

# Aus dem Suppentopf

Täglich frisch angesetzt, die **klare Suppe vom Kärntner Rind** mit viel Wurzelgemüse, Markknochen und Suppengrün

mit hausgemachtem **Leberknödel**

mit feinen **Frittaten**

mit **Backerbsen, Reis** oder **Bouillon mit Ei**

Hausgemachte **Gulaschsuppe** mit Gebäck

Feine **Knoblauchrahmsuppe**

nach dem Geheimrezept unserer Seniorchefin

hausgemachter **Fleischnudel** in unserer kräftigen Rindsuppe

Als Vorspeise, einfach zwischendurch oder auch als Hauptgang ....

**Postwirt's Beef Tartar** passt immer! 30 Minuten Wartezeit, die sich lohnen! (wenn verfügbar!)

**150 g Beef Tartar**

**250 g Beef Tartar**

Wir verwenden für unser Beef Tartar ausschließlich feinstes Kärntner Almochsen und servieren es mit getoastetem Weißbrot und Butter.



## *Vorspeisen*

Carpaccio vom Hochlandrind mit nativem Olivenöl und Gebäck

Mediterran gebratene Garnelen auf Blattsalaten mit Balsamico-Dressing und Knoblauchbaguette

Italien's Klassiker: Prosciutto & Parmigiano mit Oliven und Balsamicozwiebeln....

Kärntner Sülze in Essig –Ölmarinade ,Zwiebel u. Brot

1 Paar Frankfurter Würstl mit Brot und Senf

# Typisch Österreich

## **1 a Ochsenfleisch gekocht**

dazu Salzerdäpfeln, frisches Gemüse und Oberskren

**Gekochtes Beinflfleisch** (durchzogene Rindsrippe)  
mit Rösterdäpfel und Oberskren

## **Postwirt's Herrengulasch**

klassisch mit einem Einspänner (Frankfurter Würstl),  
Gewürzgurkerl und einem Spiegelei, dazu Erdäpfel

Hausgemachtes **Wiener Saftgulasch**  
mit Erdäpfeln oder Serviettenknödel

**Schweinsbraten** mit Erdäpfeln oder Serviettenknödel

## **Letschobraten**

Schweinsbraten mit Letschogemüse und Braterdäpfel

## **„Bauernschmaus“**

Schweinsbraten, Gselchtes, Frankfurter Würstl,  
Serviettenknödel, Erdäpfel und Sauerkraut

**Für kleine Portionen bringen wir 1,20 in Abzug**

# Vegetarisch

Naturbelassenes **marktfrisches Gemüse**  
schonend gegart mit Salzerdäpfeln und Spiegelei

**Gemüselaibchen** mit kalter Sauce Tartare und Erdäpfeln

**Gebackener Camembert** mit Preiselbeeren & Toastbrot

**Gebackener Emmentaler** mit Sauce Tartare & Toastbrot

# Schnitzelparadies

## **Schnitzel á la Holstein**

Naturschnitzel vom Schwein mit Spiegelei,  
Butterreis und Gemüsebouquet

## **Champignonschnitzel**

Naturschnitzel vom Schwein mit  
Champignonsoße, Butterreis und frischem Marktgemüse

## **Naturschnitzel** mit Butterreis

- vom Schwein/Pute

## **Wiener Schnitzel** mit Pommes frites, Erdäpfeln oder Reis

- vom Schwein  
- vom Kalb  
- von der Pute

## **Cordon bleu** mit Pommes frites

- vom Schwein / von der Pute

## **Pariser Schnitzel** mit Butterreis

- vom Schwein / von der Pute



## Für unsere Steakliebhaber

Für unsere Steaks verwenden wir ausschließlich Fleisch vom Kärntner Almochsen.

