

# LIEBE GÄSTE!

Schon immer war der Gasthof „Post“ ein wichtiger Ort des Ankommens 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 Wohlfühl-Gerichte für Sie.  
Traditionelle Rezepte der österreichischen Küche stehen im Mittelpunkt, wenn gleich 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 travellers 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 centre 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

## WEISSWEINE

2016	Grüner Veltliner „Messwein“ Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger	0,1 l	7,--
2014	Grüner Veltliner „Tradition“ Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger	0,1 l	9,--
2016	Sauvignon Blanc „Klassik“ Weingut Krispel, Hof bei Straden	0,1 l	8,--
2015	Riesling „Gaisberg“ Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger	0,1 l	8,--
2015	Weißburgunder Rudolf Wagentristel, Großhöflein	0,1 l	8,--
2013	Chardonnay „Bourgogne“ Domaine Paul Pillot	0,1 l	11,--
2009	Meursault 1er Cru „Perrières“ Domaine Grivault	0,1 l	14,--

## ROTWEINE

2012	Zweigelt „Reserve“ Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger	0,1 l	10,--
2011	Pinot Noir „Alte Haide“ Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger	0,1 l	12,--
2013	Cuvée „Bertrand“ ( PN / SL / ME ) Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger	0,1 l	8,--
2013	Cuvée „Big John“ ( ZG / CS / PN ) Erich Scheiblhofer, Andau	0,1 l	9,--
2013	Cuvée „Pannobile“ ( ZW / BF ) Hans & Anita Nittnaus, Gols	0,1 l	12,--
2012	Château de Ferrand Grand Cru Classé, St. Emilion	0,1 l	10,--
2013	Chianti Classico Riserva „Stella“ Borgo la Stella, Radda	0,1 l	10,--

## ÖSTERREICHISCHER ROSÉ UND SÜSSWEIN

2016	Rosé Gobelsburg Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger	0,1 l	8,--
2015	Beerenauslese Gerhard Kracher, Illmitz	0,1 l	14,--

## Lieber Gast! / Dear Guest!

Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich wurde die Post mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet. *For the usage of products from near regions in Austria we were distinguished with the „AMA-Gastrosiegel.*

### 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 mit AMA-Gütesiegel (Vorarlberg Milch)

### Milk and milk products:

from Austria with AMA hallmark of excellence (Vorarlberg Milch)



AMA-Lizenznummer 100 859

### Käse:

aus dem Lechtal

### Cheese:

from Lech valley

### Eier:

aus österreichischer Freilandhaltung

### Eggs :

Austrian free-range eggs

### Erdäpfel:

aus heimischer Landwirtschaft über Fruchtexpress Grabher, Frastanz

### Potatoes:

out of native farming through „Fruchtexpress Grabher“, Frastanz

### Fisch (Waller, Saibling, Forellen, Zander, Huchen):

Fischzucht Mittermayr, Lech

### Fish (catfish, char, trout, huck) :

Fish farm Mittermayr, Lech



OFFIZIELLE PARTNER

Laurent-Perrier Dom Pérignon MOËT & CHANDON

POMMERY TAITTINGER GLENMORANGIE ROZÈS

Grand Marnier Hennessy S.PELLEGRINO NESPRESSO

## VORSPEISEN/STARTERS

Beef Tatar mit Mixed Pickles dazu hausgemachtes Zwiebelbrot, Senf-Emulsion und Mousse von der Ölräuke  
*Beef tatar with mixed pickles, homemade onion bread, mustard-emulsion and mousse of the oil rocket*  
A,C,D,G,M,O / € 30,00

Sülzchen vom heimischen Stier-Tafelspitz mit Kürbiskernvinaigrette, Kren-Espuma und Vogerlsalat  
*Aspic of boiled bull with pumpkin seed vinaigrette, horseradish – espuma and lamb's lettuce*  
A,C,G,L,O,M / € 18,00

