

Abendkarte

von 17:00 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)
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 –

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 & Berglammes 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.

MENÜ

Kürbis / Crème fraîche / Kren / Kerne & Öl

Klare Rindssuppe / Marknockerl / Hascheepalatschinke / Milzschnitte

Saiblingsfilet gebraten / rote Rüben-Risotto / Grünkohl / Beurre blanc

Grammelknödel / Speckkrautsalat / Sauerrahmsauce

Lammkotelettes / Polenta / Schwarzwurzeln

Honigpudding / Zimt / Birnensorbet

6 Gänge 95,--

4 Gänge nach Wahl 67,--

Weinbegleitung – 6 Gänge 45,--

VORNEWEG...

Hausgemachtes Brot & Aufstrich 2,50

KALTE VORSPEISEN

Beef Tatar / Sauerteigbrot / Bauernbutter 19,50

Kürbis / Crème fraîche / Kren / Kerne & Öl 14,50

mit Räucherforelle 19,50

Wintersalat / Käferbohnen / Radieschen / Kerne / Speck / Ei 14,50

Gebeizte Lachsforelle / Fenchel / Quitte 17,50

Gemischter Salat

groß 13,--

klein 7,50

Blattsalate 6,50

SUPPEN

Frittatensuppe	7,50
Fischsuppe / Zander / Lauch / Dill	18,50
Klare Rindssuppe / Marknockerl / Hascheepalatschinke / Milzschnitte	13,50
Selleriecremesuppe / Sonnenblumenkerne / Kräuter	8,50

WARMER VORSPEISEN

Hausgemachte Pasta	Bolognese	15,50
	Wildragout	17,50
	Pistazienpesto / Ricotta	15,50
Grammelknödel / Speckkrautsalat / Sauerrahmsauce		17,50
... mit Grieben gefüllte Kartoffelknödel		

HAUPTSPEISEN

Saiblingsfilet gebraten / rote Rüben-Risotto / Grünkohl / Beurre blanc	28,50
Wiener Schnitzel / Pommes oder Erdäpfelsalat	24,50
Lammkotelettes / Polenta / Schwarzwurzeln	37,50
Rote Rüben-Risotto / Grünkohl / Frischkäse	19,90
Kürbis-Kichererbsen Curry / Ricotta	19,50

VENTER RIND

Rindsgulasch / Semmelknödel / Speckkrautsalat	24,50
Rib Eye Steak / Wintergemüse / Pommes Kräuterbutter oder Pfeffersauce	39,50
Filet Steak / Wintergemüse / Pommes Kräuterbutter oder Pfeffersauce	44,50

DESSERT

Sorbetti – Preiselbeer, Erdbeer oder Zitrone

Gin-Prosecco 8,90

Wodka-Prosecco 8,90

Affogato – Espresso & Vanilleeis 4,40

Schokomousse / Mandarine / Erdnuss / Salzkaramell 11,90

Honigpudding / Zimt / Birnensorbet 13,50

Schokotörtchen / Sauerkirschen / Kaffee 13,50

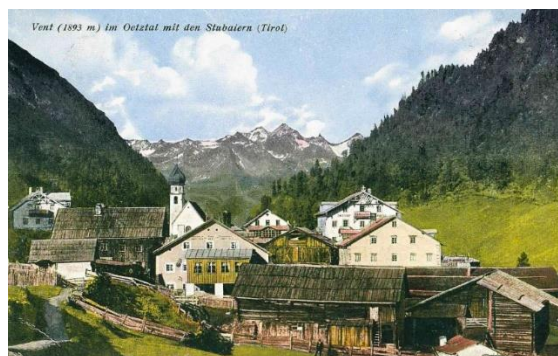
Käsevariation / Bauernbutter 21,--

Hausgemachte Sorbets

Erdbeere / Zitrone / Preiselbeere / Kirsche / Banane / Birne

Pro Kugel 2,--

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter!



Vent, ca. 1910