Hotel Post

Vorspeisen und Salate
Starters and Salad

Knoblauchbrot A,G,O
Garlic bread

Gemischter Salat der Saison C,G,M,L,O
Mixed salad

Tiroler Kaiser-Schnecken mit Kräutercreme und Toast A,G,R
Tyrolean Snails with herb butter and toast

Räucherlachs mit Sahnekren und Toast A,C,D,G
Smoked salmon with horse radish cream, toast

Shrimps Cocktail mit Toast A,B,C,F,M,O
Shrimps Cocktail with toast

Gebackene Champignons mit Sauce Tartar A,C,M
Fried Mushrooms with Tartar Sauce

Bunter Salatteller mit gegrillten Hühnerbrust-Streifen G,M,O
Variety of salad with grilled chicken strips

Haustoast mit Salatgarnierung und pikanter Sauce A,C,G,M,O,L
Steak sandwich with salad garnishing

Vegetarisch/Vegetarian=
Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung
A= Glutenhaltiges Getreide/*Grains containing gluten*, B= Krebstiere/*Crustaceans*, C= Eier/*Egg*, D= Fisch/*Fish*, E= Erdnuss/*Peanuts*, F= Soja/*Soy*, G= Milch oder Laktose/*Milk or lactose*, H= Schalenfrüchte/*Edible nuts*, L=Sellerie/*Celery*, M= Senf/*Mustard*, N=Sesam/*Sesame*, O= Sulfite/*Sulfite*, P= Lupinen/*Lupines*, R=Weichtiere/*Molluscs*

Hotel Post

Aus dem Suppentopf / Soups

Kraftbrühe mit Nudeln [A,C] / Backerbsen [A,C,G] / Frittaten [A,C,G]
Clear soup with vermicelli, fried pastry drops or thinly sliced pancake

Hausgemachte, pikante Gulaschsuppe [L,O] mit Gebäck [A]
Homemade Hungarian goulash soup with bread

Tomatencremesuppe [G,L] garniert mit Weißbrotwürfel [A]
Cream of tomato soup

Zwiebelsuppe [L,O] mit Käse überbacken [A,G]
French onion soup

Nudelgerichte & leichtere Kost / Pasta & Snacks

Pikante Palatschinken gefüllt mit Rucola, Tomaten, Sauerrahm mit Käse überbacken [A,C,G]
Pancake filled: rocket salad, tomatoes, sour cream, gratinated with cheese

Spaghetti Bolognese [A,G,L]
Spaghetti with tomato meat sauce

Vegetarisch/Vegetarian=
Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung
A= Glutenhaltiges Getreide/*Grains containing gluten*, B= Krebstiere/*Crustaceans*, C= Eier/*Egg*, D= Fisch/*Fish*, E= Erdnuss/*Peanuts*, F= Soja/*Soy*, G= Milch oder Laktose/*Milk or lactose*, H= Schalenfrüchte/*Edible nuts*, L=Sellerie/*Celery*, M= Senf/*Mustard*, N=Sesam/*Sesame*, O= Sulfite/*Sulfite*, P= Lupinen/*Lupines*, R=Weichtiere/*Molluscs*

Hotel Post

„Hirtennudeln“: Penne mit Schinken in Tomaten-Fleischsauce, Champignons, Parmesan A,C,F,G

Pasta „Herdsman style”: ham in tomato-minced-meat-sauce, mushrooms, parmesan cheese

Lasagne al Forno A,C, F,G,L

Lasagne al forno

Bandnudeln in Rahmsauce mit Räucherlachsstreifen und Broccoli, Parmesan A,C,D,G

Pasta in cream-sauce with smoked salmon and broccoli, parmesan cheese

Tortillas pikant gefüllt mit Huhn, Bohnen, Mais, Sauerrahm und Käse A,G

Tortillas filled: chicken pieces, beans, sweet corn, sour cream, cheese

Fischgerichte / Fish

Gegrillte Forelle in Knoblauchbutter mit Petersilkartoffeln D,G,L,M

Grilled trout in garlic butter, parsley potatoes

Gegrilltes Zanderfilet mit Limettenbutter A,D,G
Petersilkartoffeln und Grilltomate

