Wirtshaus
speisen werkstatt



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 großteils österreichische Ware. Wir haben erfolgreich die Zertifizierung des österreichischen Umweltzeichens abgeschlossen, die dies mit strengen Kriterien und unabhängigen Kontrollen belegen. Lebensmittel sind wertvoll und daher laden wir unsere Gäste gerne ein, übrig gebliebene Speisen mit nach Hause zu nehmen.

AMA GENUSS REGION GASTRONOMIE

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, Pardeller Südtirol

UMWELTZEICHEN

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- & 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.

PARFAIT VON DER ENTENLEBER A, C, G, O Brioche, Portwein-Birne, Trüffelhonig	€ 15,50
OMA RESIS ROTE RÜBEN KNÖDEL A, C, G Nuss Butter, Babymangold, Bergkäse regional & nachhaltig	€ 17,90
GEBRATENES BAUERNGANSL C, A, G, L, O Erdäpfelknödel, Blaukraut, Maroni, Lavendel-Orangesauce	€ 35,00
TAGLIATA VOM KITZBÜHLER HIRSCH A, C, G, L, O Eierschwammerl-Tagliolini, Kohlsprossen, Zwiebelmarmelade	€ 30,00
GESCHMORTES KALBSVÖGERL A, C, G, O Erdäpfelpüree, Tiroler Gemüse, Rotweinsauce	€ 28,00

Special:

Sarti Frizzante: Sarti mit Frizzante, Soda, Limettenscheibe	€ 8,50

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.



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		€	8,50
Ramazzotti Rosato mit Prosecco, Soda, Orange		€	8,50
Portwein Tonic: Taylor's Chip dry white Port, Tonic, Zitrone		€	11,10
Aperol Frizzante: Aperol mit Prosecco, Soda, Orange		€	8,50
Aperol G'spritzt: Weißwein, Soda, Orange		€	8,00
Campari Sprizz: Campari mit Prosecco, Soda, Orange		€	8,50
Limoncello Sprizz: Limoncello mit Prosecco, Soda, Orange		€	8,50
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
Martini bianco, Belsazar Vermouth red	4 cl	€	8,10
Moscow Mule: Vodka, Ginger beer, Zitronensaft, Gurke	4 cl	€	11,90
London Mule: Gin, Ginger beer, Zitronensaft, Gurke	4 cl	€	11,90
Gin Tonic: Beefeater Gin, Thomas Henry Tonic, Zitronenscheibe	4 cl	€	12,30
Szigeti Grüner Veltliner brut	0,1 l	€	6,30
Cremant de Loire AOC rosé	0,1 l	€	7,90

Aperitif alkoholfrei

Rosen Spritz: Rosen Limonade, Soda, Minze, Orange		€	6,90
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	€	6,20
Höllinger Bio-Ingwer Limo	0,5 l	€	6,20
Höllinger Bio-Virgin Mojito Limo	0,5 l	€	6,20
Höllinger Bio-Lilly Berry Limo	0,5 l	€	6,20
BioZisch Ginger life	0,33 l	€	4,90
BioZisch Bitter Lemon	0,33 l	€	4,90

Huber Bier

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

EGGER Bier

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

Wein

Grüner Veltliner Ried Kirchberg DAC Weingut Hirtl, Poysdorf, Weinviertel	2024	1/8 l	€ 6,70
Chardonnay Weingut Allacher, Gols, Neusiedlersee, Burgenland	2024	1/8 l	€ 7,00
Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC Weingut Wohlmuth, Fresing, Südsteiermark	2024	1/8 l	€ 7,80
Roter Muskateller Weingut Rudi Heinisch, Wolfpassing, Weinviertel	2024	1/8 l	€ 7,00
Santa Cristina Giardino rosé Weingut Antinori, Florenz, Toskana	2024	1/8 l	€ 7,10
Zweigelt Edelgrund Weingut Stiegelmar, Gols, Neusiedlersee, Burgenland	2022	1/8 l	€ 6,70
Blaufränkisch vom Weingebirge Weingut S. Heinrich, Deutschkreutz, Mittelburgenland	2023	1/8 l	€ 7,20
Montepulciano il Grande Silenzio Fosso Corno, Roseto degli Abruzzi, Venetien, Italien	2022	1/8 l	€ 8,40
Enate (CS ML) Bodegas Enate, Aragón, Spanien	2021	1/8 l	€ 7,20
Süßwein			
Tement sweet Auslese (SB WR) Weingut Manfred Tement, Berghausen, Südsteiermark	2017	1/16 l	€ 7,30

Vorweg

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

Vorspeisen

	klein ca. 90 g	ca. 160 g
BRUNNHOF BEEF TARTAR A, C, M, O Eigelb, Erdäpfelchips, Trüffelmayo, Toast, Butter	€ 21,40	€ 31,50
POST-MAKI A, C, D, G, M Lachsforelle, Gemüse, Frischkäse, Yuzu, Wasabi, Sojasauce	klein € 15,70	€ 22,50
VITELLO TONNATO A, G, C, M Brunnhof-Kalb, Thunfischcreme, Kapernbeeren, Zitrone, Wurzelbaguette	klein € 16,80	€ 21,40

