



### APERITIF

Port Tonic	€	7,90
Aperol Frizzante Spritz	€	6,80
Aperol Weißwein g`spritzt	€	5,80
Campari Spritz	€	7,80
Preiselbeer Spritz	€	6,90
Hugo	€	6,90
Prosecco Frizzante DOC	0,1 l	€ 4,30
Villa Sandi, Venetien, Italien		
Cremant de Loire AOC rose	0,1 l	€ 6,10
Bouvet, Frankreich		

### BIER

EGGER PREMIUM vom Fass	0,3 l	€ 3,20
	0,5 l	€ 4,20
EGGER Grapefruit Radler	0,3 l	€ 3,50
EGGER Zwickl vom Fass	0,3 l	€ 3,30
	0,5 l	€ 4,30
EGGER Zisch (alkoholfrei)	0,3 l	€ 3,20
	0,5 l	€ 4,20
HUBER Hefeweizen HELL	0,3 l	€ 3,40
	0,5 l	€ 4,40
HUBER Hefeweizen DUNKEL	0,5 l	€ 4,50

### OFFENE WEINE

Grüner Veltliner DAC	1/8 l	€ 4,60
Weißgipfler Jurtschitsch, Kamptal		
Chardonnay	1/8 l	€ 4,80
Judith Beck, Neusiedlersee		
Sauvignon blanc DAC	1/8 l	€ 5,80
Polz, Südsteiermark		
Grauburgunder	1/8 l	€ 6,00
Pongratz, Südsteiermark		
Rosalia Rosé DAC	1/8 l	€ 4,90
Dom. Pöttelsdorf		
Zweigelt Edelgrund	1/8 l	€ 4,60
Stiegelmar, Neusiedler See		
Montepulciano d'Abruzzo DOCG	1/8 l	€ 5,80
Fosso Corno, Italien		
Château Bellevue Figeac GC	1/8 l	€ 6,30
St. Emilion, Bordeaux, Frankreich		

### ALKOHOLFREIES & HAUSGEMACHTES

Rosen Spritz	0,25 l	€ 6,50
Rosen Limonade, Minze, Zitrone		
Fresh Maker	0,25 l	€ 6,50
Mango, Orange, Zitrone, Himbeere		
Hausgemachter Eistee	0,25 l	€ 2,40
Lemongras-Rosmarin Limo	0,5 l	€ 4,20
Lavendel Limo	0,5 l	€ 4,20
Höllinger Bio Säfte		€ 3,00
Apfelsaft naturtrüb, Mango, Johannisbeer, Marille		
Saft gespritzt mit Wasser	0,25 l	€ 2,20
	0,5 l	€ 4,00
Saft gespritzt mit Soda	0,25 l	€ 2,60
	0,5 l	€ 4,40
Soda Zitron	0,5 l	€ 3,30
Hollunder gespritzt mit Soda	0,5 l	€ 4,00
Vöslauer Mineralwasser	0,3 l	€ 2,60
Still oder Prickelnd	0,75 l	€ 5,90
Leitungswasser	1 l	€ 2,00

### VORSPEISEN

ENTENLEBERPARFAIT		€ 14,90
hausgemachtes Brioche, pochierte Birne, Trüffelhonig		
GEBEIZTE LACHSFORELLE		€ 13,90
Krenmousse, Couscous-Perlen, Avocado, Salz-Zitrone		
WALDBODEN		€ 12,90
Kürbis, Pumpernickel, Preiselbeer, Pilze, Walnuß		
POST BEEF TARTAR	Klein	Groß
	€ 13,90	€ 19,90
Dotter, Kräuterchips, Trüffelmayo, Toast		
CAESAR SALAT		
Kopfsalatherzen, Caesar Dressing, Croutons, Parmesan		
Natur		€ 12,90
mit knusprigem Hendl		€ 15,90
mit Scampis		€ 16,90
WILDKRÄUTERSALAT		€ 4,90
Radieschen, Kresse, Hanfsamen, Sonnenblumenkerne		

