

DIE ESSENZ DER ALPEN ERLEBEN – IM GASTHOF POST LECH

Seit jeher faszinieren die vier Elemente – Feuer, Wasser, Erde und Luft – durch ihre harmonische Balance. Diese Kraft spiegelt sich nicht nur in der unberührten Natur rund um die Post in Lech am Arlberg wider, sondern auch in den kulinarischen Erlebnissen, die unser Haus bietet.

In unserer Küche verschmelzen alpine Tradition und moderne Einflüsse zu einem einzigartigen Genuss für alle Sinne. Hier wird die Lecher Bergwelt geschmacklich erlebbar – durch kreative Neuinterpretationen und die Rückbesinnung auf das Wesentliche. Entdecken Sie die Alpen in ihrer ganzen Vielfalt: Neues probieren, Traditionelles neu entdecken und dabei den unverwechselbaren Geschmack der Region genießen.

Unser Küchenchef Michael Volcanjsek, mit über zehn Jahren Erfahrung in der gehobenen Gastronomie, bringt frischen Wind in die Tradition des „Gasthofs Post“. Mit Kreativität und Feingefühl vereint er klassische Rezepte mit modernen Akzenten und bewahrt den ursprünglichen Charakter.

Ein besonderer Fokus liegt auf hochwertigen, regionalen Zutaten, die in Zusammenarbeit mit lokalen Bauern und Produzenten garantiert frisch und nachhaltig sind. Volcanjsek und sein erfahrenes Team setzen immer wieder neue Akzente, die selbst anspruchsvolle Gaumen begeistern.

Erleben Sie, wie die Elemente der Natur und die Leidenschaft der Küche zu einem großen Ganzen verschmelzen. Willkommen im „Gasthof Post“ Lech – wo Genuss und alpine Harmonie Hand in Hand gehen.

EXPERIENCE THE ESSENCE OF THE ALPS – AT POST LECH

Since ancient times, the harmony of the four elements – fire, water, earth, and air – has captivated people with its balance. This elemental force is not only reflected in the pristine nature surrounding Gasthof Post in Lech am Arlberg but also in the culinary experiences offered within our house.

In our kitchen, alpine tradition merges with modern influences, creating a unique delight for all the senses. Here, the Lech mountain landscape comes alive on your plate – through creative reinterpretations and a focus on authenticity. Discover the Alps in their full glory: savour the new, rediscover the traditional, and indulge in the unmistakable flavours of the region.

Our head chef, Michael Volcanjsek, brings a fresh perspective to the rich tradition of Gasthof Post, drawing from over a decade of experience in fine dining. His dishes combine the roots of classic recipes with modern nuances while staying true to their authentic character.

A particular emphasis is placed on using high-quality, locally sourced ingredients. Long-standing partnerships with local farmers and producers ensure not only freshness but also sustainable quality that is evident in every bite. Supported by a dedicated and experienced team, Volcanjsek continuously creates exciting new highlights to delight even the most discerning palates.

Discover how the elements of nature and the passion of our kitchen unite in perfect harmony. Welcome to Gasthof Post Lech – where culinary excellence meets alpine serenity.

WEINE GLASWEISE | WINES BY THE GLASS

SCHAUMWEINE | SPARKLING WINES

CHAMPAGNE TAITTINGER

		0,1 l
N.V.	BRUT RESERVE	19,--
N.V.	PRESTIGE ROSÉ	22,--
N.V.	PRÉLUDE GRANDS CRUS	24,--

WEINGUT SCHLOSS GOBELSBURG, FAMILIE MOOSBRUGGER

N.V.	BRUT RESERVE Austria Sekt Reserve	11,--
N.V.	BRUT ROSÉ Reserve Austria Sekt Reserve	12,--

WEISSWEINE | WHITE WINES

		0,125 l	0,375 l
2021	Ried GRUB 1ÖTW Erste Lage KamptalDAC Grüner Veltliner Weingut Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger	17,--	49,--
2021	Ried HOCH SERNAU SüdsteiermarkDAC Sauvignon Blanc Domaine Wolf, Gamlitz	15,--	42,--
2022	COTES DU RHONE Belleruche M. Chapoutier	17,--	49,--
2021	GAUN Chardonnay Alto AdigeDOC Alois Lageder, Südtirol	16,--	44,--