Haus-gebeizter Almsaibling mit Safrancreme, Pumpernickellasagne und Frisée  
*Stained arctic char with saffron cream, "Pumpernickel" lasagne and frisée*  
D,G,M,A,C,G / € 26,00

Büffelmozzarella mit Rispentomaten auf Rucola mit Basilikumpesto und altem Balsamico  
*Buffalo mozzarella with trusses of tomatoes, rocket salad, basil pesto and old balsamic vinegar*  
C,D,L,M / € 18,00

Erdäpfel - Gurkensalat mit Hühnerbruststreifen, gebratenen oder gebackenen im Kürbiskernmantel  
*Potato-cucumber salad with chicken breast strips, fried or roasted wrapped in pumpkin seed coating*  
A,C,G,L,M / € 20,00

Gebratene Riesengarnelen serviert auf „Baby leaf“ Salat mariniert mit Joghurt-Kräuterdressing  
*Fried king prawns with baby leaf salad and yoghurt-herb dressing*  
A,E,G,H,L,M / € 26,00

Großer gemischter Salat  
*Large mixed salad*  
C,E,H,L,M / € 8,00

## SUPPEN/SOUPS

Cremesuppe vom Steinpilz serviert mit Bauernbrot und Grammelschmalz  
*Cream soup of porcini with farmhouse bread and "Grammelschmalz"*  
A,G,L,C / € 14,00

Rindsuppe mit Schnittlauch und Frittaten oder Grießnockerl  
*Beef soup with chives and sliced pancakes or grit dumpling*  
A,C,G,L,M / € 12,00

Lecher Gerstlsuppe mit Bündnerstreifen  
*Lecher grain of pearl barley soup with "Bündner" strips*  
A,G,L,M / € 12,00

## UNSERE KLASSIKER/OUR CLASSICS

Hausgemachte Hummertagliatelle mit Junglauch, getrockneten Tomaten und knackigen Sprossen  
*Homemade lobster tagliatelle with young leek, dried tomatoes and sprouts*  
A,B,F,G,L,M,N / € 34,00

Gebratene Mittermayr Goldforellenfilets mit cremigem Rote-Rüben-Risotto,  
glacierten Zuckerschoten und Wasabischaum  
*Fried golden trout with creamy beetroot risotto, glazed sugar peas and wasabi foam*  
A,D,G,L,M,O / € 30,00

Wildragout mit Preiselbeer - Crème fraîche, Röschengemüse und Briochesoufflé  
*Venison ragout with cranberry Crème fraîche sauce, Brussel sprouts and „Briochesoufflé“*  
A,G,L,M / € 32,00

Rosa gebratene Beiriedschnitte, Knoblauchbrot, Rucola, Pinienkernen und Parmesan  
*Medium fried "Beiriedschnitte", garlic bread, rocket salad, pine nuts and parmesan*  
E,G,H,L,M / € 36,00

In Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Petersilienerdäpfel  
*Escalope of veal "vienna style" with parsley potatoes*  
A,C,G / € 34,00

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,M,O / € 32,00

Gekochte Hirschwurst aus eigener Jagd mit Rösterdäpfeln und Sauerkraut  
*Boiled deer sausage from our own hunts with roasted potatoes and sauerkraut*  
M,L,O / € 22,00

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Krautsalat  
*Cheese spaetzle with fried onions and cabbage salad*  
A,C,E,G,H,L,M / € 18,00

Club Sandwich mit Pommes frites  
*Club sandwich with fries*  
A,C,E,G,H,L,M,O / € 24,00

Wagyu Burger mit Avocado und Pommes frites  
*Wagyu Burger with avocado*  
A,C,F,G,L,M / € 30,00

## DESSERT/SWEETS

Mousse au Chocolat mit marinierten Waldbeeren und Joghurtsponge  
*Chocolate mousse with marinated wild berries and yoghurt-sponge*  
A,C,H,G / € 12,00

