



# Mit Liebe gemacht

Bei jedem Glas „Schloss Gobelsburg“ spürt man die Passion und Liebe die hinter der Herstellung dieser außergewöhnlichen Weine steckt.

Besuchen Sie unseren Feintpostladen und erkunden Sie unser Wein- und Delikatessenangebot.

Nehmen Sie ein Stück des „Post Herzens“ mit zu sich nach Hause.

## LIEBE GÄSTE!

Schon immer war der Gasthof „Post“ ein besonderer Ort des Wohlfühlens und des Erholens. Wenn die Reisenden den beschwerlichen und gefährlichen Weg über die Passstraße auf Pferden und in Kutschen hinter sich gebracht hatten, bezogen sie hier Quartier, wechselten die Pferde und ließen sich zu einem Mahl in Sicherheit und Geborgenheit nieder.

Dieses Gefühl des Ankommens möchten wir auch heute unseren Gästen bieten, im Hotel ebenso wie hier im Restaurant.

Küchenchef David Wagger kreiert gemeinsam mit seinem Team wahre Gaumenfreuden für Sie. Traditionelle Rezepte der österreichischen Küche stehen im Mittelpunkt, wenngleich verfeinert und leichter als in früheren Zeiten.

Wenn Sie nach einem Besuch in unserem Restaurant diese Wohligkeit empfinden, die sich wie „Heimkommen“ anfühlt, dann haben wir alles richtig gemacht.

## DEAR GUESTS!

*The Gasthof Post has always been an important place of arriving and recovering.*

*After the travelers had coped with the arduous and dangerous route over the pass on horseback and in carriages, they took up quarters here, changed horses and settled for a meal in safety and comfort.*

*We want to continue to offer our guests this feeling of arriving, both in the hotel and here at the restaurant.*

*Chef David Wagger creates, together with his team, true feel-good dishes for you.*

*Traditional recipes from Austrian cuisine take center stage, albeit in a more sophisticated and lighter manner than in the past.*

*If after the visit to our restaurant you have a sensation of wellbeing, which feels like “coming home”, we have done everything right.*



*Sandra & Florian Moosbrugger*

## ANGEBOT WEINE GLASWEISE / *WINE BY THE GLASS*

### WEISSWEINE / *WHITE WINES*

2018	Grüner Veltliner „Steinsetz“ Weingut Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger	0,1 l	8,--
2019	Riesling „Urgestein“ Weingut Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger	0,1 l	7,--
2018	Sauvignon Blanc „Steinbach“ Weingut Fontana, Gamlitz, Österreich	0,1 l	8,--
2015	Morillon „Muschelkalk“ Weingut Tement, Berghausen, Österreich	0,1 l	8,--

### ROSEWEINE / *ROSE WINES*

2018	Rosé „Cisterciën“ Weingut Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger	0,1 l	7,--
------	--	-------	------

### ROTWEINE / *RED WINES*

2015	Zweigelt „Reserve“ Weingut Umathum, Frauenkirchen, Neusiedlersee	0,1 l	9,--
2016	Pinot Noir „Reserve“ Weingut Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger	0,1 l	10,--
2015	Cuvée „Phönix“ ( BF / CS ) Weingut Bayer - Erbhof, Donnerskirchen, Österreich		9,--
2015	Chianti Classico DOCG Riserva Borgo la Stella, Toskana, Italien	0,1 l	10,--

## **VORSPEISEN / STARTERS**

Büffelmozzarella mit Rispen Tomaten auf Rucola mit Basilikum Pesto und altem Balsamico  
*Buffalo mozzarella with vine tomatoes, rocket salad, basil pesto and old balsamic vinegar*

A,C,G,O / € 15,00

Geräucherter und gebeizter Lachs mit Toastbrot und Preiselbeersahne  
*Smoked and stained salmon with roasted bread and cranberry whipped cream*

A,C,D,G,M / € 22,00

Großer gemischter Salat

*Large mixed salad*

C,E,G,H,L,M / € 8,00

Gemischte Jausenplatte „Marend“

*Plate of mixed ham „Marend“*

A,C,G,L,M,O / € 15,00

Wurst-Käsesalat mit Essiggurken und Zwiebeln

*Sausage-cheese salad with pickles and onions*

A,C,G,M,O / € 14,00

Erdäpfel - Vogerlsalat mit gebratenen oder im Kürbiskernmantel gebackenen Hühnerbruststreifen

*Potato-lamb's lettuce with chicken breast strips, fried or roasted wrapped in pumpkin seed coating*

