90
Holunder gespritzt mit Soda	0,5 l	€ 4,60

HEISSGETRÄNKE

100 % Arabica Bohnen aus kontrolliertem biologischem, fairtrade Anbau „Mount Hagn“
Gerne auch koffeinfrei oder mit Hafermilch

Verlängerter mit Milch	€ 3,60
Espresso, kleiner Schwarzer	€ 3,30
Kleiner Brauner oder Espresso Macchiato	€ 3,60
Doppelter Espresso, großer Schwarzer	€ 5,60
Großer Brauner, mit Milch	€ 5,80
Latte Macchiato	€ 5,30
Cappuccino	€ 4,30
Affogato, Vanilleeis, Espresso	€ 5,70
Heiße Schokolade	€ 4,90
Mit Schlagobers	€ 5,90

Biologische, lose Teesorten aus dem Wiener Teehaus Demmer

Teekanne pro Portion	€ 5,30
----------------------	--------

Assam	Kräftiger-malziger Schwarzer Tee aus Assam
Earl Grey	Mit Zitrusfrucht, Bergamotte aromatisierter Schwarztee
Nilgiri Oothu FOP	Frischer, harmonischer Schwarztee aus Südindien
China Wuyuan Jasmin	Voller, herber Grüner Tee mit frischen Jasmin-Blüten
Japan Sencha	Ausgewogener Grüner Tee aus dem Süden Japans
Weißer Tee Holunder	Lieblicher weißer Tee mit Holunderblüten verfeinert
Rooibos Classic	Reichhaltig, vollmundig & koffeinfreier Rotbusch
Kräuter Entspannung	Apfelminze, Salbei, Himbeerblätter, Malve & Kamille
Früchte Blutorange Deluxe	Apfel, Orangenschale, Hagebutten, Hibiskus, rote Rübe

Chai Latte im Glas	€ 5,60
Bio Matcha Tee	€ 5,60
Geeister Chai Latte mit Espresso	€ 7,30

SCHNAPS

BAUERNSCHNAPS VOM ERBER, Brixen im Thale Obstler, Birne, Zwetschkenbrand, Haselnuss, Zirbe	2 cl	€ 4,10
DESTILLATE SIEGFRIED HERZOG, Saalfelden Nusserl, Enzian-Apfel, Mirabelle, Vogelbeer, Lemongras, Schoko-Chili, Himbeer-Apfel	2 cl	€ 7,50
ROTE WILLIAMS, Hans Reisetbauer, Axberg	2 cl	€ 9,10
MARILLE, Gut Oberstockstall, Kirchberg/Wagram	2 cl	€ 6,80
ALTER APFEL, Alois Gölles, Riegersburg	2 cl	€ 8,10
GRAPPA Sigillo Nero	2 cl	€ 6,00
KRÄUTERBITTER		
Fernet branca, Ramazotti, Jägermeister, Averna	4 cl	€ 7,00

SPIRITUOSEN

GIN		
Brokers Premium London dry Gin	4 cl	€ 5,80
Hendricks Gin	4 cl	€ 9,90
Gin Mare, Mediterranean Gin	4 cl	€ 10,20
Monkey 47, Schwarzwald Dry Gin	4 cl	€ 13,90
Bombay Sapphire London Dry Gin	4 cl	€ 6,30
VODKA Russian Standard		
	4 cl	€ 8,40
TEQUILA		
Jose Cuervo Especial	4 cl	€ 6,50
Don Julio Reposado	4 cl	€ 10,20
RUM		
Bacardi, Dominikanische Republik	4 cl	€ 6,00
Havana Club, Anejo 7, Cuba	4 cl	€ 8,30
Zacapa 23 Solera Gran Reserva, Guatemala	4 cl	€ 11,60
Diplomatico, Venezuela	4 cl	€ 10,40
4 x 7 XO, Reisetbauer, Österreich	4 cl	€ 13,00
WHISKEY		
Jack Daniels, Tennessee	4 cl	€ 7,80
Johnnie Walker, Red Label	4 cl	€ 6,00
Johnnie Walker, Black Label	4 cl	€ 7,80
Jameson, Irish Whiskey	4 cl	€ 7,60
Talisker, Isle of Skye, 10 years	4 cl	€ 11,90
Glenfiddich, Speyside, 12 years	4 cl	€ 9,40
Laphroaig, Islay, 10 years	4 cl	€ 11,80
Lagavulin, Islay, 16 years	4 cl	€ 14,90
COGNAC		
Pinard Bio VS	2 cl	€ 5,90
Remy Martin VSOP	2 cl	€ 6,40
Martell Cordon Bleu	2 cl	€ 11,60
Portwein, Taylor's Select Reserve Port	1/16 l	€ 5,90
Amaretto di Saronno, Mandellikör	4 cl	€ 7,00
Baileys Irish Cream	4 cl	€ 7,00
Grand Marnier Cordon Rouge	4 cl	€ 9,80
Herr Hofrat, Kaffeelikör, Wien	4 cl	€ 7,00
Thymian Bio-Likör, Farthofer	4 cl	€ 9,40
Limoncello	2 cl	€ 3,50