Crème brûlée mit Kirscheis und Pistazienbiskuit  
*Crème brûlée with cherry-ice cream and pistachios biscuit*  
A,C,G,H / € 12,00

Palatschinken gefüllt mit Marillenmarmelade dazu Milchrahmeis  
*Austrian pancakes filled with apricot jam and creamy milk ice*  
A,C,H,G / € 8,00

Kaiserschmarrn serviert mit Apfelmus oder Zwetschkenröster  
*“Kaiserschmarrn“ with apple puree and stewed plums*  
A,C,G / € 22,00

Apfelstrudel / Marillenstrudel / Topfenstrudel  
*Apple, apricot or curd cheese “Strudel“*  
A,C,G,H / € 5,50

Gemischtes Käsebrett serviert mit Senf und Chutney  
*Mixed cheese platter with mustard and chutney*  
O,A,C,G,L,M / € 16,00

## 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**

Milchweiß 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.

SCHLOSS GOBELSBURG ist das älteste Weingut der Donauregion Kamptal und kann auf eine dokumentierte Weinbaugeschichte bis ins 12. Jh. zurückblicken. Aus der Burgund stammende Zisterziensermönche erhielten 1171 einen kleinen Wirtschaftshof, der die Tradition des Weinguts begründet. Seit seiner Gründung gehört das Weingut nicht nur zu den Top Betrieben der Region, sondern auch zu den führenden Betrieben Österreichs (3 Trauben Gault Millau, 4 Sterne Falstaff). Seit 1996 wird das Weingut von Eva und Michael Moosbrugger (Falstaff Winzer des Jahres 2006) geleitet.

Grüner Veltliner und Riesling sind die wichtigsten Sorten des Weingutes deren unterschiedlichen Ausdrucksmöglichkeiten und Charaktere den Winzer Michael Moosbrugger interessieren. Neben den klassischen, fruchtig - würzigen Weinen stehen die unterschiedlichen Bodentypologien repräsentiert durch Einzellagenweine im Fokus des Winzers. Neueste Entwicklung ist die Beschäftigung mit der Weinbereitung vergangener Epochen des Weingutes, aus der sich der Grüne Veltliner TRADITION ableitet. Hier besinnt man sich auf die Ausbautradition des 19. Jahrhunderts.

Ein weiterer Schwerpunkt ist die Pflege und Weiterentwicklung alter Rebselektionen, die in den vergangenen Jahrhunderten durch die Mönche im Weingut entstanden waren. Das Weingut ist Mitglied der Österreichischen Traditionsweingüter.

Sollten wir Ihr Interesse geweckt haben, dann besuchen Sie uns doch im Feinpostladen.



*SCHLOSS GOBELSBURG is the oldest wine-growing estate in the Danube region Kamptal and can look back on a documented viticultural history, which started in the 12th century. Cistercian monks from Burgundy were given a small manor in 1171, which established the tradition of the estate. Since its foundation, the estate has not only been one of the top wineries in the region but also one of the leaders in Austria (3 Gault Millau grapes, 4 Falstaff stars). Since 1996, the estate has been run by Eva and Michael Moosbrugger (Falstaff Wine Grower of the Year 2006).*

*Grüner Veltliner and Riesling are the most important grape varieties of the estate in whose different expressions and characters vintner Michael Moosbrugger takes an interest. Apart from the classical, fruity-spicy wines, the different soil typologies represented by the single vineyard wines, are the focus of the wine grower. The most recent development is dealing with wine making during the past eras of the vineyard from which the Grüne Veltliner TRADITION has been derived. It reflects the wine making and ageing tradition of the 19th century.*

*Another focal area is the cultivation and further development of old vine selections which had been created during the past centuries through the monks at the estate. The estate is a member of the Austrian Traditional Vineyards.*

*If we have aroused your interest, visit us at the Feinpostladen.*