

Vorspeisenvariationen

Knackiger Vogersalat in Kürbiskerndressing
dazu gebratene Erdäpfelscheiben und Speckkrusteln
€ 7,80

Beef Tatar nach klassischer Art
auf winterlicher Salatvariation mit Gebäck
Vorspeise € 12,--
Hauptspeise € 18,--

Carpaccio vom Thunfisch und Rindsfilet
mit Parmesanspänen und knackigen Blattsalaten
in Balsamico-Olivenmarinade dazu Gebäck
€ 11,90

Rosa gebratenes Rumpsteak und gegrillte Scampi
auf buntem Salatteller mit Knoblauchbaguette
Vorspeise € 11,80
Hauptspeise € 15,80

Kleiner gemischter Salat
€ 4,50

Großer gemischter Salat
€ 6,50

Aus unserer Suppenkuch'l

Kartoffelrahmsuppe
mit gerösteten Pilzen
€ 4,20

Supperl von Karotten und Blutorangen
mit Zitronengras und Ingwer
dazu gefülltes Wan-Tan-Gebäck
€ 4,90

Tafelspitzbouillon
mit Frittaten
€ 3,50

Tafelspitzbouillon
mit Kaspressknödel
€ 3,90

Tafelspitzbouillon
mit Grießnockerl
€ 3,70

Brotkorb
€ 2,50

**Klassiker aus der österreichischen
und internationalen Küche**

Wiener Schnitzel vom Kalb
dazu Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren
€ 12,80

Rostbraten vom Gasteiner Ochsen
in Scharlotten-Rotweinsauce
mit Röstkartoffeln und Speckbohnen
€ 14,50

Gegrillte Schweine-Medaillons auf Portweinsauce
dazu gefüllte Maisgrieß-Roulade und Ratatouille- Gemüse
€ 14,60

Buntes aus dem Wok
Frisches, knackiges Gemüse mit gegrillten Hühnerfilets
dazu Basmatireis in süß-saurer Sauce
€ 12,90

Rumpsteak vom heimischen Rind
in der Kräuterkruste
auf Cognac-Pfeffersauce
mit gefülltem Ofenkartoffel und buntem Gemüse
€ 17,90

Filetsteak vom Maredo-Rind in Kräuterbutter
dazu hausgemachte Kroketten und winterliches Gemüse
200 g € 19,90
250 g € 24,90

Frischer Fisch vom Markt

Gegrillte Bachforellenfilets in Zitronen-Kräuterbutter
dazu Petersilienkartoffeln und buntes Gemüse
€ 13,90

Gebratenes Steak vom Lachs im Sesammantel
auf Safranrisotto in Rieslingrahm
€ 14,20

Fischteller Zur Post
Bachforelle, Lachsfilet, Scampi, Green-Shellmuschel und Kaisergranat
in Hummersauce auf zweierlei Linguine
€ 16,80

Nudeliges und Vegetarisches

Gratinierte Tomaten-Mozzarella-Lasagne
in Kräuterrahm
€ 11,90

Cremiges Risotto vom Hokaidokürbis
dazu frischen Parmesan
€ 11,20

Zweierlei Spinatknödel
in Gorgonzolarahm
mit buntem Gemüse
€ 10,90

Zum süßen Ausklang

Krokant-Parfait im Schokoladenspitz
auf Weichselragout

€ 6,80

Klassischer Wiener Kaiserschmarr'n
mit Zwetschkenröster

€ 6,50

Crème Brûlée
dazu Kirschsorbet und frische Früchte

€ 5,90

Dessertvariation Zur Post

€ 8,70

*Ob Vegetarisch, Fleisch oder Fisch,
bei uns ist alles gut und frisch,
drum sei nicht böse wenn's länger dauert,
in unserer Küche kein Zauberer lauert!*

A gutes Tröpfel zur Verdauung

Schnäpse:

Obstler	€ 2,00	Kirsch	€ 2,60
Zwetschke	€ 2,60	Enzian	€ 2,60
Birne	€ 2,60	Himbeere	€ 2,60
Marille	€ 2,60	Haselnuss	€ 2,60
Vogelbeere	€ 3,20	Zirben	€ 2,80

Spezialitäten aus der Achenseer Edelbrennerei Kostenzer

Williams Christ	€ 4,90
Alte Kirsche gereift im Kirschfass	€ 4,90
Hefebrand v. Grünen Veltliner	€ 4,80
Hafer-Anis	€ 3,70
Mandarine-Ingwer	€ 4,90
Zigarrenbrand vom Bockbier im Eichenfass gereift 45 %	€ 4,90

Gesunde Kräuter und süße Liköre

Rosbacher	€ 2,80
Ramazotti	€ 2,80
Jägermeister	€ 2,80
Averna	€ 2,80
Fernet	€ 2,80
Baileys	€ 2,50
Frangelico	€ 2,80
Hausgemachter Rotweinlikör	€ 2,80