### **Filetsteak**

mit einem gebratenen Spiegelei, Pommes frites und Kräuterbutter

### **Pfeffersteak**

mit Pommes frites und frischem Marktgemüse

## Vom Rost und aus der Pfanne

**Champignonrostbraten** mit Erdäpfelrösti

### **Hexenspieß**

Feine, gebratene Fleischstücke vom Rind, Schwein und Pute mit Curryreis und Letschogemüse

### **Postwirt's Spieß**

Feine, gebratene Fleischstücke vom Rind, Schwein und Pute, Paprika und Zwiebel, Pommes frites und frisches Marktgemüse

**Zwiebelrostbraten** – mit gedünsteten Zwiebeln- mit Braterdäpfeln

**Cevapcici** mit Pommes frites und Salat vom Buffet

## Kulinarisches für Zwei

### **Allerlei vom Spieß            pro Person**

Filet von Rind, Pute und Schwein, Kräuterbutter dazu  
Pommes frites, Butterreis, Erdäpfeln, Letschogemüse, frischem Marktgemüse und Salat vom Buffet

### **Postwirtplatte            pro Person**

je zwei kleine Wienerschnitzel, Pariserschnitzel und Schweinskoteletts gebraten mit Butterreis, Pommes frites, Naturerdäpfeln und frischem Marktgemüse

# Aus See und Meer



## Kärntner Forelle

gebraten mit Petersilienerdäpfeln und Butter

## Gebratenes Filet vom Saibling

mit Beilage je nach Saison und Salat vom Buffet

Kross gebratenes **Zanderfilet** mit Erdäpfeln, frisches Gemüse

## Gebackenes Filet vom Seelachs

mit Sauce Tartare, Petersilienerdäpfeln und Salat vom Buffet

# Knackfrische Salate

Zu unseren Salaten empfehlen wir  
Ihnen **ofenfrisches, hausgemachtes  
Knoblauchbaguette**



## Salat Kri Kri

Bunter Salatteller mit gebratenen oder gebackenen  
Putenbruststreifen und Cocktaildressing

## Postwirt's Lieblingssalat

Gebratene Rindfleischscheiben auf Blattsalaten mit  
Parmesanflocken und Balsamicodressing

## Bauernsalat

Knackige Blattsalate mit Bohnen und Tomaten,  
Braterdäpfeln, Gurken, Ei und Speckwürfeln

bunt gemischter **Salatteller mit Zanderfiletstreifen** –natur oder gebacken

## Salat vom Buffet



## Zum süßen Schluss

Hausgemachter **Apfelstrudel**  
mit Schlagobers

mit Vanillesoße

**Palatschinke mit Marmelade** gefüllt – pro Stück

**Schoko-Nuß-Palatschinke** mit Schuß und Schlagobers

**Eispalatschinke** mit zwei Kugeln Vanilleeis, Schokosauce,  
Mandelsplitter und Schlagobers

**Mohr im Hemd**

Schokolade-Nuss-Soufflé mit Schlagobers  
Mit einer Kugel Vanilleeis

Hausgemachtes **Parfait**

hausgemachter **Kaiserschmarrn** (Wartezeit) mit Apfelmus  
kleine Portion als Dessert

Bitte beachten Sie auch  
**unsere reichhaltige Eiskarte**

„Wir haben die Erde  
nicht von unseren Eltern geerbt,  
sondern von unseren Kindern geborgt.“

## Der Postwirt in Seeboden – ein Blick zurück

**1912** gegründet von **Hans Schmidt**, gebürtig aus Stein bei Nürnberg und seiner Frau Maria einer Seebodnerin. Seine unermüdlichen Bemühungen um Gäste und Familie setzte **Franz Schmidt** fort. Sein Sohn **Johann Schmidt** setzte den nächsten Meilenstein in der Postwirt-Geschichte. Er erwirbt

**1970** die angrenzende Liegenschaft „**Villa Ulrich**“, so entstehen die ersten Gästezimmer. Nach dem zu frühen Tod seines Vaters übernimmt er **1973** den Betrieb und erreicht durch seine unermüdlichen Modernisierungen und seinen Innovationsgeist einen beachtlichen Standard. Mit dem Erreichen des Pensionsalters seines Vaters übernimmt der heutige Besitzer und Sohn **Franz**

