



Kalte Vorspeisen – Cold Starters – Antipasto freddo

Tatar vom Gasteiner Rind

nach traditionellem Rezept & Butters toast

Beef Tatar by traditional recipe & butter toast

Tartare di carni bovine con tartina di burro

€ 10,50

Carpaccio vom Hirschkalb

an Balsamicodressing, mit Parmesan & Knoblauchbrot

Dear carpaccio with garlic bread

Carpaccio di cervo con pane all'aglio

€ 9,50

Postwirt's Vorspeisenteller

mit Baguette

Divison of starters with Baguette

Variatione d'antipaste con Baguette

€ 7,90

Matjesfilet "Hausfrauen-Art"

Herring filet

Filetto d'Aringa de la casa

€ 6,90



Aus dem Suppentopf – Soups – Minestre

Kraftbrühe mit Frittaten

Beef broth with strips of pancake
Frittatine in brodo
€ 3,80

Knoblauchcreme-Suppe

mit Croutons
Cream soup of garlic
Zuppa di aglio
€ 4,20

Pongauer Kaspressknödelsuppe

Pressed cheese dumpling soup
Canderli di formaggio in brodo
€ 4,90



Warme Vorspeisen – Hot Starters – Antipasto caldo

Schafskäse im Speckmantel gegrillt

mit Baguette

Grilled ewe's cheese with bacon coat & Baguette
Pecorino alla griglia con lardo & Baguette
€ 7,90

Spaghetti

mit Basilikum, Mozzarella & Tomaten

Spaghetti with basil, mozzarella & tomato
Spaghetti con basilico, mozzarella & pomodoro
€ 7,50

Muscheln im Tomatensud mit Knoblauchbrot

Mussels in tomato brew with garlic bread
Cozze al pomodoro & pane all'aglio al forno
€ 8,50





Die G'sunde Ecke – The healthy corner – Il sano angolo

Hausgemachte Nudeltascherl

Blattspinat-Schafskäsefüllung
braune Butter & frischer Parmesan

Ravioli with spinach & feta cheese-stuffing, fresh Parmesan
Ravioli ripieni con spinacio & pecorino, parmigiano

€ 11,50



Postwirt's Ofenkartoffel „Wellness“

mit gerösteten Champignons
Gemüsestreifen & Knoblauch-Sauerahm Dip

Baked potatoes with garlic sour cream sauce, vegetables & mushrooms
Patate dal forno con salsa d'aglio e panna, verdure & funghi

€ 7,90

Truthahn Salat

gegrillte Truthahnstreifen auf knackigem Salatbouquet

Sliced grilled turkey on various salads
Filetti di tacchino ai ferri con insalata verde.

€ 10,50





Steirischer Backhendl-Salat

mit gerösteten Kartoffelscheiben, Kürbiskerne & Kernöl

Styrian salad with fried chicken, potatoes & pumpkin seeds

Insalata con pollo fritto & patate

€ 11,50

Griechischer Bauernsalat

mit Schafskäse

Farmer salad with ewe´s cheese

Insalata con formaggio di capra

€ 9,80

Knackigfrischer Salatteller

Fresh-crisp mixed salad

Insalata mista

€ 4,50

Ofenfrisches Knoblauchbrot

Oven-fresh garlic bread

Pane all'aglio dal forno

€ 2,90





Aus den Gewässern – Fish dishes - Pesci

Fangfrische Forelle

nach Müllerin Art gebraten, mit Petersilienkartoffeln

Freshly caught trout with parsley potatoes

Trota con patate al prezzemolo

€ 15,90

Kross gebratenes Zanderfilet in Kräuterbutter

mit Zucchinis Scheiben & Tomatenreis

Roasted fillet of pike-served with tomato rice and slices of zucchini

Luccio-perca filetto con risi di pomodori & zucchini

€ 16,90

Gebackenes Dorschfilet

mit Kartoffelsalat & Sauce Tartar

Deep fried codfish fillet with potato salad and tartar sauce

Merluzzo fritto con insalata di patate & salsa tartara

€ 8,90

Garnelen auf mediterranem Gemüse

mit Baguette

King prawns with Mediterranean vegetables

Gamberetti con verdure mediterranee

€ 21,50





Hauptspeisen – Main courses – Principali piatti

Postwirts's Würstl Pfand'l

Blut-, Leber- und Bratwürstel mit Röstkartoffel & Sauerkraut

Sausage pan with black pudding, liver sausage, bratwurst, roast potatoes & sauerkraut

Salsiccia padella con sanguinaccio, salsiccia di fegato, salsiccia arrosto, patate arrosto & crauti

