

# Abendkarte

von 18:00 bis 21:00 Uhr

## Die Post

Wirtshaus seit 1728



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



## BEWUSST TIROL

Bewusst Tirol genießen heißt echte Tiroler Produkte schmecken. Für diesen Gedanken setzt sich die Initiative „Bewusst Tirol“ ein, in der Landwirte und Gastwirte Hand in Hand arbeiten.

## UNSERE LEBENSMITTEL

Wir tun alles Mögliche, um Ihnen regionale Produkte aus Tirol servieren zu können, deshalb kaufen wir vorwiegend bei heimischen Bauern und Lieferanten ein.

## EINIGE UNSERER LIEFERANTEN

Pirpamer Markus, Vent (Rindfleisch, Lammfleisch, Wild)  
Gstrein Arno, Sölden (Wild, Fleisch- und Wurstprodukte)  
Schultes Werner, Sölden (Wild)  
Familie Mrak, Längenfeld (Forellen, Saiblinge)  
Florianihof, Haiming (Schweine)  
Kapeller Franz, Mieming (Erdäpfel)  
Erlebnissenerei Zillertal (Heumilch- und Milchprodukte)  
Holzknecht Erika, Längenfeld (Käse)  
Biohof Glatzl, Haiming (Mehl, Polenta)  
Petra Holzknecht (Eier)

## HEUMILCH – NATUR PUR

Wir verwenden ausschließlich Milchprodukte aus Heumilch. Die Herstellung von Heumilch ist die ursprünglichste Form der Milchgewinnung und ist an den Lauf der Jahreszeiten angepasst. Den Sommer verbringen Heumilchkühe auf den heimischen Weiden und Almen, wo sie neben frischer Luft und klarem Wasser eine Vielzahl saftiger Kräuter und Gräser genießen können. Im Winter werden die Tiere mit Heu versorgt. Als Ergänzung erhalten sie mineralstoffreichen Getreideschrot. Vergorene Futtermittel wie Silage sind strengstens verboten.



## GENUSSREGION ÖTZTAL –

## ÖZTALER BERGLAMM & BERGSCHAF

Um bestmögliche Qualität zu garantieren, arbeiten die ProduzentInnen nach einer eigenen Spezifikation. Regionalität und Qualität sind klar definiert. Tierhaltung und Verarbeitung erfolgen **zu 100 % im Ötztal**. Die besondere Qualität ist ein Ergebnis von Züchtung, artgerechter Haltung und Fütterung der Tiere. Das traditionelle Wissen um die qualitätsbeeinflussenden Faktoren des **Öztaler Bergschafs & Berglamms** wird in der GenussRegion Ötztal idealtypisch eingesetzt.

Im Mittelpunkt der Arbeit der "Genuss Region Österreich" steht vor allem der Erhalt der kleinstrukturierten Landwirtschaft. Die Initiative hat es sich zur Aufgabe gemacht, regionale Produkte in Premium-Qualität anzubieten und zu unterstützen. Durch jahrzehntelanges Engagement hat sich "Genuss Region Österreich" zu einer starken Marke entwickelt, die Regionalität und Saisonalität erlebbar macht.

**GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH**

## VORNEWEG...

Hausgemachtes Brot & Aufstrich 3,--

## KALTE VORSPEISEN

Beef Tatar / Sauerteigbrot / Bauernbutter 19,50

Sommersalat / Kartoffeln / Kerne / Speck / Ei 14,50

Gebeizte Lachsforelle / hausgemachte Kimchi / Gurke 15,50

Gemischter Salat  
groß 13,--

klein 7,50

Blattsalate 6,50

## SUPPEN

Frittatensuppe	7,50
Fischsuppe / Krestortellini/ Erbsen	13,50
Brennsuppe / Kasnocken	10,50

## WARME VORSPEISEN

Hausgemachte Pasta	Bolognese	15,50
	Pistazienpesto / Ricotta	15,50
Mangold / grüne Tomaten / Kräuter		16,50
	mit Saiblingsfilet	22,--

## HAUPTSPEISEN

Saibling gebraten / Fregola Sarda / Tomaten / Beurre blanc	32,50
Wiener Schnitzel / Pommes oder Erdäpfelsalat	25,50
Fregola Sarda / Tomaten / Parmesan	22,--
Brennnessel Gnocchi / Ricotta / Kräuter	19,50

## VENTER RIND

Gekochtes Rindfleisch im Kupferpfannndl Röstkartoffeln / Spinat / Semmelkren	33,50
Rib Eye Steak / Sommergemüse / Pommes Kräuterbutter oder Pfeffersauce	39,50
Filet Steak / Sommergemüse / Pommes Kräuterbutter oder Pfeffersauce	44,50

## DESSERT

Sorbetti – Preiselbeer, Erdbeer oder Zitrone

Gin-Prosecco 8,90

Wodka-Prosecco 8,90

Affogato – Espresso & Vanilleeis

4,70

Schokomousse / Erdbeeren / Haselnuss

12,50

Pavlova / Rhabarber / Himbeeren

12,50

Käsevariation / Bauernbutter

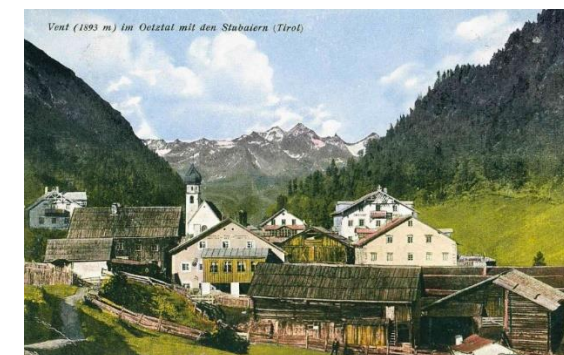
18,--

Hausgemachte Sorbets

Erdbeere / Zitrone / Preiselbeere

Pro Kugel 2,20

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter!



Vent, ca. 1910