### SUPPEN

KRÄFTIGE BOUILLON VOM BRUNNHOF-RIND		
Tafelspitz, Wurzelgemüse		
Frittaten in der Tasse	€	4,90
Kaspressknödel in der Schale	€	5,90
KÜRBIS-ZITRONENGRASSUPPE	€	6,90
Gewürz-Schöberl, Kernöl, Vanille-Kokosschaum		
Rote RÜBEN-KREN-CAPPUCCINO	€	4,90
in der Tasse		
POST BROTKORB	€	4,50
designed von ELMAR FOIDL		
Postbrot, Wurzelbrot, Schüttelbrot, Olivenöl, Bauernbutter, Meersalzflocken		

### GESCHICHTEN AUS ALLER WELT

RINDSWURST VOM BRUNNHOF	€	12,90
Tiroler Currysauce, Pommes frites		
SURF & TURF	€	16,40
Curry-Rindswurst, Scampi, Pommes frites		
SHORT RIBS VOM OCHS	€	22,90
12 Stunden bei 68 Grad zuerst geschmort, dann gegrillt mit BBQ Lack, Leukentaler Gemüse, Trüffelpüree		
TIROLER QUESADILLAS	€	17,90
Weizenfladen mit Danzlkas, Jungzwiebeln, Schwarze Bohnen, Mais, Posthof-Tomaten-Marmelade, Bio-Sauerrahm		
KARFIOL-KICHERERBSEN-CURRY	€	15,90
Limetten-Reis		
HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI	€	16,90
mit Kitzbühler Hirsch-Bolognese, Preiselbeeren		
SCHWENDTER SAIBLINGSFILET	€	18,90
Pastinake, Apfel-Balsamico-Linsen, Baby-Spinat		
Auf 2 Teller	€	3,50
Kleine Portion	€	-3,00
Änderung Umbestellung	€	3,00



### TIROLER KÜCHE

RINDSGULASCH		
VOM BRUNNHOF	Klein	Groß
Semmelknödel, Gebäck	€ 13,90	€ 17,90
WILDRAGOUT		€ 19,90
AUS HEIMISCHEN WÄLDERN		
Semmelknödel, Holler-Blaukraut		
WIENER SCHNITZEL		
Heurige, Petersilbutter, Preiselbeeren		
vom Milchkalb (Brunnhof)		€ 21,90
Oberio Schwein (Oberösterreich)		€ 15,90
Geschmorter ZWIEBELROSTBRATEN		€ 19,90
Bio-Topfen-Spätzle & Speckbohnen		
GANZE GOLDFORELLE MÜLLERIN		€ 24,90
AUS SCHWENDT		
Heurige, Petersilbutter		
Rückensteak vom Kitzbüheler HIRSCH		€ 26,90
Champignons, Gerstlrisotto, Speckwirsing, Moosbeer-Ingwer-Chutney		
TIROLER KASSPATZL	€	14,90
Röstzwiebeln, Schnittlauch		
GEBRATENE BAUERNENTE		€ 22,90
Erdäpfelknödel, Blaukraut, Thymian-Orangensauce		
KOASA MENÜ		€ 23,90
FRITATTENSUPPE		
WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN		
Heurige, Petersilbutter, Preiselbeeren		
APFELSTRUDEL mit Schlagobers		
WIRTSCHAUSTELLER		
Mittwoch bis Freitag von 11:30 – 14:00 Uhr		
solange der Vorrat reicht		
Hauptspeise & Wildkräutersalat		€ 11,90

ALLE SPEISEN AUCH ZUM MITNEHMEN

## UNSERE PARTNER UNSERES VERTRAUENS

Regional, nachhaltig & guat – hochwertige Lebensmittel für ein gesundes Leben!



Peter Rass sen. stammt aus einer uralten Bäckerdynastie, die sich bis ins Jahr 1720 urkundlich nachweisen lässt. An der heutigen Adresse, im Zentrum von St. Johann in Tirol, hat sich sein Großvater 1923 niedergelassen. In der Backstube stand damals noch eine Drechselbank.