**Josef Schmidt** am 01.01. **1999** in vierter Generation den Postwirt. Mit seiner **Gattin Astrid**, seiner **Mutter** sowie seiner **Schwester Brigitta** liegt die Aufmerksamkeit der ganzen Familie auf der Erhaltung und Weiterführung der Tradition. Es vergeht kaum ein Jahr ohne eine Investition zum Wohle der Gäste. **Tochter Anna**, die fünfte Generation, hat im Jahr 2019 die Hotelfachschule in Villach mit Auszeichnung abgeschlossen und zeigt große Ambitionen, den Betrieb im Sinne der Familie weiterzuführen. **Sohn Sebastian** hat nach der HTL Matura und Fachhochschulabschluss seine berufliche Laufbahn im technischen Bereich eingeschlagen. Er lebt mit seiner Frau und den beiden Kindern in Seeboden.

Ein persönlicher und freundlicher Umgang mit dem Gast ist der Familie und dem gesamten Team ein ganz besonderes Anliegen. Gastfreundschaft, die man von der ersten Minute an spürt. Genießen Sie Ihren Aufenthalt bei uns und sprechen Sie uns jederzeit an, falls Sie Wünsche oder Anregungen für uns haben!

Ihre Familie Schmidt

## Der Postwirt hat für Sie geöffnet!

Täglich 10.30 Uhr - 22.00 Uhr

Durchgehend warme Küche

11.30 Uhr - 21.00 Uhr (variabel)

<b>Mai – MitteSeptember</b>	<b>KEIN Ruhetag</b>
<b>15.09- 15.11</b>	Montag Ruhetag
<b>Mitte November – 30.4</b>	Sonntag ab 15.00 + Montag Ruhetag, ausgenommen Feiertage
<b>1Woche vor Weihnachten und ab 6.1 – Ende Jänner</b>	Betriebsferien



Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. aller Steuern & Abgaben.

Für Garderobe übernehmen wir keine Haftung

Wir akzeptieren Bargeld & EC-Karten.

Für kleine Portionen bringen wir 1,20 in Abzug.

Reservierungen nehmen wir jederzeit gerne entgegen.

☎ +43 4762 81137

✉ office@postwirt.at

www.postwirt.at

### Wichtige Information zu Allergenen

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

Gastronomen und Hoteliers müssen ihre Gäste seit 13. Dezember 2014 durch die EU-Lebensmittelverordnung 1169/2011 darüber informieren, welche Speisen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

All unsere, in Handarbeit und mit viel Liebe, von unserem Küchenteam zubereiteten Speisen können Spuren von allen 14 Allergenen enthalten.

**Unsere geschulten MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.**

### MEHRWERTANGABE

Das Leben ist an und für sich, im Besonderen und im Speziellen, ob nach § oder ohne, mit oder ohne Auszeichnung wunderschön bis lebensgefährlich!





Lieber Gast!

Für die frische Speisenzubereitung und die Verwendung regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

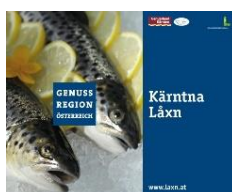
Rind und Schwein	aus österreichischer Landwirtschaft, z.T. von der Landwirtschaft Kofler in Puch bei Villach,
Süßwasserfisch	aus Österreich, vorwiegend von der Fischzucht Payer aus der Sirnitz sowie aus dem Millstätter See – Familie Brugger
Milch & Milchprodukte	aus Österreich, überwiegend von der Kärntner Milch und aus Seeboden von Familie Gritzner
Eier aus Bodenhaltung	von der Landwirtschaft Frohner Vera aus Baldersdorf bei Spittal sowie aus Österreich
Erdäpfel	Landwirtschaften Schmolzer aus Molzbichl und Sommeregger-Ebner aus St. Peter bei Spittal
Obst und Gemüse der Saison	aus Österreich bzw. saisonal aus Kärnten
Apfelsaft naturtrüb	Firma APO Fruchtsäfte aus Millstatt



GENUSS REGION Steirischer Kren g.g.A.  
über AGM Spittal / Drau



GENUSS REGION Weinviertler Erdäpfel  
Bauernland Pommies



GENUSS REGION Kärntna Lâx'n  
Kärnten Fisch, Feld am See, Sirnitz, Reinanke -Millstättersee