



Willkommen im Postwirt

Genuss.PUR

Lassen Sie sich von unserer Küche verwöhnen, in der regionale Zutaten und kreative Kochkunst eine harmonische Verbindung eingehen. Unsere Leidenschaft für authentischen Geschmack spiegelt sich in jedem Gericht wieder – traditionell inspiriert, modern interpretiert.

Ob für einen genussvollen Abend zu zweit, ein geselliges Beisammensein mit Freunden oder einen besonderen Anlass – wir laden Sie ein, bei uns kulinarische Augenblicke voller Geschmack und Gastfreundschaft zu erleben.

Für die passende Begleitung sorgt unsere erlesene Weinauswahl mit edlen Tropfen aus namhaften Weingütern auf der großen Weinkarte. Oder genießen Sie ein frisch gezapftes, regionales Bier – perfekt, um den Geschmack unserer Gerichte zu unterstreichen.

**Ihre Gastgeberfamilie Richstein
& das Postwirt-Team**

Vorspeisen

„Beef Tartare“

Kapern | Sardellen | Essiggurken | Zwiebeln
Knoblauchbaguette

16.9 €

Gebackener Ziegenkäse

Mandel-Pankopanade | Honig | Blattsalat
Balsamico-Vinaigrette | Steinofenbaguette

14.9 €

Suppen

Rinderkraftbrühe

gebackener Leberknödel | Wurzelgemüse

6.2 €

oder

Pfannkuchenstreifen | Schnittlauch

6.2 €

Salate

Bunter Salatteller

Himbeerdressing | gebratene Garnelen | Zitrone | Thymian |
Holzofenbaguette

20.9 €

Postwirt's Backhähnchensalat

gemischter Salatteller | Hausdressing | geröstete Kürbiskerne
Kernöl | Holzofenbaguette

17.9 €

Salat vom Buffet

5.9 €

Postwirklassiker

Wiener Schnitzel oder Schnitzel „Wiener Art“

Milchkalb oder Schwein | Preiselbeeren | Pommes oder Kartoffelsalat

23.6 € | 16.8 €

Gebackenes Cordon Bleu

Schinken | Käse | Preiselbeeren | Pommes | Salat vom Buffet

19.8 €

Zwiebelrostbraten

Röstzwiebeln | Biersoße | Speckbohnenbündchen | Bratkartoffeln

26.8 €

Zarte Short Rips vom Rind

22h sous-vide gegart | Rotweinsoße | Saisongemüse

Kartoffelrösti

25.9 €

Gebratenes Roastbeef ca. 250g

Zweigelt-Soße | Babykarotten | Kartoffel-Zwiebelpüree

29.8 €

Rosa gebratenes Schweinefilet

Rahmschwammerl | Buttergemüse | hausgemachte Eierspätzle

20.9 €

Fisch

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Knoblauchsoße | Salzkartoffeln | Salat vom Buffet

23.8 €

„Edelfischgrillteller“

(Dorade, Zander, Lachsforelle)

Schnittlauchbutter | mediterranes Gemüse | Rosmarinkartoffeln

26.8 €

Vegetarisch/Vegan

Käsespätzle

Gemüsestreifen | Röstzwiebel

15.9 €

Thailändisches Gemüsecurry

Kokosnusssoße | Basmatireis 

17.9

Wahlweise mit:

Räucherlachs 

19.5 €

Riesengarnelen

24.9 €

Kartoffel-Zwiebeldascherl

Rotweinsoße | Blaukraut | Brokkoli | Röstzwiebeln

17.9 €

Vegan 

Umbestellungen

- auf eine andere Beilage 1,00 €
- auf eine teurere Beilage 1,50 €
- von Beilage auf Salat vom Buffet 2,50 €

Mehlspeise

Kaiserschmarrn

Mandeln | Rosinen | Apfelmus

14.5 €

oder

Mandeln | Rosinen | Zwetschgenröster | Vanilleeis

15.5 €

Dessert

Himbeertasse | Vanilleeis

4.9 €

Postwirt Busserl | Walnusseis | Eierlikör

5.4 €

Kleiner Kaiserschmarrn

Mandeln | Rosinen | Apfelmus

9.8 €

oder

Mandeln | Rosinen | Zwetschgenröster | Vanilleeis

10.8 €

Hausgemachte Schokoladentarte

Waldbeeren | Mango-Sorbet

9.4 €

Käsevariation

hausgemachtes Chutney | Holzofenbaguette

3er Variation 8.8 €

5er Variation 12.2 €