Die ist zwar schon längst verschwunden und die Ofentechnik entspricht heute dem neuesten Stand, aber für die Einheimischen ist Peter Rass dennoch der „Drechslerbäck“. Margreth und Peter Rass sen. haben die Bäckerei seit 1985 laufend weiterentwickelt und beliefern den Postmarkt mit dem einzigartigen Postbrot. Das Mehl dafür bekommen wir vom Biohof Sommeregger, der Oberkärntner Roggen ergibt ein ballaststoffreiches Roggenbrot mit unvergleichlich kräftigem Aroma. Die Zutaten: BIO Roggenmehl grob, BIO Roggenmehl fein, Wasser, Salz, Natursauerteig, Brotgewürzmischung fein gemahlen – das Postbrot wird für unser Wirtshaus Post und dem Postmarkt EXKLUSIV gebacken und es gibt das Postbrot auch nur bei uns im Wirtshaus & im Postmarkt zum Mitnehmen.



Wir sind besonders stolzer EXKLUSIV Partner des Brunnhofs in Tirol. Dessen Premium Fleisch erhalten Sie nur bei uns im Postmarkt in St. Johann in Tirol. Somit können Sie sich immer auf die Herkunft der Produkte und die über die standmäßigen Qualitätskontrollen hinausgehenden Qualitätskriterien verlassen.

Der Brunnhof ist eingebettet von grünen Wiesen und frischer Bergluft im breiten Talkessel des Tiroler Leukentals und wird bereits seit 1905 bewirtschaftet. Einst ein kleines Lehen mit Tiroler Mischtierhaltung, hat er sich mittlerweile zu einem modernen, nachhaltigen und ökologischen Betrieb entwickelt.

Um die Qualitätsansprüche zu erfüllen, sind die Tiere im Sommer auf der Alm und im Winter am Hof und werden ausschließlich mit Futtermitteln gefüttert, die im Einklang mit der Natur produziert werden.



Die Wurzeln der heutigen Privatbrauerei Egger liegen im 17. Jahrhundert. Im Jahr 1675 wurde die Vorstadtbrauerei des „Pierpreu“ Hans Gwercher in Kufstein erstmals urkundlich erwähnt.

Im 19. Jahrhundert ging die Brauerei in den Besitz der Familie Egger über. 1978 wurde die Privatbrauerei auf dem Fundament einer jahrhundertelangen Tradition nach modernstem Stand der Technik in Unterradlberg neu errichtet.

Heute wie damals brauen wir streng nach dem Reinheitsgebot von 1516 Bier mit allerhöchster Qualität für Ihren Genuss. Besonders zu erwähnen ist, dass bereits zum neunten Mal in Folge (2010-2018) Egger zum besten Bier gewählt wurde und mit GOLD prämiert!

So wurde Egger 2001 und 2006 als einziger österreichischen Brauerei der „Preis der Besten“ verliehen. 2017 und 2018 wurde uns als Privatbrauerei Egger der DLG-Preis für langjährige Produktqualität verliehen.

## Tiroler Gemüsekiste

Regional. Einfach. Frisch.

GEMÜSE von Hannes Posch  
Seit vielen Jahren beliefert uns Familie Posch. Es werden auf ca. 10 ha die verschiedensten Gemüsearten nach den Richtlinien des integrierten Anbaus unter Verwendung von effektiven Mikroorganismen™ (EM) angebaut. Auch die Großeltern helfen noch immer tatkräftig im Familienbetrieb mit.



OBERIO Hofgenau Schwein  
OBERIO Hofgenau ist unser Partner seit 2018 und wir wissen ganz genau, von welchem gourmetfein Partner-Bauer aus Oberösterreich das Fleisch stammt - diese 100 %-ige Herkunftstransparenz ist einzigartig in ganz Europa.



WECH ist ein rein österreichisches Traditionsunternehmen seit 1958. WECH hat schon sehr früh die Bedeutung von Biogeflügel erkannt und zählt heute zu den bedeutendsten Lieferanten von Ja!Natürlich und anderen Bioanbietern in Österreich.