

# Menu

du jeudi au mardi  
de 18:00 à 21:00

# Die Post

Wirtshaus seit 1728



[www.alpinhotel-post.com](http://www.alpinhotel-post.com)



## BEWUSST TIROL – DÉLIBÉRÉMENT TYROL

GOUTER DÉLIBÉRÉMENT LE TYROL, CELA SIGNIFIE TROUVER LE GOUT DES VÉRITABLES PRODUITS TYROLIENS. LE COLLECTIF « BEWUBT TIROL » (DÉLIBÉRÉMENT TYROL) DÉFEND CETTE CAUSE, POUR LAQUELLE AGRICULTEURS ET AUBERGISTES TRAVAILLENT MAIN DANS LA MAIN.

### NOS ALIMENTS

NOUS FAISONS TOUT CE QUI EST EN NOTRE POUVOIR AFIN DE MIEUX VOUS SERVIR LES PRODUITS DU TYROL. C'EST POURQUOI NOUS NOUS FOURNISSEONS ESSENTIELLEMENT CHEZ LES FERMISERS ET PRODUCTEURS LOCAUX.

### QUELQUES-UNS DE NOS FOURNISSEURS

PIRPAMER MARKUS, VENT (VIANDE, D'AGNEAU, GIBIER)  
GSTREIN ARNO, SÖLDEN (GIBIER, VIANDE ET CHARCUTERIE)  
KAPELLER FRANZ, ROPPEN (POMMES DE TERRE)  
FLORIANIHOF, HAIMING (PORC)  
ERLEBNISSENEREI ZILLERTAL (LAIT ET PRODUITS LAITIERS)  
HOLZKNECHT ERIKA, LÄNGENFELD (FROMAGE)  
SIMONE EMBACHER, ELLMAU (ESCARGOTS)  
SCHULTES WERNER, SÖLDEN (GIBIER)  
FAMILIE MRAK, LÄNGENFELD (POISSON)  
BIOHOF GLATZL, HAIMING (FARINE ET POLENTA)  
PETRA HOLZKNECHT (ŒUF)

## ÖTZTAL EST UNE REGION DES PLAISIRS GASTRONOMIQUES – AGNEAU ET MOUTON DE MONTAGNE DE L'ÖTZTAL

AFIN DE GARANTIR UNE QUALITE EXCELLENTE, LES PRODUCTEURS TRAVAILLENT AVEC DES PROPRES SPECIFICATIONS. REGIONALITE ET QUALITE SONT DEFINIES CLAIREMENT. 100 % DE L'ENTRETIEN DES ANIMAUX SE DEVELOPPE EN ÖTZTAL. LA QUALITE PARTICULIERE EST LE RESULTAT DE L'ELEVAGE CONFORME AUX BESOINS DES ANIMAUX ET DE LEUR ALIMENTATION. LA SCIENCE TRADITIONNELLE DES FACTEURS QUI INFLUENCENT LA QUALITE DES MOUTONS ET DES AGNEAUX DE MONTAGNE DE L'ÖTZTAL EST APPLIQUEE DANS LA REGION DES PLAISIRS GASTRONOMIQUES ÖTZTAL.

LE CŒUR DU TRAVAIL DE LA REGION DES PLAISIRS GASTRONOMIQUES EN AUTRICHE EST REPRESENTÉ PAR LA CONSERVATION DES PETITES AGRICULTURES. CETTE INITIATIVE A POUR BUT DE PROPOSER DES PRODUITS REGIONAUX AVEC QUALITE PREMIUM ET DE LES PROMOUVOIR. L'ENGAGEMENT DECENNAL A PU APPORTER LA REGION DES PLAISIRS GASTRONOMIQUES EN AUTRICHE A UN NIVEAU DE MARQUE TRES FORT. REGIONALITE ET SAISONNALITE SONT MAINTENANT DES ASPECTS TANGIBLES.

**GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH**

## EN PLAT OU EN ACCOMPAGNEMENT...

Pain maison & pâte à tartiner 4,--

## ENTREES FROIDES

Boeuf tartare / pain au levain / beurre de pays 21,--

Salade d'hiver / pommes de terre / radis / graines / lard / œuf 15,50

Filet marinée de truite saumonée / petits pois / d'asperges vertes 16,--

Salade d'orges / légumes racines / fromage blanc 15,--

Salade composée

grande 13,50

petit 8,--

Salade verte 7,--

## SOUPES

Consommé Célestine	8,--
Crème d'asperges / amandes / pommes	10,--
Soupe de poulet / champignons / viande	9,--
Crème d'ail sauvage / petits pois / fromage blanc de chèvre	10,--

## ENTREES CHAUDES

Pâtes faites maison	bolognaise (100 % bœuf)	16,50
	Pistou de noix / fromage Roquefort	16,50
Oeuf poché / crème fraîche / d'asperges		16,--

## PLATS PRINCIPALS

Filet de truite saumonée rôti d'asperges blanc / fregola sarda / beurre blanc	34,50
Escalope de veau viennoise / pommes frites ou salade de pommes de terre	27,--
Fregola sarda / d'asperges vertes & blanc / parmesan	22,--

## BOEUF DES ALPAGES DE VENT

Bœuf bouilli servi dans une poêle en cuivre pommes rissolées / épinards / raifort	34,--
Rib Eye Steak / légumes d'hiver / Pommes frites beurre aux herbes ou sauce poivrade	40,--
Filet Steak / légumes d'hiver / Pommes frites beurre aux herbes ou sauce poivrade	45,--

## DESSERT

Sorbetti – airelle, fraise ou poire

Gin-Prosecco 9,50

Vodka-Prosecco 9,50

Affogato – Espresso & glace à la vanille 5,10

Choux / chocolat / fruit de la passion 13,--

Mousse au chocolat blanc / rhubarbe / framboise 13,20

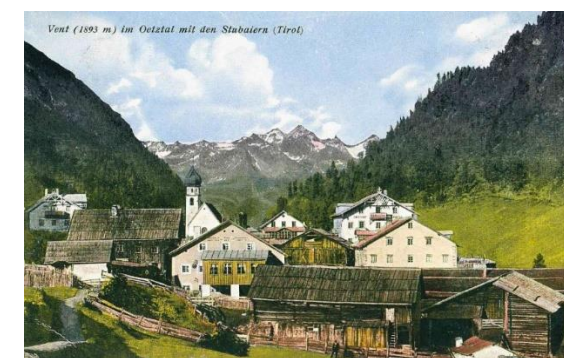
Fromage de chèvre d'Obergurgl / poire / pain aux noix 14,--

Sorbets faites maison

airelle, fraise ou poire

par boule 2,20

En cas d'intolérance ou d'allergie, veuillez consulter notre personnel de service!



Vent, env. 1910

## CHAQUE MERCREDI SOIR FONDUE SUR PRE-COMMANDE

Fondue Bourguignon ou Fondue Chinoise  
(à partir de 2 personnes)

par personne 49,--

- Filet de bœuf, de porc et de poulet
- Légumes
- 5 sauces à fondue différentes
- Pommes frites, baguette
- Bol à salade

Fondue au fromage  
(à partir de 2 personnes)

par personne 39,--

- Fromage suisse au kirsch
- Baguette
- Lard et jambon cuit
- Pommes de terre
- Raisins et pommes