

Das große Post Geheimnis

Dreierlei vom weißen Thunfisch mit Sesam,
Avocado und Zitronengras

*Trio of white thuna with sesame seeds,
avocado and lemongrass*

€ 28,00

Consommé vom Steinbock mit Pressknödel und Heidelbeeren

Consommé of ibex with bread dumplings and blueberries

€ 19,00

Lammeuscherl von der eigenen Landwirtschaft mit Weißbrotsoufflé

Lamb entrails from the own agriculture with white bread soufflé

€ 28,00

Gebratenes und leicht geräuchertes Bavette mit Mais Texturen,
Majoran-Kartoffelterrinen und Portweinglace

*Roasted and lightly smoked Bavette with corn textures,
marjoram-potato terrine and port wine glaze*

€ 52,00

Fourme d'Ambert mit Dattelcrème,
Erdnuss und Zwetschge

*Fourme d'Ambert with date cream,
peanut and plum*

€ 22,00

Hausgemachtes Holunderjoghurt mit Mango,
Maracuja und Mandel

*Homemade elder yoghurt with mango,
passion fruit and almonds*

€ 22,00

6 Gang-Menü € 137,-- / 6 courses € 137,--
Hotel Gasthof „Post“ – Lech, Winter 2019

Weinempfehlungen/Wine recommendations

2016 Sauvignon Blanc „Steinbach“
Weingut / Vineyard Fontana, Siegi Wolf, Gamlitz
€ 8,--

2015 Weißburgunder „Sanct Valentin“
Kellerei / Winery St. Michael, Eppan
€ 9,--

2013 Zweigelt „Reserve“
Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger
€ 8,--

2012 Château Ferrand Grand Crû
Château Ferrand, St. Emilion
€ 12,--

2000 Le Cupole di Trinoro (CF / ME)
Tenuta di Trinoro, Toscana
€ 15,--

2016 Auslese Muskat Ottonel
Gerhard Kracher, Illmitz
€ 14,--