



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 Almschwein, 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: Trixl Leo Fieberbrunn

Hirsch, Reh und Gams: saisonal vom Brunnhof

Brot und Gebäck: Bäckerei Madreiter, St. Johann i. T.

Joseph Brot, Niederösterreich

Drexel Vorarlberg, Paddeller Südtirol

MEIN
Yapadu

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- & Freizeit 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.



BUNTE TOMATEN & BURRATA A, G, O € 13,00
Wurzelbaguette, Basilikum, Oliven, Balsamico

ROSA ENTENBRUST A, C, G, L, O € 29,00
Wasabi-Erdäpfelnidei, Blaukraut, Moosbeer-Chutney

HAUSGEMACHTE PASTA A, C, G, L, O, R € 26,00
Hummersauce, Jakobsmuschel, Label Rouge Lachs, Kirschtomaten, Babyspinat, Zitrone

Special:

Roter Muskateller 2024 1/8l € 7,00
Weingut Rudi Heinisch, Wolfpassing, Weinviertel, Niederösterreich

Bründlmayer brut rosé 0,75l € 58,00
Weingut Willi Bründlmayer, Langenlois, Kamptal, Niederösterreich

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 (12,5/20) ausgezeichnet.

**Gault
Millau**



Änderungen und Umbestellung

Auf 2 Teller € 5,10

Kleine Portion, wenn möglich und nicht angeboten wird € -3,40

Änderung, Umbestellung € 3,60

Alle Preise in Euro, inklusive aller Abgaben & Steuern



Aperitif

Veneziano Frizzante: BioBitter mit Prosecco, Soda, Orange		€ 11,80
Ramazzotti Rosato mit Prosecco, Soda, Orange		€ 10,50
Portwein Tonic: Taylor's Chip dry white Port, Tonic, Zitrone		€ 11,10
Aperol Frizzante: Aperol mit Prosecco, Soda, Orange		€ 9,50
Aperol G'spritzt: Weißwein, Soda, Orange		€ 8,90
Campari Sprizz: Campari mit Prosecco, Soda, Orange		€ 11,20
Limoncello Sprizz: Limoncello mit Prosecco, Soda, Orange		€ 11,20
Lillet Wild Berry: Lillet blanc, Wild Berry Tonic, Beeren		€ 9,50
Hugo: Hollerblütensirup, Prosecco, Limetten, Minze, Soda		€ 9,50
Negroni Sbagliato: Campari, Vermouth red, Prosecco, Soda, Orangenzeste		€ 11,20
Campari Soda	4 cl	€ 8,00
Campari Orange	4 cl	€ 11,40
Mancino Vermouth bianco, Belsazar Vermouth red	4 cl	€ 8,10
Moscow Mule: Vodka, Ginger beer, Zitronensaft, Gurke	4 cl	€ 12,30
London Mule: Gin, Ginger beer, Zitronensaft, Gurke	4 cl	€ 12,30
Gin Tonic: Brokers Gin, Schweppes Tonic, Zitrone	4 cl	€ 12,30
Szigeti Grüner Veltliner brut	0,1 l	€ 6,30
Cremant de Loire AOC rosé	0,1 l	€ 8,90

Aperitif alkoholfrei

Rosen Spritz: Rosen Limonade, Minze, Orange		€ 9,30
Fresh Maker: Mango- & Orangensaft, Himbeersirup, Zitronensaft, geshaked		€ 9,30
Undone Juniper Type: Not Gin, Schweppes Tonic, Zitrone		€ 9,30
Undone Italian Bitter Type: Not Aperol, Schweppes Bitter Lemon, Soda, Orange		€ 9,30
Hausgemachter Eistee: Assam-Schwarztee, Holunder, Limette, Minze	0,25 l	€ 3,40
Höllinger Bio-Lavendel Limo	0,5 l	€ 6,70
Höllinger Bio-Ingwer Limo	0,5 l	€ 6,70
Höllinger Bio-Virgin Mojito Limo	0,5 l	€ 6,70
BioZisch Ginger life	0,33 l	€ 4,90
Bio Zisch Bitter Lemon	0,33 l	€ 4,90



Huber Bier

HUBER HEFEWEIZEN hell vom Fass		0,3l	€	4,70
		0,5l	€	6,30
HUBER HEFEWEIZEN dunkel	Flasche	0,5l	€	6,30

EGGER Bier

EGGER PREMIUM MÄRZEN vom Fass		0,2l	€	3,70
		0,3l	€	4,50
		0,5l	€	6,00
EGGER ZITRUSRADLER vom Fass		0,2l	€	3,70
		0,3l	€	4,50
		0,5l	€	6,00
EGGER BIO ZWICKL vom Fass		0,2l	€	4,00
		0,3l	€	4,60
		0,5l	€	6,10
EGGER ZISCH alkoholfrei naturtrüb	Flasche	0,5l	€	5,90
EGGER HOPF'N'ROLL	Flasche	0,3l	€	4,60

