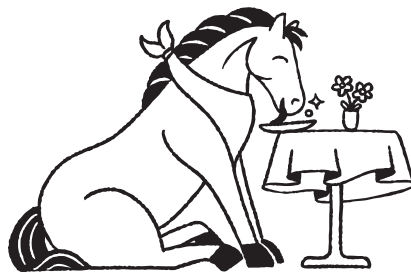


Setz dich her und bleib.

Take a seat and stay.



*Delivering alpine joy
since 1421.*

Wir bleiben auch.

We're staying too.

Trara TATAR, die Post ist da! Lasst die Reise beginnen ...



Trara TARTARE, the Post is here!
Let the journey begin ...

VORSPEISEN

Beef Tatar vom Weiderind

Bockshornklee-Butter | junge Erbsen-Creme
19,90

Tatar vom Lachs

Avocado-Mash | Limetten-Mayo
19,90

Caprese Tatar

Burrata | Kirschtomaten | Rucola
19,50

Brotkörberl

Erdäpfelkas | Speck | eingelegte Rüben | Oliven
9,90

Ofenfrisches Knoblauchbrot

6,90

STARTERS

Pasture-raised beef tartare

fenugreek butter | young pea purée
19.90

Salmon tartare

avocado mash | lime mayo
19.90

Caprese tartare

burrata | cherry tomatoes | rocket salad
19.50

Bread basket

potato cheese spread | bacon | pickled beets | olives
9.90

Oven-fresh garlic bread

6.90

Öffnungszeiten / Opening hours

Küche / Kitchen: 11:30–14:00 & 17:00–21:30

Snacks: 14:00–17:00

Bar: 10:00–23:00

Hopp Hopp, es gibt Salat! So knackig, so frisch.



Hop hop, it's salad time. So crisp, so fresh.

SALATE

Knackiger bunter Blattsalat

mit hausgemachtem Dressing

7,90

Haflinger Salat

knackiger Blattsalat | Fetakäse

Speck | Röstkartoffeln

18,90

Backhendl Salat

Hendfilet im Kürbiskernmantel gebacken

Blattsalat | steirisches Kürbiskernöl

20,90

SALADS

Crunchy green salad

with homemade dressing

7.90

Haflinger salad

crunchy green salad | feta cheese

bacon | roasted potatoes

18.90

Crispy chicken salad

chicken fillet baked in pumpkin seed crust

green salad | Styrian pumpkin seed oil

20.90

Das Pferd als Suppenkaiser. Wo die Horsepower herkommt.



The horse as our soup king. Where horsepower comes from.

SUPPEN

Tafelspitz-Consommé

+ Frittaten: 7,90

+ Kaspressknödel: 8,90

Süßkartoffel-Schaumsuppe

mit Spinat-Petersilienpesto

9,90

Würzige Gulaschsuppe

mit Semmerl

11,90

SOUPS

Beef consommé

+ pancake strips: 7.90

+ cheese dumpling: 8.90

Sweet potato foam soup

with spinach-parsley pesto

9.90

Goulash soup

with bread

11.90

Vorbei an Flüssen, Seen & Feldern. Natürlich im Galopp.



Past rivers, lakes and fields. Naturally – at a gallop.

FISCH & GEMÜSE

Heimische Bachforelle
mit Kräutern & Zitronenbutter gebraten
Petersilienkartoffeln
28,90

Gegrilltes Zanderfilet
mit Spinat-Linguini
25,50

Bunte Ofenkartoffeln
mit Gasteiner Letscho
16,90

FISH & VEGETABLES

Local brook trout
grilled with herbs & lemon butter
parsley potatoes
28.90

Grilled pikeperch fillet
with spinach linguini
25.50

Colorful baked potatoes
with Gasteiner Letscho
16.90

Für die kleinen Postboten.



For our little Postmen.

KINDER

Kutscher-Schnitzel
Kinderschnitzel mit Pommes
14,90

Stallbursche
Spätzle mit Sauce
11,90

Pasta Pasta
Kleine Carbonara
12,90

Hahn im Korb
Hühnersticks mit Butterkartoffeln
15,90

KIDS

Coachman's Schnitzel
kids' schnitzel with french fries
14.90

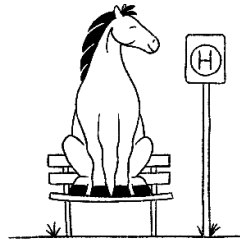
Stable Boy
spätzle with sauce
11.90

Pasta Pasta
small carbonara
12.90

Rooster in the Basket
chicken sticks with buttered potatoes
15.90

Haltestelle Tradition

„Postschmankerl wie eh und je.“



A Stop for Tradition – Post Classics

KLASSIKER

Pinzgauer Kasnock'n

Bierkäse | Röstzwiebel | Schnittlauch
17,50

Knuspriges Backhendl

hausgemachter Kartoffelsalat | Remoulade
22,90

Tafelspitz

Kartoffel-Wurzelgemüse
Cremespinat | Kren
24,90

Spinat-Kaspressknödel

braune Butter | Bergkäse | Krautsalat
17,50
+ als Vorspeise: 11,50

Postler Schlutzkrapfen

Dinkel-Roggenteig | Spinat-Frischkäsefüllung
Zwiebeln | grüner Spargel
19,90

Holzfäller Steak

Schweinerücken | bunte Ofenkartoffeln
Gasteiner Letscho
24,90

Steak nach Wahl

+ Rumpsteak 300g: 39,50
+ Rinderfilet 220g: 41,50
mit getrüffelten Bergkäsekartoffeln
Café de Paris Kräuterbutter

