Mittagskarte

von 12:00 bis 14:00 Uhr

Die Post

Wirtshaus seit 1728

POST
natur- & alpinhotel

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 Kuhmilchkäse)
Wilhelm Matthias, Sölden (Fleisch- und Wurstprodukte)
Rietzerhof Telfs (Gemüse, Mehl, Sauerkraut)
Kapeller Franz, Mieming (Erdäpfel)
Erlebnissennerei 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.

.

Vorspeisen / Salate

Beef Tatar / Sauerteigbrot / Bauernbutter	21,50
Wintersalat / Kartoffeln / Radieschen / Kerne / Speck / Ei auf Wunsch ohne Speck	16,--
2 Kaspressknödel / Salat	16,--
Caesar Salat / Parmesan / Speck / Croûtons auf Wunsch ohne Speck	16,--
mit gebratener Hühnerbrust	21,50
mit gebratenem Saiblingsfilet	22,--
Gemischter Salat	
groß	13,50
klein	8,--
Blattsalat	7,--

Suppen

Gulaschsuppe	9,90
Spargelcremesuppe / Bresaola auf Wunsch ohne Bresaola	9,50
Klare Rindssuppe mit Kaspressknödel	9,--
Klare Rindssuppe mit Frittaten	8,--

vegetarisch

Unsere Klassiker

Hausgemachte Pasta	
Bolognese (100 % Rind)	17,--
Gemüsesugo	15,50
Kartoffelrösti	
hausgeräucherte Lachsforelle / Crème fraîche / Kren	17,50
Roastbeef / Crème fraîche / Kren	17,50
Bauerntoast / Vinschger Brot / Speck / Bergkäse / Krautsalat	16,--
Hausgemachtes Foccacia	
Spargel / Frischkäse / Haselnüsse	16,50
Roastbeef / Senf / Kapern	16,50
gebratene Hühnerbrust / Kimchi / Sojamayonnaise	17,50
Weißweinrisotto / weißer & grüner Spargel / Eigelb	19,50
als Vorspeise	16,50
Wiener Schnitzel / Pommes oder Erdäpfelsalat / Preiselbeeren	28,--
Hauswurst / Röstkartoffeln / Krautsalat / Senf / Kren	17,50

Venter Rind

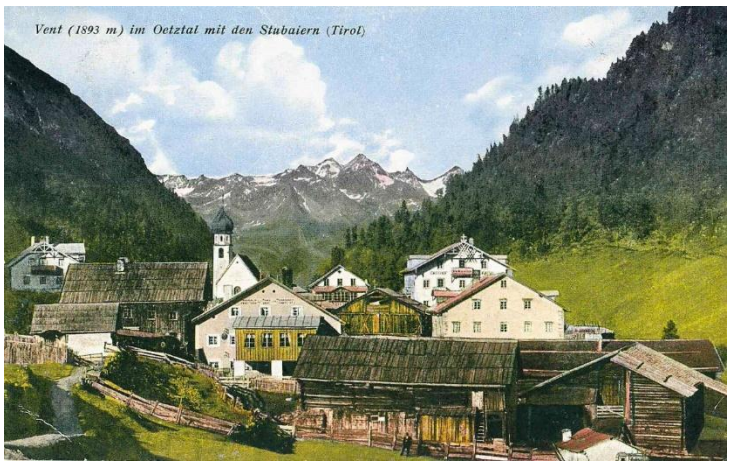
Filetsteak / Pommes / gemischter Salat / Kräuterbutter	45,--
Filet Ladies Cut / Pommes / gemischter Salat / Kräuterbutter	38,50

vegetarisch

Dessert

Affogato – Espresso & Vanilleeis		6,--
Nougat Tartelette / Haselnüsse / Bananensorbet		12,--
Kuchen	natur	5,20
	mit Sahne	6,20
Apfelstrudel	natur	7,50
	mit Sahne	8,50
	mit Vanillesauce	9,--

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter!



Vent, ca. 1910

vegetarisch

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

Trüffelfondue – 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

vegetarisch