

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

2017	Grüner Veltliner „Messwein“ Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger	0,1 l	7,--
2017	Sauvignon Blanc „Klassik“ Weingut Muster, Gamlitz	0,1 l	7,--
2016	Riesling „Gaisberg“  Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger	0,1 l	8,--
2015	Chardonnay „Bourgogne“ Domaine Paul Pillot	0,1 l	11,--

ROTWEINE

2013	Zweigelt „Reserve“ Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger	0,1 l	10,--
2013	Cuvée „Bertrand“ (PN / SL / ME) Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger	0,1 l	8,--
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

2017	Rosé „Cisterciën“ Gobelsburg Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger	0,1 l	8,--
------	---	-------	------

Lieber Gast! / Dear Guest!

Für die Verwendung von Produkten aus Vorarlberg und den umliegenden kulinarischen Regionen wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel „Vorarlberg“ ausgezeichnet und zertifiziert.

For the usage of products from Vorarlberg and the near culinary regions in Austria we were distinguished and certified with the „AMA Gastrosiegel“ Vorarlberg.

Folgende Produkte werden je nach saisonaler Verfügbarkeit bezogen:
The following products are processed according to the seasonal availability:

Hühner- und Schweinefleisch - Aus heimischer Landwirtschaft über Á la Carte, Haimingen sowie von Handl Tyrol, Pians

Chicken and Pork - Out of native farming through Á la Carte, Haimingen and from Handl Tyrol, Pians

Bauernmilch - Konrad Würfl, Lech

Farmers milk - Konrad Würfl, Lech



Bergkäse - Aus der Genussregion Bregenzerwald über die Batzen Alpe, Schröcken

Cheese of the alps - Out of the delicacy region "Bregenzerwald" through the Batzen Alpe, Schröcken

Milch und Milchprodukte mit AMA Gütesiegel - Aus heimischer Landwirtschaft von Vorarlberg Milch, Feldkirch

Milk and milk products with AMA hallmark of excellence - Out of native farming of Vorarlberger milk, Feldkirch

Eier aus Bodenhaltung/Freilandhaltung - Aus Vorarlberg von Sennhof, Rankweil

Barn eggs/Free range eggs - From Vorarlberg, Sennhof in Rankweil

Kartoffel, Zwiebel, Weißkraut, Wurzelgemüse und Äpfel - Aus heimischer Landwirtschaft in Österreich und der Bodenseeregion über Fruchtextpress, Frastanz sowie über Landwirt Bruno Hartmann, Ludesch

Potato, onion, white cabbage, root vegetable and apple - Out of native farming in Austria and the area of Bodensee through Fruchtextpress, Frastanz and through the farmer Bruno Hartmann, Ludesch

Karpfen, Forelle, Saibling, Wels und Seesaibling - Fischzucht Mittermayr, Lech

Carp, trout, char, wels catfish and arctic char - Fish farm Mittermayr, Lech

Steirischer Kren - Aus der Genussregion über Fruchtextpress, Frastanz

Styrian horseradish - Out of the delicacy region through Fruchtextpress. Frastanz

Wild - Aus heimischer Jagd von Ager, Tirol

Venison - Out of native shoot from Ager, Tirol



VORSPEISEN/STARTERS

Beef Tatar mit Mixed Pickles, dazu hausgemachtes Zwiebelbrot, Senf-Emulsion und Crème von der Ölräuke

Beef tatar with mixed pickles, homemade onion bread, mustard-emulsion and crème of the oil rocket

A,C,D,G,M,O / € 30,00

Sülzchen vom heimischen Stier-Tafelspitz mit Kürbiskernvinaigrette, Sahne Kren und Vogersalat

Aspic of boiled beef with pumpkin seed vinaigrette, horseradish cream and lamb's lettuce

A,C,G,L,O,M / € 18,00

Geräucherter und gebeizter Lachs mit Toastbrot und Preiselbeersahne

Smoked and marinated salmon with roasted bread and cranberry cream

D,G,M,A,C,G / € 26,00

Büffelmozzarella mit Rispen Tomaten auf Rucola mit Basilikumpesto und altem Balsamico

Buffalo mozzarella with trusses of tomatoes, rocket salad, basil pesto and old balsamic vinegar

A,C,G / € 18,00

Erdäpfel - Vogersalat mit gebratenen oder im Kürbiskernmantel gebackenen Hühnerbruststreifen

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

A,C,G,L,M,O / € 20,00

Großer gemischter Salat

Large mixed salad

C,E,H,L,M / € 8,00

SUPPEN/SOUPS

Erdäpfel Cremesuppe serviert mit frischer Gartenkresse

Potato cream soup with fresh garden cress

A,G,L,C,O / € 12,00

Rindsuppe mit Schnittlauch und Frittaten oder Grießnockerl

Beef soup with chives and sliced pancakes or grit dumpling

A,C,G,L / € 10,00

Gulaschsuppe mit frischem Lecher Laib

Goulash soup with fresh baked „Lecher Laib“ bread

A,G,L,M,C,O / € 12,00

UNSERE KLASSIKER/OUR CLASSICS

Hausgemachte Tagliatelle mit Pesto, Getrockneten Tomaten und gebratenen Bio Riesengarnelen
Homemade tagliatelle with pesto, dried tomatoes and fried organic king prawns
A,B,F,G,L,M,N / €28,00

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

Wildragout mit Preiselbeer - Crème fraîche, Gartengemüse und Eierspätzle
Venison ragout with cranberry Crème fraîche sauce, garden vegetables and "Spätzle"
A,G,L,M,C / € 32,00

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

In Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Petersilienerdäpfel
Escalope of veal "vienna style" with parsley potatoes
A,C,G,O / € 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 Lammwurst mit Rösterdäpfeln und Sauerkraut
Boiled lamb sausage 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,G,L,M / € 18,00

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

Wagyu Burger mit Pommes frites
Wagyu Burger with fries
A,C,G,L,M,O / € 30,00

DESSERT/SWEETS

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

Crème brûlée mit Himbeereis und Schokocrumble
Crème brûlée with raspberry-ice cream and chocolate crumble's
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,H,G / € 8,00

Kaiserschmarrn serviert mit Apfelmus oder Zwetschkenröster
"Kaiserschmarrn" with apple puree and stewed plums
A,C,G,O / € 28,00

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

Gemischter Käseteller 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, Cremes, 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.

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.