Salate

CAESAR SALAT – Kopfsalatherzen, echter ROMANA Salat mit Caesar Dressing, Sprossen, 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
BABYLEAF-RADIESCHEN-SPROSSENSALAT M Birne, Walnuss, Hanfsamen, Preiselbeer-Essig		€ 9,60
ZIEGENKÄSE-HERBST-BOWL A, G, F, E, N Kürbis, Linsen, Kräuterseitling, Granatapfel, Edamame, Hoi Sin-Sauce	klein € 10,50	€ 16,60

Suppen

KÜRBIS-KOKOSSUPPE A, C, G, L
Orangen-Espuma, Kernöl, Grießknödel € 9,90

KRÄFTIGE BOUILLON VOM BRUNNHOF-RIND mit Tafelspitz, Wurzelgemüse & Schnittlauch
mit Frittaten A, C, G, L € 7,70
mit Kaspressknödel A, C, G, L € 9,60

Hauptspeisen

ROSA ZWIEBELROSTBRATEN A, C, G L, M, O Kräuter-Spätzle, Speck-Wirsing		€ 33,00
SAIBLINGSFILET VOM TRIXL LEO A, G, M, L, O Tauernroggen, Kürbis, Ingwer, Babyspinat		€ 32,00
WIENER SCHNITZEL MIT PETERSILERDÄPFEL & PREISELBEEREN	klein	
vom Kalb A, C, G	€ 23,20	€ 32,70
vom Schwein A, C, G	€ 16,80	€ 24,70
STEINPILZ-RAVIOLI A, C, G, L Parmesan-Espuma, Erdbeertrauben, Ruccola		€ 22,90
WILDRAGOUT AUS HEIMISCHEN WÄLDERN A, C, G, O, L mit Semmelknödel & Holler-Blaukraut	klein € 22,50	€ 29,30
RINDSGULASCH VOM BRUNNHOF A, C, G mit Semmelknödel	klein € 18,90	€ 25,90
TIROLER «SURF & TURF» G, D Alpen-Curry-Rinds Wurst mit Forellenfilet & Pommes frites		€ 23,90
FRÜHLINGSROLLE E, C, F, L, N Ingwer-Limetten-Duftreis, Wok Gemüse, Zwetschken-Chili-Dip	klein € 11,90	€ 19,80
ERDÄPFELNIDEI A, C, G, L Sauerkraut, Petersilien-Sauerrahm - regional & nachhaltig	klein € 11,90	€ 19,80
RINDSWURST VOM BRUNNHOF G mit Alpen-Currysauce & Pommes frites		€ 18,00



Kaisermenü

Menüpreis € 29,90

FRITATTENSUPPE 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 — klein € 12,80 — groß € 19,10
Karamellisiert, mit Walnuss, Zwetschke, Apfel

CRÈME BRÛLÉE VON DER WEISSEN SCHOKOLADE G
Kirschsorbet — € 9,90

HEISSE LIEBE 3.0 A, C, G — € 13,60
Vanilleeis, Himbeeren, Schlag, Schokolade-Kuppel

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 — € 7,20

AFFOGATO UBRIACO, Vanilleeis, 2 cl Kaffeelikör A, C, G — € 8,90

STEIRISCH Vanilleeis, Kürbiskernöl, Kürbiskerne A, C, G — € 7,20

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	0,3 l	€ 3,80
	0,7 l	€ 7,90
Karaffe Leitungswasser	1,0 l	€ 3,80
Coca Cola, Spezi	0,25 l	€ 3,70
	0,5 l	€ 6,80
Coca Cola Zero	0,3 l	€ 4,40
Orangen- & Zitronenlimonade	0,25 l	€ 3,70
	0,5 l	€ 6,80
Almdudler	0,3 l	€ 4,40
Tonic Water, Thomas Henry	0,2 l	€ 4,40
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	€ 5,80
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	€	7,20
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

BAUERNSCHNAPS VOM ERBER, Brixen im Thale Obstler, Birne, Zwetschkenbrand, Haselnuss, Zirbe, Enzian	2 cl	€	4,90
DESTILLATE SIEGFRIED HERZOG, Saalfelden Nusserl, Enzian-Apfel, Mirabelle, Vogelbeer, Lemongras, Schoko-Chili, Himbeer-Apfel, Blutorange	2 cl	€	8,90
ROTE WILLIAMS, Hans Reisetbauer, Axberg	2 cl	€	10,80
MARILLE, Gut Oberstockstall, Kirchberg/Wagram	2 cl	€	8,00
ALTER APFEL, Alois Gölles, Riegersburg	2 cl	€	9,60
GRAPPA Sigillo Nero	2 cl	€	7,10
KRÄUTERBITTER Fernet branca, Ramazotti, Jägermeister, Averna	4 cl	€	8,40

Spirituosen

GIN			
Beefeater 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 Saphire London Dry Gin	4 cl	€	7,50
VODKA Smirnoff	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