ROSEWEINE | ROSÉ WEINES

		0,125 l	0,375 l
2023	'M DE MINUTY' Côtes de Provence Rosé Château Minuty, Gassin	15,--	42,--

ROTWEINE | RED WEINES

		0,125 l	0,375 l
2021	Ried GRAF WEINGARTL Pinot Noir Weingut Heinrich Hartl III, Oberwaltersdorf	17,--	49,--
2018	ZWEIGELT Reserve Weingut Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger	16,--	44,--
2020	VALPOLICELLA SuperioreDOC Zenato, Peschiera del Garda	18,--	50,--
2016	Château DE FERRAND Grand Cru Classé, St. Emilion	22,--	63,--
2019	,PSI' Ribera del DueroDOP Dominio de Pingus Bodegas y Viñedos Alnardo, Peter Sissek, Quintanilla de Onésimo	20,--	56,--

SPÄTLESE | LATE HARVEST

		0,125 l	0,375 l
2020	Bernkastler DOCTOR VDP.Grosse Lage Mosel Riesling Weingut Wegeler, Oestrich-Winkel	19,--	53,--



VORSPEISEN / STARTERS

Beef Tatar | Schalotte | Eidotter | Bauernbrot
Beef Tartare | Shallot | Egg Yolk | Farmers Bread
A,C,D,L,F,G,M,O | € 42,- | € 34,-

Forelle | Joghurt | Ofenkartoffel | Dill
Trout | Yoghurt | Baked Potato | Dill
D,F,G,H,L,O | € 28,- | € 23,-

Burrata | Paprika | Aubergine | Rucola
Burrata | Peppers | Eggplant | Rocket Salad
A,C,F,G,L,M | € 28,-

Hähnchenschenkel | Erdäpfelsalat | Gurke
Chicken Drumstick | Potato Salad | Cucumber - Baked or Fried
A,C,G,L,M,O / € 32,- | € 26,-

Romanasalatherzen | Cesar Dressing | Croutons | Parmesan | Riesengarnele
Romaine Lettuce Hearts | Cesar Dressing | Croutons | Parmesan | Giant Prawn
A,B,C,D,G,L,M,O | € 38,- | € 32,-

Post's Salatschüssel | Hausdressing
Post's salad bowl | house dressing
C,M,H,L,O | € 18,- | € 14,-

Jausen Platte „Marend“
Snack Platter „Marend“
A,C,F,L,M,O / € 24,- | € 20,-

SUPPEN / SOUPS

Tomatensuppe | Sahne | Croutons

Tomato soup | Cream | Croutons

A,G,L,O | € 17,- | € 14,-

Consommé vom Rind | Schnittlauch | Frittaten

Beef consommé | Chives | Sliced pancakes or Pressed Cheese Dumplings

A,C,G,L,O | € 17,- | € 14,-

Consommé vom Rind | Schnittlauch | Kaspressknödel

Beef consommé | Chives | Sliced pancakes or Pressed Cheese Dumplings

A,C,G,L,O | € 17,- | € 14,-

Klassische Gulaschsuppe | Lecher Laib

Classic goulash soup | "Lecher Laib" Bread

A,C,G,L,M,O | € 20,- | € 16,-

Süßkartoffelsuppe | Crème fraîche | Ciabatta Baguette

Sweet Potato Soup | Crème fraîche | Ciabatta Baguette

A,G,L,O | € 17,- | € 14,-

auf Vorbestellung / on advance order / sur reservation

Fondue | Kalb | Rind | Huhn

Fondue | Veal | Beef | Chicken

A,C,G,L,O | € 62,- pro Person

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

Tafelspitz | Rahmspinat | Röstkartoffel | Schnittlauchsauce | Apfelkren
Boiled beef „Vienna style“ | Creamy spinach | Roasted Potatoes | Chives | Apple horseradish
A,C,G,L,O | € 46,- | € 37,-

In Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken | Petersilienerdäpfel
Escalope of Saddle of Veal “Vienna style“ in Clarified butter | Parsley Potatoes
A,C,G,L,O | € 48,- | € 39,-

Wildragout | Preiselbeere | Birne | Wurzelwerk | Eierspätzle
Game Stew | Cranberry | Pear | Root Vegetables | Egg Noodles
A,C,G,L,O | € 44,- | € 35,-

Steinbockwurst | Sauerkraut | Rösterdäpfel | Kren | Senf
Ibex Sausage | Sauerkraut | Roasted Potatoes | Horseradish | Mustard
A,C,F,L,M,O,P | € 38,- | € 30,-

„Der Burger“ | Angus Rind | Speck | Brie | Zwiebel | Chili | Wedges
"The Burger" | Angus Beef | Bacon | Brie | Onions | Chillli | Wedges
A,C,G,M,O | € 39,-

Seeteufel | Topinambur | Gnocchi | Noilly Prat
Monkfish | Jerusalem Artichoke | Gnocchi | Noilly Prat
A,C,D,F,G,L,O / € 48,- | € 38,-

Hummerschwanz | Junglauch | Tomaten | Tagliolini
Lobster Tail | Young Leek | Tomatoes | Tagliolini
A,B,C,D,F,G,L,O,R / € 48,- | € 38,-

Spaghetti | Tomatensauce oder Bolognese Sauce
Spaghetti | Tomato sauce or Bolognese
A,C,G,L,O | € 30,- | € 24,-

Käsespätzle | Röstzwiebeln | Krautsalat
Cheese Spaetzle | Roasted Onions | Cabbage Salad
A,C,G,L,O / € 30,- | € 24,-

DESSERT / SWEETS

Karamellierter Kaiserschmarrn | Zwetschkenröster | Rumrosinen (ca. 20 min. Zubereitungszeit)
Caramelized "Kaiserschmarrn" | Stewed plums | Rum sultanas (ca. 20 min. preparation time)
A,C,G,O / € 40,-

Kokos | Mango | Passionsfrucht
Coconut | Mango | Passion Fruit
E,H,O,P / € 18,-

Schokoladen Brownie | Karamell | Erdnuss
Chocolate Brownie | Caramel | Peanut
A,C,E,G,H,O,P / € 18,-

Topfen | Zwetschke | Zimt
Curd cheese | Plum | Cinnamon
A,C,G,H,O,P / € 18,-

Palatschinken | Marillenmarmelade | Milcheis
Filled Austrian pancakes | Apricot jam | Milk ice cream
A,C,G,H,O / € 18,-

Apfelstrudel oder Topfenstrudel oder Marillenstrudel
Apple strudel or Curd cheese strudel or Apricot Strudel
A,C,G,H,O / € 12,-

Sachertorte oder Tageskuchen
Chocolate cake "Sacher" style or cake of the day
A,C,G,H,O / € 10,-

Lechtaler Nusstorte
Nut cake "Lechtaler" style
A,C,G,H,O,P / € 12,-

KÄSE / CHEESE

Käseteller | Feigensenf | Trüffelhonig
Cheese plate | Fig mustard | Truffle honey
A,C,G,L,O,M | € 28,- | € 23,-

LIEBE GÄSTE! / DEAR GUESTS!

Unser Küchenteam bereitet unsere Gerichte mit Produkten aus der Region und Österreich zu.

Our kitchen team prepares our dishes with products from the region and Austria.

Rind, Huhn und Kalb: Fleisch aus Österreich über Fleischerei Handl, Pians | A'la carte Haiming

Beef, chicken and veal: meat from Austria through butchery Handl, Pians | A'la carte Haiming

Milch u. Milchprodukte: aus Österreich (Vorarlberg Milch)

Milk and dairy products: from Austria (Vorarlberg Milch)

Käse: aus dem Lechtal

Cheese: from Lech valley

Eier: aus österreichischer Freilandhaltung

Eggs: Austrian free-range eggs

Erdäpfel: aus heimischer Landwirtschaft über Fruchtextpress Grabher, Frastanz

Potatoes: out of local farming through „Fruchtextpress Grabher“, Frastanz

Fisch (Saibling, Forellen, Zander): Fischzucht Mittermayr, Lech | Fisch Peer Innsbruck