Grilled pike perch with lime-butter, parsley potatoes, grilled tomato

Vegetarisch/Vegetarian=

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A= Glutenhaltiges Getreide/*Grains containing gluten*, B= Krebstiere/*Crustaceans*, C= Eier/*Egg*, D= Fisch/*Fish*, E= Erdnuss/*Peanuts*, F= Soja/*Soy*, G= Milch oder Laktose/*Milk or lactose*, H= Schalenfrüchte/*Edible nuts*, L=Sellerie/*Celery*, M= Senf/*Mustard*, N=Sesam/*Sesame*, O= Sulfite/*Sulfite*, P= Lupinen/*Lupines*, R=Weichtiere/*Molluscs*

Hotel Post

Fleisch- und Pfannengerichte
Meat dishes

Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites [A,C]
vom Kalb or veal [A,C]
Escalope of pork "Viennese" with chips

Cordon Bleu mit Petersilkartoffeln [A,C,G]
Escalope of pork "Viennese", filled with ham and cheese, parsley potatoes

„Picatta Milanese" vom Hühnerbrustfilet auf Tomatennudeln [A,C,G]
"Picatta Milanese ", chicken breast with tomato-pasta

Indisches Currygeschnetzeltes mit Rosinenreis [A,G,L,O]
Chicken pieces in a mild cream-curry-sauce with rice and raisins

Kalbsrahmtopf mit Champignons und Spätzle [A,C,G,L,O]
Sauted veal in creamy sauce with mushrooms, spätzle

Filet "Stroganow" mit Spätzle [A,C,G,L,O]
Beef "Stroganow" in creamy sauce, spätzle

Vegetarisch/Vegetarian=

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung
A= Glutenhaltiges Getreide/*Grains containing gluten*, B= Krebstiere/*Crustaceans*, C= Eier/*Egg*, D= Fisch/*Fish*, E= Erdnuss/*Peanuts*, F= Soja/*Soy*, G= Milch oder Laktose/*Milk or lactose*, H= Schalenfrüchte/*Edible nuts*, L=Sellerie/*Celery*, M= Senf/*Mustard*, N=Sesam/*Sesame*, O= Sulfite/*Sulfite*, P= Lupinen/*Lupines*, R=Weichtiere/*Molluscs*

Hotel Post

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln A,L,M,O
Sirloin Steak with onions, roast potatoes

Leberfilet „Tiroler Art“
(gerösteter Speck und Tomatenscheiben) mit Reis A,L,O
Liver fillet “Tyrolean style” with rice

Naturschnitzel vom Schwein mit Champignonsauce oder
Zigeunersauce, Reis G,L,O
Escalope of pork mushroom sauce or “gipsy-style-sauce” with rice

Schweinebraten mit Sauerkraut und Semmelknödel A,C,G,L,O
Roast saddle of pork with sauerkraut, bread dumpling

Ungarisches Gulasch mit Spätzle A,C,D
Hungarian Goulash (beef) with spätzle

Jägerhackbraten mit Bratkartoffeln und Gemüse A,G,L,M
Minced meat „Hunter-style“, vegetables, roast potatoes

Vegetarisch/Vegetarian=

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A= Glutenhaltiges Getreide/*Grains containing gluten*, B= Krebstiere/*Crustaceans*, C= Eier/*Egg*, D= Fisch/*Fish*, E= Erdnuss/*Peanuts*, F= Soja/*Soy*, G= Milch oder Laktose/*Milk or lactose*, H= Schalenfrüchte/*Edible nuts*, L=Sellerie/*Celery*, M= Senf/*Mustard*, N=Sesam/*Sesame*, O= Sulfite/*Sulfite*, P= Lupinen/*Lupines*, R=Weichtiere/*Molluscs*

