



Vorspeisen / Salate

Starters / Salads – Entrées / Salades

von 10:00 – 22:00 Uhr / from 10.00 am to 10.00 pm / de 10 hrs à 22 hrs
* von 00:00 – 24:00 Uhr / from 0.00 am to 12.00 pm / de 0.00 hrs à 24.00 hrs

Tatar vom Rind | Petersilie | Bauernbrot | Butter | Kräuter
Beef tatar | parsley | farmer's bread | butter | herbs
Beef tartare | persil | pain fermier | beurre | herbes
A,D,C,G,M,O / € 36,- | € 29,-

Cremige Burrata | Paradeiser | Schwarze Oliven | Pignoli
Creamy burrata | tomatoes | black olives | pignoli
Burrata crémeuse | tomates | olives noires | pignoli
A,C,G,O / € 21,-

Pulpo | Lauch | Bulgur | Kaviar | Kimchi
Octopus | leek | bulgur | caviar | kimchi
Poulpe | poireau | boulgour | caviar | Kimchi
A,B,D,L / € 21,- | € 17,-

*Jausen Platte „Marend“
**Plate of mixed ham "Marend"*
*Plateau de casse-croûte "Marend"
A,C,G,L,M,O / € 18,- | € 15,-

Post's Salatschüssel | Hausdressing
Post's Salad bowl | House dressing
Saladier du Post | Vinaigrette maison
C,E,G,H,L,M / € 12,- | € 8,-



Suppen

Soups / Soupes

von 10:00 – 22:00 Uhr / from 10.00 am to 10.00 pm / de 10 hrs à 22 hrs
* von 0:00 – 24:00 Uhr / from 0.00 am to 12.00 pm / de 0.00 hrs à 24.00 hrs

Tomatenessenz | Teigtascherl |
Bärlauch | Braune Butter
*Tomato essence | ravioli |
wild garlic | brown butter*
Essence de tomate | raviolis |
ail sauvage | beurre noisette
A,C,G,L,O / € 17,- | € 13

Consommé vom Rind |
Schnittlauch | Fritatten
Beef consommé | Chives | Sliced pancakes
Consommé de bœuf | Ciboulette |
Crêpes en tranches
A,C,G,L, / € 15,- | € 10,-

*Klassische Gulaschsuppe | Lecher Laib
**Classic goulash soup | "Lecher Laib" bread*
*Soupe de goulache classique | Pain "Lecher Laib"
A,C,G,L,M,O / € 18,- | € 15,-

Fisch und Vegetarische Gerichte

Fish and vegetarian dishes / Poissons et plats végétariens

von 10:00 – 22:00 Uhr / from 10.00 am to 10.00 pm / de 10 hrs à 22 hrs
* von 0:00 – 24:00 Uhr / from 0.00 am to 12.00 pm / de 0.00 hrs à 24.00 hrs

Seeteufel | Rettich | Artischocken |
Beurre Herbs | Fenchel
*Monkfish | radish | artichokes |
herbal butter | fennel*
Lotte | radis | artichauts |
beurre aux herbes | fenouil
A,D,G,L,O / € 40,- | € 35,-

*Tagliolini | Tomatensauce | Kräuter
**Tagliolini | tomato sauce | herbs*
*Tagliolini | sauce tomate | herbes
A,C,G,L,M / € 25,- | € 20,-

Käsespätzle | Röstzwiebeln | Krautsalat
Cheese spaetzle pasta | Fried onions | Coleslaw
Spaetzle au fromage | Oignons grillés | Salade de chou
A,C,G,L,O / € 25,- | € 21,-



Hauptspeisen

Main Courses / Plats principaux

von 10:00 – 22:00 Uhr / from 10.00 am to 10.00 pm / de 10 hrs à 22 hrs
* von 0:00 – 24:00 Uhr / from 0.00 am to 12.00 pm / de 0.00 hrs à 24.00 hrs

Tafelspitz | Rahmspinat | Röstkartoffel | Schnittlauchsauce | Apfelfren
Boiled beef "Vienna style" | Creamy spinach | Roasted potatoes | Chives sauce | Apple horseradish
Tafelspitz viennois | Epinards à la crème | Pommes de terre sautées | Sauce à la ciboulette | Raifort
A,C,G,L,O | € 42,- | € 38,-

In Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken | Petersilienerdäpfel
Escalope of veal "Vienna style" in clarified butter | Saddle of veal | Parsley potatoes
Escalope viennoise au beurre clarifié | Selle de veau | Pommes de terre persillées
A,C,G,O | € 44,- | € 38,-

Carbonara | hausgemachte Nudeln | Guanciale | Parmesan | Eigelb
Carbonara | homemade pasta | guanciale | parmesan cheese | egg yolk
Carbonara | pâtes maison | guanciale | fromage parmesan | jaune d'œuf
A,C,G,L | € 27,- | € 22,-

Käse

Cheese / Fromage

von 10:00 – 22:00 Uhr / from 10.00 am to 10.00 pm / de 10 hrs à 22 hrs
* von 0:00 – 24:00 Uhr / from 0.00 am to 12.00 pm / de 0.00 hrs à 24.00 hrs

Käseteller | Feigensenf | Chutney | Nüsse
Cheese plate | Fig mustard | chutney | nuts
Assiette de fromages | Moutarde aux figues | chutney | noisettes
A,E,G,H,O / € 21,- / € 16,-



Dessert

Dessert / Dessert

von 10:00 – 22:00 Uhr / from 10.00 am to 10.00 pm / de 10 hrs à 22 hrs
* von 0:00 – 24:00 Uhr / from 0.00 am to 12.00 pm / de 0.00 hrs à 24.00 hrs

Valhrona Schokolade | Haselnuss | Kirsche
Valhrona chocolate | hazelnut | cherry
Chocolat Valhrona | noisette | cerise
A,C,D,H,O / € 16,-

Karamellierter Kaiserschmarrn | Zwetschkenröster | Rumrosinen
Caramelised "Kaiserschmarrn" | Stewed plums | Rum sultanas
Kaiserschmarrn caramélisé | Compote de prunes | Raisins au rhum
A,C,G,O / € 38,-

Apfelstrudel oder Topfenstrudel
Apple strudel or Curd cheese strudel
Strudel aux pommes ou Strudel au fromage blanc
A,C,G,H,O / € 10,-

*Sachertorte
**Chocolate cake "Sacher style"*
*Gâteau au chocolat Sacher
A,C,G,H,O / € 8,-

Lechtaler Nusstorte
Nut cake "Lechtaler" style
Gâteau aux noix du Lechtal
A,C,G,H,O,P / € 9,-

*„Post's Tageskuchen“
** „Post's Cake of the day“*
„Gâteau du jour du Post,“
A,C,G,H,O / € 8,-