Wein

Grüner Veltliner Ried Kirchberg DAC	2023	1/8l	€	6,70
Weingut Hirtl, Poysdorf, Weinviertel				
Chardonnay	2021	1/8l	€	7,00
Weingut Allacher, Gols, Neusiedlersee, Burgenland				
Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC	2023	1/8l	€	7,80
Weingut Wohlmuth, Fresing, Südsteiermark				
Santa Cristina Giardino rosé	2024	1/8l	€	7,10
Weingut Antinori, Florenz, Toskana				
Zweigelt Edelgrund	2021	1/8l	€	6,70
Weingut Stiegelmar, Gols, Neusiedlersee, Burgenland				
Blafränkisch vom Weingebirge	2020	1/8l	€	7,20
Weingut S. Heinrich, Deutschkreutz, Mittelburgenland				
Montepulciano il Grande Silenzio	2021	1/8l	€	8,40
Fosso Corno, Roseto degli Abruzzi, Venetien, Italien				



Enate (CS ML)	2020	1/8 l	€	7,20
Bodegas Enate, Aragón, Spanien				

Süßwein				
Tement sweet Auslese (SB WR)	2017	1/16 l	€	7,30
Weingut Manfred Tement, Berghausen, Südsteiermark				

Vorweg

POST BROTKORB A, G, H			
Postbrot, Wurzelbaguette, Dinkel-Schüttelbrot, Danzlbutter, Meersalz, Olivenöl		€	10,20

Vorspeisen

BRUNNHOF BEEF TARTAR A, C, M, O	klein ca. 90 g	ca. 160 g
Eigelb, Erdäpfelchips, Trüffelmayo, Toast, Butter	€ 21,40	€ 31,50

POST-MAKI A, C, D, G, M	klein	
Lachsforelle, Gemüse, Frischkäse, Yuzu, Wasabi, Sojasauce	€ 15,70	€ 22,50

VITELLO TONNATO A, C, M	klein	
Brunnhof-Kalb, Thunfischcreme, Kapernbeeren, Zitrone, Wurzelbaguette	€ 16,80	€ 21,40

Salate

CAESAR SALAT		
Kopfsalatherzen mit Caesar Dressing, Croutons & Parmesanchips	klein	
Natur A, C, D, G, M	€ 11,50	€ 20,20
mit knusprigem Hendl A, C, D, G, M	€ 18,00	€ 25,90
mit Lachsforellenfilet A, C, D, G, M	€ 20,20	€ 27,00

