

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 Schweinskotelettes 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)

Mai – MitteSeptember	KEIN Ruhetag
15.09- 15.11	Montag Ruhetag
Mitte November – 30.4	Sonntag ab 15.00 + Montag Ruhetag, ausgenommen Feiertage
1Woche vor Weihnachten und ab 6.1 – 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!



Lieber Gast!

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

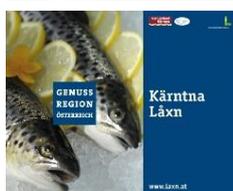
Rind und Schwein	aus österreichischer Landwirtschaft, z.T. von der Landwirtschaft Kofler in Puch bei Villach,
Süßwasserfisch	aus Österreich, vorwiegend von der Fischzucht Payer aus der Sirnitz sowie aus dem Millstätter See – Familie Brugger
Milch & Milchprodukte	aus Österreich, überwiegend von der Kärntner 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