€ 11,50

Backhendl

mit lauwarmen Erdäpfelsalat

Deep fried chicken with tepid potato salad

Pollo fritto con insalata di patate

€ 11,90



Wiener Schnitzel in der Pfanne gebacken

vom Schwein, mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren

Viennese schnitzel – Breaded pork cutlet with parsley potatoes & cranberries

Scaloppina di maiale impanato con patate di prezzemolo

€ 11,90

Cordon Bleu

vom Schwein, mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren

Cheese & ham stuffed breaded pork cutlet with parsley potatoes & cranberries

Scaloppina impanata di maiale farcita di prosciutto & formaggio
con patate di prezzemolo

€ 13,90

Grillspieß „Alte Post“

mit Pommes & Gemüse der Saison, pikant garniert

Meat spit with French fries & vegetables of the season, piquant garnished

Spiedo di carne con patate fritte & verdure

€ 14,50





Gasteiner Lamnbrat'l

verfeinert mit Thymian-Knoblauchsauce, mit Röstkartoffeln & Karotten-Zucchini Gemüse

Roasted lamb refined with thyme-garlic sauce, roast potatoes & carrot-zucchini vegetable

Abbacchio al forno con salsa di timo e aglio, patate arrosto & carote e zucchini
€ 13,90

Hühnerbrust an leichter Pfeffersauce

mit Tomaten & Mozzarella gefüllt, dazu Kräuter-Tagliatelle

Chicken breast stuffed with tomatoes and mozzarella & tagliatelle

Petto di pollo ripieno con mozzarella e pomodoro & tagliatelle

€ 13,90

Rinds-Filetspitzen

in Knoblauchbutter, mit Käse überbacken, Blattsalat & Baguette

Slices of beef fillet in garlic butter with cheese gratinated green salad & Baguette

Pezzi di filetto di manzo in burro all'aglio, gratinato con formaggio Baguette & insalata verde

€ 13,90

Hirschkalbsnüsschen vom heimischen Wild

zart rosa, an Pilzsauce mit Schupfnudeln & Brokkoli

Fillet of native deer on mushroom sauce with potato noodles & broccoli

Filetto di cervo con salsa di funghi, gnocchi di patate & broccoli

€ 19,90

Rosa gebratenes Rinderfilet

auf grüner Pfeffersauce mit Rösti & Blattsalat

Tender and pink roast fillet of beef on green pepper sauce, fried grated potatoes & lettuce salad

Filetto di manzo con salsa di pepe verde, patate al macaire, insalata

€ 21,-



Käse schließt den Magen – Cheese – Formaggio

Variation von gereiftem Käse

Division of matured cheese
Variazione di formaggio

€ 9,50



Süße Verführungen – Desserts – Dolci

Salzburger Nockerln für 2 Personen (ca. 20 min. Wartezeit)

Soufflé style of Salzburg for 2 persons (approx. 20-minute wait)

Gnocchi di Salisburgo per 2 persone (ca. 20 minuti attesa)

€ 12,50

Der altbewährte Kaiserschmarrn serviert mit Zwetschkenröster

Sugared cut-up pancake with stewed plums

Omelette rosolata con prugne cotte

€ 8,50

Eispalatschinke mit Vanilleeis & hausgemachter Schokolade

Pancake with vanilla ice-cream and chocolate sauce

Panicetti con gelato di vaniglia e salsa di cioccolato

€ 7,50



Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanillesauce

Homemade apple- or curd strudel with vanilla sauce

Strudel di mele o di ricotta con salsa di vaniglia

€ 3,80

Panna Cotta mit Chili- Erdbeersauce

Panna Cotta with chili strawberry sauce

Panna Cotta con salsa di fragola e peperoncino

€ 7,50

Joghurttörtchen mit Früchten der Saison

Yogurt-Tartlet with seasonal fruits

Tartelletta di yogurt con frutta di stagione

€ 6,50



Frischer Früchteteller

Fresh fruit plate

Piatto di frutta fresca

€ 10,50



Café & Tee

Café "Verlängerter"	€	2,50
Café Latté	€	3,10
Kleiner Brauner	€	2,10
Großer Brauner	€	3,50
Cappuccino mit Milchschaum	€	3,10
Cappuccino mit Schlagobers	€	3,10
Espresso	€	2,10
Irish Coffee	€	5,90
Heiße Schokolade ohne Schlagobers	€	2,90
mit Schlagobers	€	3,20
Lumumba	€	3,90
Heiße Schokolade mit Rum		
Tee	€	2,40
Darjeeling, Kräuter, Hagebutte, Vitamin, Grüner, Pfefferminz, Waldbeer & Kamille		
Glühwein 0,3l	€	4,50
Jagatee 0,3l	€	5,50

