

Als Vorspeise gedacht

“Caprese” - Tomaten & Mozzarella in Basilikumpesto mit kalt gepresstem Olivenöl und Balsamicodressing	€	9,80	[A,G,H,O]
Carpaccio vom heimischen Hirschrücken auf marinierten Rucolablättern mit Basilikumpesto und Parmesanflocken	€	13,80	[C,G,H,L,O]
In Wildkräutern gebeizte Gurktaler Lachsforelle auf mariniertem Vogersalat mit Honig-Dillsauce und Butterstoast	€	14,90	[A,C,G,L,P]
Würziges Knoblauchbaguette (3 Stück)	€	3,90	[A,G,L]
Tomaten Bruschetta (3 Stück)	€	4,80	[A,C,G]

Aus unserem Suppentopf

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten	€	4,80	[A,C,G,L]
Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel	€	5,20	[A,C,G,L,P]
Cremesuppe vom Kärntner Heumilchkäse mit frischen Kräutern und Croutons	€	5,90	[A,C,G,L,P]

Unsere Vitaminecke

Feinschmecker Salat-Post Knackige Zupfsalate in Walnussdressing mit gegrillten Lachsforellenmedaillons und frischen Gartenkräutern	€	14,90	[A,C,G,L,M]
Altwiener Backhendlsalat Gebackene Maishenderfilets in der Kürbiskruste auf Rucola-Vogersalat mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl	€	13,20	[A,C,G,L,M]
Ausgewählte Salate zur freien Wahl vom Buffet	€	5,90	[A,C,G,L,M,O,P]

Pastaspezialitäten

Spaghetti "Bolognese" mit herzhaftem Fleischragout und Parmesanflocken	€ 10,80	[A,C,G,L,O]
Spaghetti "Napoli" mit Tomatensauce und Parmesanflocken	€ 9,30	[A,C,L,G,O]
Spaghetti "Aglio Olio" – mit Chilifäden in Knoblauch-Olivenölmarinade und gegrillten Steingarnelen	€ 9,80 € 15,90	[A,B,C,G,L]
Penne „mediterrane Art“ mit Zucchini & Oliven in Tomatenragout	€ 12,50	[A,C,G,L,P]

Für unsere vegetarischen Genießer

Ein Stück Ofenkartoffel gefüllt mit Schnittlauchsauce und Tranchen von der hausgebeizten Gurktaler Lachsforelle	€ 11,90	[C,D,G,L,M,P]
Gemüsegröstl Gegrilltes Marktgemüse und gebratene Kartoffelscheiben raffiniert gewürzt, mit frischen Kräutern und Spiegelei	€ 9,60	[C,G,L]
Knödelduett Spinat und Kaspressknödel in brauner Almbutter mit Parmesanflocken, dazu Tomatensalat	€ 9,80	[A,C,G,L,P]

Kärntner Schmankerl Küche

Hausgemachte Kärntner Kasnudeln mit brauner Butter, frischen Kräutern und kleinem grünen Salat	€ 11,90	[A,C,G,L,M]
Kärntner Nudelteller mit Fleisch- und Kasnudeln, gerösteten Speckstreifen, brauner Butter und grünem Salat	€ 12,50	[A,C,G,L,M]
Drautaler Käserahmspätzle mit Röstzwiebeln, frischen Gartenkräutern und grünem Salat	€ 9,80	[A,C,G,L,M]

Heimische Fischvariationen

Filet von der Regenbogenforelle aus eigener Zucht "Müllerin Art" mit Gartengemüse, Petersilienkartoffeln und Mandel-Knoblauchbutter	€	16,80	[A,C,D,G,L,M]
Gebratenes Zanderfilet auf Knoblauch-Butterschuppen, mit gefüllter Ofenkartoffel und grünem Spargel	€	18,90	[A,C,D,G,L]
Calamari in der Pfanne gebraten mit Cognac- Knoblauchbutter & getoastetem italienischen Weißbrot	€	14,90	[A,C,G,O,R]

Österreichische Küche

Schnitzel vom Schwein nach Wiener Art mit Petersilienkartoffeln und hausgemachten Preiselbeeren	€	11,90	[A,C,G,L,O,P]
Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Petersilienkartoffeln und hausgemachten Preiselbeeren	€	17,80	[A,C,G,L,O,P]
Pikant gewürztes Rindssaftgulasch mit hausgemachten Eiernockerln, Grillwürstern und Fächergurken	€	11,50	[A,C,G,L,O,P]
Zwiebelrostbraten vom heimischen Rinderrücken im Rotweinsaft, Röstzwiebel, Speckbohnen und Bratkartoffeln	€	19,80	[A,C,G,L,O,P]

STEAK Corner

Rindsfiletsteak vom heimischen Ochsen	€	28,90	[L,F]
Chateaubriand für 2 Personen	€	59,80	[L,F]
Entrecote vom Simmentaler Ochsenrücken (ca. 250g) zart-rosa im Aroma-Öl	€	27,60	[L,F]
Pfefferrahmsauce	€	2,20	

Alle STEAKS sind inkl. Salate vom Buffet und Kräuterbutter.

Zudem haben Sie eine Beilage nach Wahl:

Gefüllter Ofenkartoffel oder Pommes Frites

Spezialitäten des Hauses

Unsere Fleischspezialitäten sind vom heimischen Rind und Schwein

“Veldner Pfandl” – Feines Rahmgeschnetzeltes vom Kärntner Schweinsfilet mit Gemüsebouquet und Butterspätzle	€	14,90	[A,C,G,L,O]
“Postpfandl” Tournedos vom Schweinsfilet im Speckmantel auf feiner Pilzrahmsauce mit hausgemachten Butterspätzle	€	17,20	[A,C,G,L,O,P]
Grillteller (Rind, Hendl und Ferkel) mit Pommes Frites, Kräuterbutter, Grillwürstel und Speckscheibe	€	18,50	[G,L,P]
“Postgeheimnis“ für zwei Personen Gustostückerln von Rind, Hendl & Jungschwein mit frischem saisonalen Gemüse, Pommes Frites und Kräuterbutter	€	48,50	[A,C,G,L,P]
Hausplatte für zwei Personen - Pikante Henderlbrustspitzen, gegrillte Karreerosenmedaillons, Hamburger Fleischlaibchen, buntes Marktgemüse, gefüllter Ofenkartoffel, Kräuterbutter	€	29,80	[A,C,G,L,M,O,P]










Zum süßen Abschluss

Patisserieteller “Post” eine Dessertüberraschung	€	7,90	[A,C,E,F,G,H,O]
Hausgemachter Apfel oder Topfenstrudel mit Schlagobers mit Vanillesauce	€	3,90 € 4,80	[A,C,H,G,O,P]
Original Salzburger Nockerln für zwei Personen	€	16,40	[A,C,G,O,P]
Kaiserschmarren mit Orangenzucker und Zwetschgenröster	€	11,90	[A,C,G,O,P]

Inklusivpreise

Unser Restaurant hat ganzjährig für Sie geöffnet !

Allergene die in den Lebensmittel enthalten sind:

	A glutenhaltiges Getreide		B Krebstiere
	C Ei		D Fisch
	E Erdnuss		F Soja
	G Milch oder Laktose		H Schalenfrüchte
	L Sellerie		M Senf
	N Sesam		O Sulfite
	P Lupinen		R Weichtiere