Hotel Post

Spezialitäten des Hauses & vom Grill

Specialities from the grill

Pfeffersteak mit Speckbohnen und Pommes frites G,L,O
Roast fillet of beef with pepper sauce, bacon beans, chips

Steak „Natur“ mit Broccoli und Pommes frites G,A,L
Roast fillet of beef with broccoli and chips

Grillteller mit Pommes frites und Gemüse G,A,L
Mixed Grill with chips, vegetables selection

Hirschfilet auf Preiselbeerjus mit sautierten Champignons, Spätzle A,C,L,O
Fillet of venison, cranberry sauce, sauted champignons, spätzle

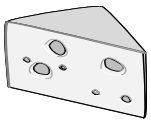
Jägerpfandl:
Filets vom Grill mit Pilzrahmsauce, Gemüse, Pommes A,G,L,O
Mixed grill in the pan with mushroom sauce, vegetables, chips

½ oder ¼ Grillhendl mit Pommes frites
½ or ¼ grilled BBQ-Chicken with chips

Vegetarisch/Vegetarian=

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung
A= Glutenhaltiges Getreide/*Grains containing gluten*, B= Krebstiere/*Crustaceans*, C= Eier/*Egg*, D= Fisch/*Fish*, E= Erdnuss/*Peanuts*, F= Soja/*Soy*, G= Milch oder Laktose/*Milk or lactose*, H= Schalenfrüchte/*Edible nuts*, L=Sellerie/*Celery*, M= Senf/*Mustard*, N=Sesam/*Sesame*, O= Sulfite/*Sulfite*, P= Lupinen/*Lupines*, R=Weichtiere/*Molluscs*

Hotel Post



Käse / Cheese

Gemischte Käseplatte mit Butter und Brot A,C,G
Mixed cheese platter with butter and bread

Hausgemachte - Mehlspeisen / Homemade Sweets

1 Stück Eispalatschinke mit Vanilleeis, Schlagobers und Schokosauce A,C,G
1 pancake filled with vanilla ice cream, chocolate sauce, cream

3 Stück Palatschinken A,C,G mit Preiselbeeren od. Marillenmarmelade
3 pancakes filled with cranberries or apricot jam

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus A,C,G
Thick pancake pieces with raisins, served with apple – purée

Vegetarisch/Vegetarian=
Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung
A= Glutenhaltiges Getreide/*Grains containing gluten*, B= Krebstiere/*Crustaceans*, C= Eier/*Egg*, D= Fisch/*Fish*, E= Erdnuss/*Peanuts*, F= Soja/*Soy*, G= Milch oder Laktose/*Milk or lactose*, H= Schalenfrüchte/*Edible nuts*, L=Sellerie/*Celery*, M= Senf/*Mustard*, N=Sesam/*Sesame*, O= Sulfite/*Sulfite*, P= Lupinen/*Lupines*, R=Weichtiere/*Molluscs*

Hotel Post

Für unsere Kinder / Children`s Menu

Grillwürstchen mit Pommes
Grilled Frankfurters with potato chips

Wienerschnitzel mit Pommes A,C
Escalope of pork breadcrumbed with chips

Chicken Nuggets mit Pommes A,C
Chicken Nuggets with chips

Fischstäbchen mit Pommes A,C,D
Fishfingers with chips

Spaghetti Bolognese A,G,L
Spaghetthi Bolognese

Marillenplataschinke "Sweety" A,C,G
Pancake filled with apricot jam

Vegetarisch/Vegetarian=
Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung
A= Glutenhaltiges Getreide/*Grains containing gluten*, B= Krebstiere/*Crustaceans*, C= Eier/*Egg*, D= Fisch/*Fish*, E= Erdnuss/*Peanuts*, F= Soja/*Soy*, G= Milch oder Laktose/*Milk or lactose*, H= Schalenfrüchte/*Edible nuts*, L=Sellerie/*Celery*, M= Senf/*Mustard*, N=Sesam/*Sesame*, O= Sulfite/*Sulfite*, P= Lupinen/*Lupines*, R=Weichtiere/*Molluscs*