

Mittagskarte

von 12:00 bis 17:00 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)
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, Längenfeld (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 –

ÖTZTALER 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 Ötztaler Bergschafs & Berglamm 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.

Salate

Sommersalat / Kartoffeln / Kerne / Speck / Ei	14,50
Gemischter Salat	
groß	13,--
klein	7,50
2 Kaspressknödel / Salat	13,50

Suppen

Gulaschsuppe	9,50
Klare Rindssuppe / Kaspressknödel	8,50
Frittatensuppe	7,50

Warme Vorspeisen

Lauwarmes Rindfleisch / Zwiebel / Radieschen	13,50
Hausgemachte Pasta / Bolognese	15,50

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel / Pommes oder Erdäpfelsalat	25,50
Hirschwurst / Kren / Röstkartoffeln / Krautsalat	17,50
Schwammerlgulasch / Semmelknödel	18,50

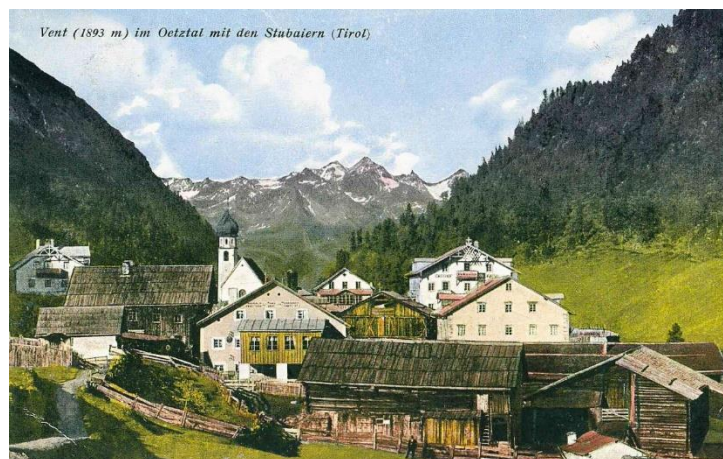
HERZHAFT

Käseteller / Bauernbutter / Brot	15,--
Speckteller / Brot	16,50

Dessert

Kaiserschmarrn / Rosinen / Preiselbeeren		13,50
Affogato – Espresso & Vanilleeis		4,70
Apfelstrudel	natur	7,50
	mit Sahne	8,50
	mit Vanillesauce	9,--
Kuchen	natur	5,--
	mit Sahne	6,--

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter!



Vent, ca. 1910