

## Das kleine Post Geheimnis

Weißer Schaumsuppe von der Strauchtomate,  
Frischkäse Ravioli, Jakobsmuschel

*White foam soup from the vine tomato,  
cream cheese ravioli and scallop*

€ 19,00

\*\*\*

Kaisergranat mit wildem Brokkoli,  
Limetten Graupen und Hummerschaum

*Norway lobster with wild broccoli,  
lime barley and lobster foam*

€ 28,00

\*\*\*

Gebatener Zander mit Roter Reisschnitte,  
Erbsen, Zuckerschoten und Yuzusauce

*Roasted pike perch with red rice slices,  
peas, snow peas and yuzu sauce*

€ 52,00

\*\*\*

Manjari Schokolade mit Litschi und Himbeeren

*Manjari chocolate with lychee and raspberries*

€ 22,00

4 Gang-Menü € 97,-- / 4 courses € 97,--

Hotel Gasthof „Post“ – Lech, Winter 2019

## Weinempfehlungen/Wine recommendations

2016 Chardonnay „Leithaberg“ DAC  
Weingut / Vineyard Bayer Erbhof, Donnerskirchen  
€ 9,--

\*\*\*

2015 Chardonnay „Bourgogne“  
Domaine Paul Pillot, Frankreich  
€ 11,--

\*\*\*

2017 Riesling „Gaisberg“  
Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger  
€ 8,--

\*\*\*

Diplomatico Reserva Exclusiva  
€ 16,--