FRÜHLINGSSALAT M		
Spargel, Edamame, Erdbeeren, Biokerne, Yuzu-Marinade		€ 9,60



Suppen

SPARGELSUPPE A, G, O

Erbsen, Zitrusfrüchte, Kresse



€10,90

KRÄFTIGE BOUILLON VOM BRUNNHOF-RIND Tafelspitz, Wurzelgemüse & Schnittlauch

mit Frittaten A, C, G, L

€7,70

mit Kaspressknödel A, C, G, L

€9,60

mit Leberknödel A, C, G, L

€8,50

Hauptspeisen

SOLO SPARGEL A, C, G, L, M, O

Butter-Erdäpfel, Sauce Hollandaise



€ 22,90

mit kleinem Kalbsrückensteak A, C, G

€ 32,90

mit Saiblingsfilet vom Trixl Leo, Fieberbrunn A, C, G

€ 29,90

WIENER SCHNITZEL MIT PETERSILERDÄPFEL & PREISELBEEREN

klein

vom Milchkalb A, C, G

€ 23,20

€ 32,70

vom Schwein A, C, G

€ 16,80

€ 24,70

SCHMORBRATEN VOM BRUNNHOF-RIND G, M, L, O

Erdäpfelpüree, Tiroler Gemüse

€ 25,00

WILDRAGOUT AUS HEIMISCHEN WÄLDERN A, C, G, O, L

klein

mit Semmelknödel & Holler-Blaukraut

€ 22,50

€ 29,30

RINDSGULASCH VOM BRUNNHOF A, C, G

klein

mit Semmelknödel

€ 18,90

€ 25,90

TIROLER « SURF & TURF » G, D

Alpen-Curry-Rindswurst mit Lachsforellenfilet & Pommes frites

€ 23,90

BÄRLAUCH-CHAMPIGNON-NUDELTASCHERL A, C, G, H



Jungzwiebel, wilder Brokkoli, Trüffel-Espuma

€ 21,80

BRENNNESSEL-SPINAT-BERGMÄSEKNÖDEL (Danzlkäse) A, C, G, M



Rahmkohlrabi, eingelegte Radieschen, Tiroler Kresse

€ 21,80



SCHWARZE GNOCCHI A, N

Spargel, Babyspinat, getrocknete Tomaten, Rhabarber-Chutney



€ 21,80

RINDSWURST VOM BRUNNHOF G

mit Alpen-Currysauce & Pommes frites

€ 18,00



Kaisermenü

Menüpreis € 31,50

FRITTATTENSUPPE A, C, G, L

KLEINES WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN A, C, G

mit Petersilerdäpfel & Preiselbeeren

APFELSTRUDEL mit Schlagobers A, C, G

Dessert

KAISERSCHMARRN DELUXE Karamellisiert, Walnuss, Zwetschke, Apfel

1 großer Kaiserschmarrn mit 2 Gläsern Beerenauslese A, C, G, H, O

€ 34,60

POST-KAISERSCHMARRN A, C, G, H, O

Karamellisiert, mit Walnuss, Zwetschke, Apfel

klein

groß

€ 12,80

€ 19,10

DREIERLEI SCHOKOMOUSSE AM STIEL A, C, G

Beeren, Basilikum-Zitronensorbet

€ 14,00

HEISSE LIEBE 3.0 A, C, G

Vanilleeis, Himbeeren, Schlag, Schokolade-Kuppel

€ 13,60

OMA RESI'S MOOSBEERNOCKN Staubzucker, Vanille-Sauerrahm-Eis, viel Liebe A, C, G

€ 13,60

APFELSTRUDEL Schlagobers A, C, G

€ 9,80

AFFOGATO Vanilleeis, Espresso A, C, G

€ 7,90

AFFOGATO UBRIACO, Vanilleeis, 2 cl Kaffeelikör

€ 8,90

STEIRISCH Vanilleeis, Kürbiskernöl, Kürbiskerne A, C, G

€ 7,90

Eis & Sorbet

EIS-Sorten:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Vanille-Sauerrahm A, C, G, H

€ 3,40



HAUSGEMACHTE SORBET-Sorten:



Erdbeere, Basilikum, Zitrone, Himbeere

€ 3,40

Digestif

GINGER OLD FASHIONED, mit hausgemachtem Ingwer Likör

€ 12,30

HOT MINT TODDY, Tee mit frischer Minze, 4 cl Scotch Whiskey, Honig, Zitronensaft

€ 13,40

ITALIAN MULE, Fernet Branca, Averna, Gingerbeer, Gurke

€ 12,30

BAILEYS HOT COFFEE, Verlängerter, 4 cl Baileys, Schokosprinkles

€ 11,00

ESPRESSO TONIC, 2 cl Kaffeelikör, Espresso, Tonic

€ 9,40

Kinderkarte

FRITTATENSUPPE ohne Grünzeug in der Suppentasse A, C, G, L

€ 7,60

Mini-Portion

Kinderportion

FISCHSTÄBCHEN mit Erdäpfelpüree A, C, D, G

€ 11,20

€ 13,70

SPAGHETTI BOLOGNESE A, C, L

€ 11,20

€ 13,70

SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE A, C, L



€ 10,30

€ 12,50

1 KNÖDEL MIT SAFT A, C, G

€ 8,90

KNUSPRIGE HENDLSTREIFEN mit Petersilienerdäpfel A, C, G

€ 16,30

SCHWEINSSCHNITZEL „WIENER ART“ PANIERT & Pommes frites A, C, G

€ 16,80

KINDER WIENER SCHNITZEL VOM KALB mit Pommes frites A, C, G

€ 23,20

PORTION POMMES FRITES A



€ 7,30

COOKIE MONSTER Vanilleeis, hausgemachter Schokokeks A, C, G

€ 7,60

Zu allen Kindergerichten gibt es einen kleinen marinierten Karottensalat dazu.

