

# 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 FOURNISSONS ESSENTIELLEMENT CHEZ LES FERMISERS ET PRODUCTEURS LOCAUX.

## QUELQUES-UNS DE NOS FOURNISSEURS

PIRPAMER MARKUS, VENT (VIANDE, D'AGNEAU, GIBIER)  
GRÜNER MARIA & MARTIN, OBERGURGL (FROMAGE DE CHEVRE)  
KAPELLER FRANZ, ROPPEN (POMMES DE TERRE)  
FLORIANIHOF, HAIMING (PORC)  
ERLEBNISSENNEREI ZILLERTAL (LAIT ET PRODUITS LAITIERS)  
HOLZKNECHT ERIKA, LÄNGENFELD (FROMAGE)  
SCHULTES WERNER, SÖLDEN (GIBIER)  
FAMILIE MRAK, LÄNGENFELD (POISSON)  
BIOHOF GLATZL, HAIMING (FARINE ET POLENTA)  
PETRA HOLZKNECHT (ŒUF)

## EN PLAT OU EN ACCOMPAGNEMENT...

Pain maison & pâte à tartiner 4,20

## ENTREES FROIDES / SALADES

Bœuf tartare / pain au levain / beurre de pays 21,50

Salade d'hiver / pommes de terre / radis / graines / lard / œuf 13,--  
✓ sur demande sans lard

Asperges blanches & vertes / fromage de chèvre de Obergurgl / noisettes ✓ 14,--

Tubercule de cerfeuil / topinambour / raifort

Truite saumonée fumée 16,50

Rosbif 15,50

Omble chevalier mariné cru / crème de ciboulette / petits oignons 16,50

Filet d'omble chevalier rôti / asperges sauvage / radis 21,--

Salade composée ✓

grande 13,50

petit 8,--

Salade verte ✓ 7,--

## SOUPES

Consommé Célestine	8,--
Consommé / quenelle de foie / biscuits de jambon / quenelles de semoule	11,--
Crème d'asperges / Bresaola	9,50
✓ sur demande sans Bresaola	
Soupe de poulet / petits pois / champignons	11,--

## NOS CLASSIQUES

Pâtes faites maison	bolognaise (100 % bœuf)	17,--
	Radicchio / fromage persillé ✓	16,50
	Sauce aux légumes ✓	15,50
Risotto au vin blanc / asperges blanche & vertes / jaune d'œuf ✓		19,50
en entrée		16,50
Raviolis à l'ail sauvage / beurre bru / parmesan ✓		19,50
en entrée		16,50
Filet d'omble chevalier de Längenfeld rôti		34,50
fregola sarda / cime di rapa / beurre blanc		
Escalope viennoise / pommes frites ou salade de pommes de terre / airelles		28,--
Chevreau rôti servi dans une poêle en cuivre		
Pommes au gratin / chou-rave		31,--

## BŒUF DES ALPAGES DE VENT

Rib Eye Steak (350 g.) / légumes d'hiver / Pommes frites		
beurre aux herbes ou sauce poivrade		41,50
Filet Steak (230 g.) / légumes d'hiver / Pommes frites		
beurre aux herbes ou sauce poivrade		45,--
Filet Steak Ladies Cut (180 g.) / légumes d'hiver / Pommes frites		
beurre aux herbes ou sauce poivrade		38,50

## DESSERT

Sorbetti – airelle, fraise ou citron

Gin-Prosecco 9,50

Vodka-Prosecco 9,50

Affogato – Espresso & glace à la vanille 6,--

Tartelette au nougat / noisettes / sorbet de bananes 12,--

Pavlova / rhubarbe / framboise 11,--

Fromage de chèvre d'Obergurgl / airelles / pain aux noix et pomme 11,50

Sorbets faites maison

airelle, fraise ou citron

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 Bourguignonne 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
- Bol à salade

Fondue aux truffes – fondue au fromage avec Grappa et truffes 

(à partir de 2 personnes)

par personne 49,--

- Fromage suisse au grappa et aux truffes
- Baguette
- Lard et jambon cuit
- Pommes de terre
- Raisins et pommes
- Bol à salade