

Abendkarte

Donnerstag bis Dienstag
von 18:00 bis 21:00 Uhr

Die Post

Wirtshaus seit 1728



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)
GRÜNER MARIA & MARTIN, OBERGURGL (ZIEGEN- UND KUHMITLCHKÄSE)
WILHELM MATTHIAS, SÖLDEN (FLEISCH- UND WURSTPRODUKTE)
RIETZERHOF TELFS (GEMÜSE, MEHL, SAUERKRAUT)
KAPPELLER FRANZ, MIEMING (ERDÄPFEL)
ERLEBNISSENNEI ZILLERTAL (HEUMILCH- UND MILCHPRODUKTE)
SONNHOF, VENT (WILD)
SCHULTES WERNER, SÖLDEN (WILD)
FAMILIE MRAK, LÄNGENFELD (FORELLEN, SAIBLINGE)



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.

VORNEWEG...

Hausgemachtes Brot & Aufstrich 4,20

VORSPEISEN / SALATE

Beef Tatar / Sauerteigbrot / Bauernbutter 21,50

Wintersalat / Kartoffeln / Radieschen / Kerne / Speck / Ei 13,--

✓ auf Wunsch ohne Speck

Weißer & grüner Spargel mariniert / Gurgler Goaskas / Haselnüsse ✓ 14,--

Kerbelknolle / Topinambur / Kren

hausgeräucherte Lachsforelle 16,50

Roastbeef 15,50

Längenfelder Saibling roh mariniert / Schnittlauchcreme / Perlzwiebeln 16,50

Längenfelder Saiblingsfilet gebraten / wilder Spargel / Radieschen 21,--

Gemischter Salat ✓

groß 13,50

klein 8,--

Blattsalate ✓ 7,--

✓ vegetarisch

SUPPEN

Frittatensuppe	8,--
Rindssuppe / Leberknödel / Schinkenschöberl / Grießnockerl	11,--
Spargelcremesuppe / Bresaola	9,50
 auf Wunsch ohne Bresaola	
Hühnersuppe / Erbsen / Pilze	11,--

UNSERE KLASSIKER

Hausgemachte Pasta	Bolognese (100 % Rind)	17,--
	Radicchio / Tiroler Roquefort 	16,50
	Gemüsesugo 	15,50
Weißweinrisotto / weißer & grüner Spargel / Eigelb 		19,50
	als Vorspeise	16,50
Bärlauchschlutzkrapfen / braune Butter / Parmesan 		19,50
	als Vorspeise	16,50
Längenfelder Saiblingsfilet gebraten		
Fregola sarda / Cime di rapa / Beurre blanc		34,50
Wiener Schnitzel / Pommes oder Erdäpfelsalat / Preiselbeeren		28,--
Bauernbrat'l vom Kitz im Kupferpfannndl Kartoffelgratin / Kohlrabi		31,--

VENTER RIND

Rib Eye Steak (350 g.) / Wintergemüse / Pommes Kräuterbutter oder Pfeffersauce		41,50
Filet Steak (230 g) / Wintergemüse / Pommes Kräuterbutter oder Pfeffersauce		45,--
Filet Steak Ladies Cut (180 g) / Wintergemüse / Pommes Kräuterbutter oder Pfeffersauce		38,50

DESSERT

Sorbetti – Preiselbeer, Erdbeer oder Zitrone

Gin-Prosecco 9,50

Wodka-Prosecco 9,50

Affogato – Espresso & Vanilleeis

6,--

Nougat Tartelette / Haselnüsse / Bananensorbet

12,--

Pavlova / Rhabarber / Himbeere

11,--

Gurgler Goaskas / Venter Preiselbeeren / Apfel- Nussbrot

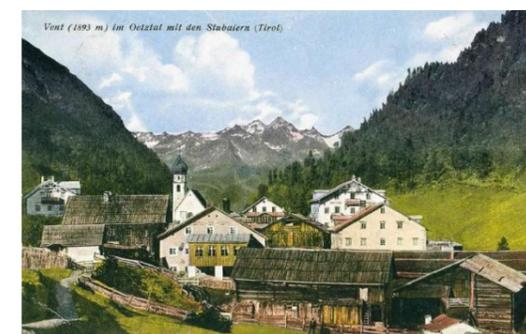
11,50

Hausgemachte Sorbets

Preiselbeer, Erdbeer oder Zitrone

Pro Kugel 2,20

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter!



Vent, ca. 1910

JEDEN MITTWOCH FONDUEABEND AUF VORBESTELLUNG

Fondue Bourguignon oder Fondue Chinoise

(ab 2 Personen)

pro Person 49,--

- Rind-, Schwein- und Hühnerfilet
- Gemüse
- 5 verschieden Fonduesaucen
- Pommes frites, Baguette
- Salatschüssel

Käsefondue 

(ab 2 Personen)

pro Person 39,--

- Schweizer Käse mit Kirschwasser
- Baguette
- Speck und Kochschinken
- Babykartoffeln
- Weintrauben und Äpfel
- Salatschüssel

Trüffelndue – Käsefondue mit Grappa und Trüffeln 

(ab 2 Personen)

pro Person 49,--

- Schweizer Käse mit Grappa und Trüffeln
- Baguette
- Speck und Kochschinken
- Babykartoffeln
- Weintrauben und Äpfel
- Salatschüssel