Alkoholfrei

Vöslauer Mineralwasser, still oder prickelnd

0,3l

€ 3,80

0,7l

€ 7,90

Karaffe Leitungswasser

1,0l

€ 3,80

Coca Cola, Spezi

0,25l

€ 3,70

0,5l

€ 7,10

Coca Cola Zero

0,3l

€ 4,40



Orangen- & Zitronenlimonade	0,25 l	€ 3,70
	0,5 l	€ 7,10
Almdudler	0,3 l	€ 4,40
Tonic Water, Schweppes	0,2 l	€ 4,40
Tonic Water, Thomas Henry	0,2 l	€ 5,80
Red Bull	0,25 l	€ 6,90
Apfelsaft, pur	0,25 l	€ 3,50
Apfelsaft gespritzt mit Wasser oder Soda	0,25 l	€ 3,20
	0,5 l	€ 5,40
Orange, Mango, Marille, Johannisbeere, Apfelsaft naturtrüb		
pur	0,25 l	€ 4,30
gespritzt mit Wasser oder Soda	0,25 l	€ 3,60
gespritzt mit Wasser oder Soda	0,5 l	€ 6,80
Soda Zitrone	0,5 l	€ 5,50
Holler gespritzt mit Soda	0,5 l	€ 5,20

Heissgetränke

100 % Arabica Bohnen aus kontrolliertem biologischem, fairtrade Anbau „Mount Hagn“

Gerne auch koffeinfrei oder mit Hafermilch

Verlängerter mit Milch	€ 4,10
Espresso, kleiner Schwarzer	€ 3,80
Kleiner Brauner oder Espresso Macciato	€ 4,30
Doppelter Espresso, großer Schwarzer	€ 6,50
Großer Brauner, mit Milch	€ 6,70
Latte Macchiato	€ 6,30
Cappuccino	€ 5,10
Affogato, Vanilleeis, Espresso	€ 7,90
Heiße Schokolade	€ 5,80
Mit Schlagobers	€ 6,80



Biologische, **lose Teesorten** aus dem Wiener Teehaus Demmer

Teekanne pro Portion:	€ 6,30
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	€ 6,70
Bio Matcha Tee	€ 6,70
Geeister Chai Latte mit Espresso	€ 8,70

Schnaps

BAUERN Schnaps vom Erber, Brixen im Thale	2 cl	€ 4,90
Obstler, Birne, Zwetschenbrand, Haselnuss, Zirbe, Enzian		
DESTILLATE Siegfried Herzog, Saalfelden	2 cl	€ 8,90
Nusserl, Enzian-Apfel, Mirabelle, Vogelbeer, Lemongras, Schoko-Chili, Himbeer-Apfel		
ROTE WILLIAMS, Hans Reisetbauer, Axberg	2 cl	€ 10,80
MARILLE, Gut Oberstockstall, Kirchberg/Wagram	2 cl	€ 8,00
ALTER APFEL, Alois Göller, Riegersburg	2 cl	€ 9,60
GRAPPA Sigillo Nero	2 cl	€ 7,10
KRÄUTERBITTER		
Fernet branca, Ramazotti, Jägermeister, Avera	4 cl	€ 8,40

Spirituosen

GIN		
Gordons London dry Gin	4 cl	€ 6,90
Hendricks Gin	4 cl	€ 11,80
Gin Mare, Mediterranean Gin	4 cl	€ 12,10
Monkey 47, Schwarzwald Dry Gin	4 cl	€ 16,50
Bombay Sapphire London Dry Gin	4 cl	€ 7,50
VODKA Stolichnaya	4 cl	€ 6,70
TEQUILA Don Julio Reposado	4 cl	€ 12,10
RUM		
Bacardi, Dominikanische Republik	4 cl	€ 7,10
4 x 7 XO, Reisetbauer, Österreich	4 cl	€ 8,50
Havana Club, Anejo 7, Cuba	4 cl	€ 9,80



Zacapa 23 Solera Gran Reserva, Guatemala	4 cl	€ 13,80
Diplomatico, Venezuela	4 cl	€ 12,30
WHISKEY		
Jack Daniels, Tennessee	4 cl	€ 9,30
Johnnie Walker, Red Label	4 cl	€ 7,10
Johnnie Walker, Black Label	4 cl	€ 9,30
Jameson, Irish Whiskey	4 cl	€ 9,00
Talisker, Isle of Skye, 10 years	4 cl	€ 14,10
Glenfiddich, Speyside, 12 years	4 cl	€ 11,20
Laphroaig, Islay, 10 years	4 cl	€ 14,00
Lagavulin, Islay, 16 years	4 cl	€ 17,60
COGNAC		
Remy Martin VSOP	2 cl	€ 7,60
Martell Cordon Bleu	2 cl	€ 13,80
Portwein, Taylor's Select Reserve Port	1/16 l	€ 7,00
Amaretto di Saronno, Mandellikör	4 cl	€ 8,40
Baileys Irish Cream	4 cl	€ 8,40
Grand Marnier Cordon Rouge	4 cl	€ 11,60
Herr Hofrat, Kaffeelikör, Wien	4 cl	€ 8,40
Thymian Bio-Likör, Farthofer	4 cl	€ 11,20
Limoncello	2 cl	€ 4,20