

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 **Fadennudeln, 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 Filet vom 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....



Ihre Feier oder Veranstaltung beim Postwirt!

Der große Saal bietet Raum für ca. 140 Personen, das „Kleine Stüberl“, das Gastzimmer oder die Veranda eignet sich für Gesellschaften von je ca. 30 Personen. Sprechen Sie uns an, wir finden die perfekte Lösung für ein unvergessliches Fest.

Postwirt Hausmannskost

Schweinsleber geröstet – oder gebacken mit Erdäpfeln

Kalbsbries gebacken- Petersilerdäpfeln -Soße Tatar – Salat vom Buffet

Kalbskopf gebacken- hausgemacht mit Erdäpfelsalat

Blunzngröstl mit Sauerkraut

Schlachtplatte: Blut- Leberwurst, Geselchtes, Erdäpfel und Sauerkraut

Kalbsrahmbeuschl – hausgemacht –dazu Serviettenknödel

Hausmachte Kärntner Nudeln:

Kärntner Käs- oder Erdäpfelnudel, Salat vom Buffet

Kärntner Fleisch- oder Specknudel mit Sauerkraut und Grammelschmalz

Typisch Österreich



1 a Ochsenfleisch gekocht

dazu Salzerdäpfeln, frisches Gemüse und Oberskren



Gekochtes Beinfleisch (durchzogene Rindsrippe)

mit Rösterdäpfel und Oberskren

Postwirt's Herregulasch

klassisch mit einem Einspänner (Frankfurter Würstl),

Gewürzgurkerl und einem Spiegelei, dazu Erdäpfel

Hausgemachtes **Wiener Saftgulasch**, Erdäpfeln od. Knödel

Schweinsbraten mit Erdäpfeln oder Serviettenknödel

„Bauernschmaus“

Schweinsbraten, Gselchtes, Frankfurter Würstl,

Serviettenknödel, Erdäpfel und Sauerkraut

Schnitzelparadies

Champignonschnitzel

Naturschnitzel vom Schwein mit Champignonsoße, Butterreis und frischem Marktgemüse

Naturschnitzel mit Butterreis

- vom Schwein
- vom Kalb
- von der 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 Knt. Almoachsen

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

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

Aus See und Meer



Kärntner Forelle

gebraten mit Petersilienerdäpfeln und Butter

Gebratenes **Filet vom Saibling oder Kärntner Lax (Seeforelle)**

mit Beilage je nach Saison und Salat vom Buffet

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

bunt gemischter Salatteller mit Zanderfiletstreifen –natur oder gebacken

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

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



Der Postwirt hat für Sie geöffnet!

Täglich 10.30 Uhr - 22.00 Uhr

Durchgehend warme Küche von

11.30 Uhr - 21.15 Uhr- variabel

Mai – September	KEIN Ruhetag
Oktober – Mitte November	Montag Ruhetag
Mitte November - Ende April	Sonntagabend und Montag Ruhetag, ausgenommen Feiertage
1 Woche vor Weihnachten und Dreikönig – Ende Jänner	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!



Ihre Feier oder Veranstaltung beim Postwirt! Der große Saal bietet Raum für ca. 140 Personen, das „Kleine Stüberl“, das Gastzimmer oder die Veranda eignet sich für Gesellschaften von je ca. 30 Personen. Sprechen Sie uns an, wir finden die perfekte Lösung für ein unvergessliches Fest.

