
Post Tapas

TAPAS – small starter – great enjoyment

Wiener Schnecken vom Gugumuck in Kräuterbutter Vienna snails from Gugumuck with herb butter	€ 8,50
Gegrillte Garnelen in Olivenöl & Knoblauch Grilled shrimps, olive oil & garlic	€ 14,50
Käferbohnen Nuggets auf cremigen Krautsalat Runner bean nuggets on creamy coleslaw	€ 7,20
Gebackene Champignons gefüllt mit Kalbsries dazu Eigelbcreme Baked mushrooms filled with veal reams, egg yolk cream	€ 10,90

Vorspeisen

Appetizer

Mosaik von der Lachsforelle mit mariniertem Gurkenspaghetti, Kartoffelcrunch & Kresseespuma Mosaic of salmon trout with marinated cucumber spaghetti, potato crunch, cress espuma	€ 17,50
Feine kalte Scheiben vom Rosa Hochrippe mit eingelegtem Gemüse und Sauce Tartar Fine cold slices of pink prime rib with pickled vegetables & sauce tartare	€ 15,60

Suppen

Soup

Klare Rindssuppe mit Leberknödel, Frittaten, Milzschnitten oder Kaspressknödel Clear soup with liver dumpling, sliced pancakes, milt on toast or cheese dumplings	€ 5,20
Wachauer Fischsuppe -klein/groß Wachau fish soup-small/big	€ 14,50/€23,00
Kalte Gurken Avocado Suppe mit geräuchtem Paprika Tartare Cold cucumber avocado soup with smoked paprika tartare	€ 8,20

Saisonaues aus der Postkueche

- In Wiesenkraeuter Sou vide gegarter Lammbauch - knusprig gebraten, mit Steinpilzen, Paprikacreme, Marillen-Joghurt** € 25,50
In meadow herbs 24h souvide lamb belly, crispy roasted with porcini mushrooms
Paprika cream, apricot yoghurt
- Bunter Blattsalat mit mariniertem Gemuese & Wachauer Laberl Chips mit geröstetes Speck, Eierschwammerl dazu Mayonnaisedressing** € 17,50
Colourful tomato Wachauer Laberl bread salad with bacon, chanterelle mayonnaise
- Maishendl Brust Supreme mit Reis auf leichter fruchtiger Currysauce – Mango Chutney** € 21,50
Supreme corn-fed chicken breast with rice on a light fruity curry sauce
- Dry aged Porterhousesteak 800g vorm Gast tranchiert mit Gemuese Folienkartoffeln und Dipsauce für 2 Personen** € 75,00
Dry aged porterhouse steak 800g carved in front of the guest with vegetables Foil potatoes and dip

Fisch - fish

- Saibling im Ganzen gebraten, Petersilienerdäpfel, Blattsalat** € 24,50
As a whole fried char with parsley potatoes, lettuce
- Confiertes Waller mit Gemuese - Melanzani, Eierschwammerl, Crunch & Erdäpfelnida – dazu Buttersauce** € 28,50
Confit catfish with vegetables, eggplant, chanterelles, potato crunch, potato nida buttersauce

Vegetarische/Vegane Gerichte

Vegetarian/Vegan dishes

- Veganes Tomaten Bohnen Risotto mit Tomatenpesto & Bohnengel** € 17,50
Tomato and bean risotto, tomato pesto, bean gel
- Knuspriger Karfiol mit BBQ Schalotten Vinaigrette, fermentierter Hollandaise** €17,50
Baked cauliflower with BBQ shallot vinaigrette, fermented hollandaise
- Eierschwammerl-Schlutzkrapfen mit sautierten Pilzen** € 19,50
Small chanterelles dumplings with sautéed mushrooms

Traditionelle österreichische Speisen

Traditional Austrian dishes

Augelöstes Backhenderl mit Erdäpfel-Vogerlsalat -15 Minuten Wartezeit Fried chicken with potatoes – lamb´s lettuce salad	€19,50
Wiener Zwiebelrostbraten, Braterdäpfel, Senfgurke Cutlet of beef with onions, fried potatoes, mustard cucumbers	€ 25,00
Gekochter Tafelspitz, Apfelkren, Schnittlauchsauce, Semmelkren, Rösterdäpfel Boiled fillet of beef with apple horseradish, chives sauce Horseradish-roll cream, roasted potatoes	€ 24,50
Wienerschnitzel vom Kalb in Butterschmalz in der Pfanne gebacken, Butterreis, Preiselbeeren Bread-crumbed and baked veal escallop with rice and cranberries	€24,50
Schweinsschnitzel gebacken mit Petersilienerdäpfeln Bread crumbed and baked pork escallop with parsley potatoes	€ 17,50

Salate

Salad

Kleiner Salatteller als Beilage in Selbstbedienung , small salad self service	€ 5,20
Großer Salatteller als Hauptgericht in Selbstbedienung , large salad self-service	€ 7,50
Blattsalat , lettuce	€ 4,00
Erdäpfel-Vogerlsalat , potato-lamb`s lettuce salad	€ 4,50

Wir sind mit dem AMA – Gastrosiegel ausgezeichnet

Rind und Schwein: Fleischwaren Höllerschmid, Walkersdorf

Huhn: aus Österreich, Wech Geflügel

Lamm: Pielachtal

Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel,

Eier: aus österreichischer Bodenhaltung Fam. Brandl Obergrafendorf, Hörmann Rosenfeld

Erdäpfel: Stefanie Hettegger, Ottenstein,

Wurzelgemüse und Gemüse der Saison: aus heimischer Landwirtschaft

Wild: vom Forstamt Stift Melk und Hürner, Amstetten , Honig Samhaber Loosdorf

Saibling, Lachsforelle: Ordninger Genussfisch, HpII Mannersdorf, Bergwels Moser Yspertal,

Selbstgemachtes: Marmeladen, Kompott und Chutneys aus Preiselbeeren, Marillen, Erdbeeren, Marillen, Zwetschken,

Pfirsich für hausgemachte Marmeladen und Kompotte: Familie Fasching, Oberarnsdorf

Über Allergene und Unverträglichkeiten informiert Sie gerne unser Service- bzw. Küchenteam.



You can recognize the Best-of-Wachau businesses on our website by the official quality seal next to their name.

Dessert

Waldviertler Mohntorte, Schlagobers, Schokosauce Traditional poppy seed cake, whipped cream, chocolate sauce	€ 4,80
Wiener Apfelstrudel, Schlagobers Traditional apple strudel, whipped cream	€ 4,50
Topfenstrudel, Vanillesauce Curd cheese strudel, vanilla sauce	€ 5,20
Wachauer Palatschinken, hausgemachte Marillenmarmelade, 2 Stück Wachauer pancake filled with apricot jam, 2 pieces	€ 5,60
Hausgemachte Zwetschkenknödel, 1 Stück mit Zwetschkenröster, Butterbrösel Handmade plum dumplings with plumsauce, 1 piece	€ 6,20
Sou vide Pfirsich in Vanille mit Tonkabohneneis und Passionsfrucht-Marschmallow Sou vide peach in vanilla with tonka bean ice cream and passion fruit marshmallow	€ 9,50
Mirabellensorbet auf Pistaziencreme Mirabelle sorbet on pistachio cream	€ 8,50

Käse

Cheese

Kleiner Käseteller, cheese plate small	€ 13,50
Großer Käseteller, cheese plate large	€ 19,00
Gebäck pro Stück, bread per piece	€ 2,00