Fish (char, trout, pikeperch): Fish farm Mittermayr, Lech | Fish Peer Innsbruck

ALLERGIEN / BUCHSTABENCODE

- A** **Gluten Weizen**, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer, Kamut, Hybridstämme - alle Erzeugnisse daraus (Mehl und Teigwaren).
- B** **Krustentiere** Krebs, Hummer, Garnele, Languste.
- C** **Ei** Speisen die Eier enthalten (Torten, Kuchen, Cremen, Laibchen, Mayonnaise, Saucen, etc.).
- D** **Fisch** Versteckte Fischquellen können etwa asiatische Saucen, Steak- oder Worcestersauce sein.
- E** **Erdnüsse** Schokolade, Aufstriche, viele Süßspeise, Kekse, Erdnussbutter, Gerichte mit Erdnussöl zubereitet.
- F** **Soja** Tofu, Sojasauce, Sojamilch, Backwaren, Margarine, Schokolade.
- G** **Milch**, Laktose Milcheiweiß kann sich in Kuchen und Torten, Backmischungen, Paniermehlen, Eis, Kartoffelpüree, Ketchup, Senf, Mayonnaisen sowie Fertigprodukten und Saucen verstecken.
- H** **Schalenfrüchte** Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien und Macadamianüsse.
- L** **Sellerie** Suppen, Saucen und Gewürzmischungen.
- M** **Senf** Curry, Suppen, Saucen, Eintöpfe, Gewürzgurken und Mayonnaise.
- N** **Sesam** Brot, Humus, Aufstrichen, Knabbergebäck, Kräckern, Chips oder Brezeln.
- O** **Sulfite** Schwefeldioxid ist ein natürliches Gas, Sulfite die Salze der schwefeligen Säure – sie werden in der Lebensmittelindustrie eingesetzt, um Hefe, Pilze und Bakterien vorzubeugen. Zudem verhindern sie unerwünschte Braunfärbungen. Trockenfrüchte inklusive Nüsse mit Schale, getrocknete Tomaten, Trockenfisch und Wein.
- P** **Lupinen** Lupinen sind als Gartenblumen bekannt. Findet man in Mehl, Tofu oder Kaffeeersatz.
- R** **Weichtiere** Zu den Weichtieren zählen etwa Schnecken, sämtliche Muscheln, Tintenfische sowie Seeigel.
-
- A** **Gluten** / Wheat, spelt, rye, barley, oats, kamut – all products made with it (flour and pastry products).
- B** **Crustacean** / Crab, lobster, prawn, langouste.
- C** **Egg** / Meals prepared with eggs (pie, cake, creams, patties, mayo, sauce, etc.).
- D** **Fish** / Secret fish sources may be Asian sauces, Steak- or Worcester sauce.
- E** **Peanuts** / Chocolate, spread, many sweets, cookies, peanut butter, dishes prepared with peanut oil.
- F** **Soy** / Tofu, soy sauce, soy milk, pastries, margarine, chocolate.
- G** **Milk**, Lactose / Milk protein may be found in cake and/or pie, baking mix, breadcrumbs, ice cream, mashed potatoes, ketchup, mustard, mayo as well as instant meals and sauces.
- H** **Edible nuts** / Almond, hazelnut, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, para nuts, pistachio and macadamia nuts.
- L** **Celery** / Soup, sauce and spice mixes.
- M** **Mustard** / Soup, sauce and spice mixes.
- N** **Sesame** / Bread, hummus, spread, bread sticks, crackers, chips or pretzels.
- O** **Sulfite** / Sulfur dioxide is a natural gas, sulfite the salt of sulfuric acid – these are used in the food industry, to prevent yeast, bacteria and brown side effects. Dried fruits with nuts and their shell, dry tomatoes, dried fish as well as wine...
- P** **Lupin** / Lupins are known as garden flowers (flour, tofu or coffee replacement).
- R** **Mollusk** / Mollusks are snails, all kinds of mussels, squid as well as sea urchins.