CLASSICS

Pinzgauer cheese dumplings

beer cheese | roasted onions | chives
17.50

Crispy chicken

homemade potato salad | remoulade sauce
22.90

Traditional boiled beef

potatoes & root vegetables
creamed spinach | horseradish
24.90

Spinach cheese dumplings

brown butter | mountain cheese | cabbage salad
17.50
+ as a starter: 11.50

Postler Schlutzkrapfen

pasta made with spelt-rye dough
spinach cheese filling | onions | green asparagus
19.90

Lumberjack steak

pork loin | colorful baked potatoes
Gasteiner Letscho
24.90

Steak of Choice

+ Rump steak 300g: 39.50
+ Beef fillet 220g: 41.50
with truffled mountain cheese potatoes
Café de Paris herb butter

Brrr ... Schnitzel Station. „Klassischer geht es nicht. Und besser auch nicht.“



„The Postler classic par excellence“

SCHNITZEL

Wiener Schnitzel

klassisch mit Wildpreiselbeeren
wahlweise
+ Schwein: 17,90
+ Huhn: 18,90
+ Kalb: 25,90

Beilage nach Wahl

+ Petersilienkartoffeln
+ Pommes frites
+ Kartoffelsalat
+ kleiner Salat
+5,90

SCHNITZERL MIT KICK

Cordon Bleu vom Hirsch

Bergkräuter-Frischkäsefüllung
hausgemachter Kartoffelsalat
27,90

Alt-Wiener-Backfleisch vom Rind

Petersilienkartoffeln | Senf & Kren
26,90

SCHNITZEL

Wiener Schnitzel

classic with wild lingonberries
choice of
+ pork: 17.90
+ chicken: 18.90
+ veal: 25.90

Side dish of your choice

+ parsley potatoes
+ french fries
+ potato salad
+ small salad
+5.90

SCHNITZEL WITH A TWIST

Venison Cordon Bleu

mountain herb cream cheese filling
homemade potato salad
27.90

Old Viennese fried beef

parsley potatoes | mustard & horseradish
26.90

Extras auf Wunsch

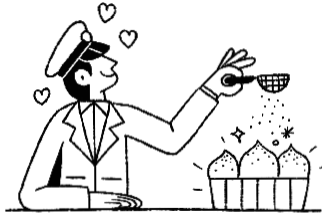
Zusätzliches Gedeck / extra place setting: 2,00

Beilagenänderung / side dish change: 2,00

Kernöl, Preiselbeeren / pumpkin seed oil, lingonberries: 2,00

Ketchup, Mayo: 0,90

Süße Post.



Sweet Post.

SALZBURGER NOCKERL

Unser Klassiker
mit Bio-Eiern vom Schmaranzbauer
für 2 Personen | ca. 30 min
25,90

- + Klassisch (Preiselbeeren & Staubzucker)
- + Beerig guad (Beerenragout & Himbeerzucker)
- + Wintertraum (Bratapfelröster & Zimtucker)

DESSERTS

Kaiserschmarrn ist Geschmackssache.

Das ist unser Postler-Schmarrn

mit Bratapfelröster
15,90

Schokoküchlein

aus weißer Kuvertüre
11,90

Apfel- oder Topfenstrudel

mit Vanilleeis
7,90

Cremeschnitte

frisch vom Postler
5,90

Kutscher-Affogato

Vanilleeis mit Amaretto & Espresso
9,90

Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
9,90

Coupe Danmark

Vanilleeis mit hausgemachter Schokoladensauce
9,90

Steirerbluad

Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl
& gerösteten Kürbiskernen
9,90

SALZBURGER NOCKERL

Our classic Austrian sweet soufflé
made with organic local eggs
for 2 people | approx. 30 min
25.90

- + Classic (lingonberries & powdered sugar)
- + Berry good (berry compote & raspberry sugar)
- + Winter dream (baked apple & cinnamon sugar)

DESSERTS

Kaiserschmarrn is a matter of taste.

This is our Postler's Schmarrn

with baked apple compote
15.90

Chocolate soufflé

made with white couverture
11.90

Apple- or Quarkstrudel

with vanilla ice cream
7.90

Cream slice

fresh from the Postler
5.90

Coachman's Affogato

vanilla ice cream with amaretto & espresso
9.90

Hot Love

vanilla ice cream with hot raspberries
9.90

Coupe Danmark

vanilla ice cream with homemade chocolate sauce
9.90

Steirerbluad

vanilla ice cream with Styrian pumpkin seed oil
& roasted pumpkin seeds
9.90

Unser Postlerspitz

SPECIAL



Erlebe gesellige Stunden mit unserem Postlerspitz!

Grille feinste Filetstücke (ca. 250 g pro Person) von Rind, Schwein & Huhn auf einem heißen Eisenhut, während in der Hutkrempe eine würzige Rindssuppe mit frischem Gemüse köchelt. Dazu servieren wir knackigen Salat, Knoblauchbrot, Ofenkartoffeln & eine Auswahl hausgemachter Saucen.

Täglich ab 17 Uhr. Auf Vorbestellung.

€ 39 pro Person (ab 2 Personen)



Experience cozy moments with our Postler's Spitz!

Grill fine fillet cuts (approx. 250 g per person) of beef, pork & chicken on a sizzling hot iron hat, while a flavorful beef broth with fresh vegetables simmers below. Served with crisp salad, garlic bread, baked potatoes & a selection of homemade sauces.

Daily from 5 PM. Pre-order required.

€ 39 per person (minimum 2 persons)