A,C,G,L,M,O / € 22,00

Gemischter Käseteller serviert mit Senf und Chutney

*Mixed cheese platter with mustard and chutney*

A,C,G,L,M,O / € 18,00

## **SUPPEN / SOUPS**

Tomatencrèmesuppe mit Sahnehaube und Croûtons

*Tomato cream soup topped with cream and croûtons*

A,C,G,L,O / € 10,00

Rindsuppe mit Schnittlauch und Frittaten oder Nudeln

*Beef soup with chives and sliced pancakes or noodles*

A,C,G,L / € 10,00

Gulaschsuppe mit Lecher Laib

*Goulash soup with "Lecher Laib" bread*

A,C,G,L,M,O / € 12,00

## **FISCH- UND VEGETARISCHE GERICHTE / FISH AND VEGETARIAN DISHES**

Gebratenes Forellenfilet von der Zuger Fischzucht mit Dillkartoffeln, Vanille-Blattspinat und Mandelbutter

*Roasted fillet of trout from the "Zug" fish farm with dill potatoes, vanilla spinach leaves and almond butter*

A,D,G,L,O / € 26,00

Käsespätzle mit Röstzwiebel

*Cheese spaetzle with fried onions*

A,C,G,L,M,O / € 20,00

## **FLEISCHGERICHTE / MEAT DISHES**

Wildragout mit Preiselbeere - Crème fraîche, Gartengemüse und Eierspätzle  
*Venison ragout with cranberry Crème fraîche sauce, garden vegetables and spaetzle*  
A,C,G,L,O / € 29,00

Rosa gebratene Beiriedschnitte mit Rucola, Pinienkernen, Parmesan und Knoblauchbrot  
*Medium fried slice of roast beef with rocket salad, pine nuts, parmesan and garlic bread*  
A,C,G,L / € 32,00

In Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Petersilienerdäpfel  
*Escalope of veal "vienna style" with parsley potatoes*  
A,C,G,O / € 29,00

Klassischer Wiener Tafelspitz mit Rahmspinat, Rösterdäpfel, Apfelkren und Schnittlauchsauce  
*Boiled beef "vienna style" with creamy spinach, roasted potatoes, apple horseradish and chives sauce*  
A,C,G,L,O / € 27,00

Gekochte Steinbockwurst aus der eigenen Jagd mit Rösterdäpfeln und Sauerkraut  
*Boiled ibex sausage from our own hunt with roasted potatoes and pickled cabbage*  
M,L,O / € 22,00

Spaghetti mit Tomatensauce oder Bolognese Sauce  
*Spaghetti with tomato sauce or Bolognese sauce*  
A,C,G,L,M / € 16,00

Club Sandwich mit Pommes  
*Club sandwich with french fries*  
A,C,G,L,M,O / € 26,00

## **DESSERT / SWEETS**

Schoko Mousse mit marinierten Kirschen und Mandelbiskuit  
*Chocolate mousse with marinated cherries and almond biscuit*  
A,C,G,H,O / € 12,00

Palatschinken gefüllt mit Marillenmarmelade dazu Milchrahmeis  
*Austrian pancakes filled with apricot jam and creamy milk ice*  
A,C,G,H,O / € 9,00

Kaiserschmarrn serviert mit Apfelmus oder Zwetschkenröster (mindestens 20 Minuten Wartezeit)  
*“Kaiserschmarrn“ with apple puree and stewed plums (at least 20 minutes waiting time)*  
A,C,G,O / € 28,00

Apfelstrudel / Marillenstrudel  
*Apple or apricot “Strudel“*  
A,C,G,H,O / € 7,50

Sachertorte  
*Chocolate cake “Sacher“*  
A,C,G,H,O / € 6,00

Lechtaler Nusstorte  
*Nut cake “Lechtaler” style*  
C,G,H,O / € 6,00

Wiener Eiskaffee, klassisch oder gerührt  
*Viennese iced coffe*  
A,C,F,G,H / € 11,50

## LIEBE GÄSTE! / DEAR GUESTS!

David Wagger und sein Team bereiten unsere Gerichte mit Produkten aus der Region und Österreich zu.  
*David Wagger and his team prepare our dishes with products from the region and Austria.*

Rind und Kalb: Fleisch aus Österreich über Fleischerei Handl, Pians  
*Beef and calf: meat from Austria through butchery Handl, Pians*

Milch u. Milchprodukte: aus Österreich (Vorarlberg Milch)  
*Milk and milk 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 native farming through „Fruchtextpress Grabher“, Frastanz*

Fisch (Waller, Saibling, Forellen, Zander, Huchen): Fischzucht Mittermayr, Lech  
*Fish (catfish, char, trout, huck): Fish farm Mittermayr, Lech*

## 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, Gewürz Gurken 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.