



Hotel & Restaurant  
seit 1280

## DER HERBST IST DA...

Noch trauert man zwar dem Sommer etwas nach, doch gibt es eigentlich keinen Grund dafür. Bunte Wälder, junger Wein und volle Felder!

Wir freuen uns, Ihnen schöne Herbstgerichte und neue Weine anbieten zu dürfen! Ein Ort, an dem sich der Herbst von seiner allerschönsten Seite zeigt, ist Südtirol!

Törggelen, Marenden, Kraut und Schlutzkrapfen,  
sowie Weinlese und die ersten Kastanien.

Nicht umsonst haben wir uns vom Südtiroler Herbst etwas inspirieren lassen und das ein oder andere Gericht mit auf unsere Speisekarte genommen.

Bayrische und Südtiroler Speisen, welche ausschließlich aus eigener Herstellung stammen und mit regionalen, sowie saisonalen Produkten gekocht werden.

Schön dass Sie unser Gast sind!

Ihre Familie Tandler

### MARENDENPLATTL

Eisacktaler Speck, Pustertaler Käse  
Kaminwurze, Essiggurke und frischer Kren  
dazu Schüttelbrot

€ 10,90

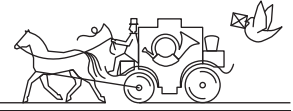
### HAUSGEMACHTER ZWIEBELKUCHEN

mit glacierten Trauben

€ 4,20

Dazu empfehlen wir: Südtiroler „Weißer“ Weingut Brigl Eppan

0,2l € 5,20



**DIE POST**  
*Alttötting*

Hotel & Restaurant  
seit 1280

## VORSPEISEN

### Filet von der Räucherforelle

auf zweierlei von der Gartenbeete

€ 8,90

### Carpaccio vom luftgetrockneten Rinderfilet

mit eingelegten Steinpilzen, Steinpilzcreme

Birnen und Pecorino

€ 11,90

## SUPPEN

### Rinderkraftbrühe

mit Käsekrusteln

€ 4,90

### Süppchen vom Butternusskürbis

mit gerösteten Kernen und Kernöl

€ 5,40

### Kartoffel-Schmandsüppchen

mit knusprigem Speck

€ 5,40

Liebe Gäste!

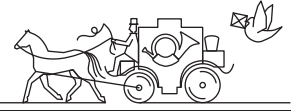
Bitte beachten Sie dieses Symbol in unserer Speisekarte:



Vegan oder als vegane Variante erhältlich. Bitte weisen Sie unser Servicepersonal darauf hin!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Familie Tandler



**DIE POST**  
*Alttötting*

Hotel & Restaurant  
seit 1280

## SALATE

### Post-Herbstsalat

Knackige Romana-Herzen und Wurzelgemüse  
in Nussöl-Dressing mit gerösteten Erdnüssen  
und Blauschimmelkäse

€ 10,90

### Großer Salat

mit unserem bekannten Hausdressing  
oder veganem Waldbeerdressing

€ 5,20

€ 4,20 (klein)



## DESSERTS

### Mini-Dampfnudel

mit Vanille-Kirschsauce

€ 3,90

### Zwetschgen-Sorbet

auf hausgemachtem Joghurt

€ 4,50

### Südtiroler Apfelkuchen

lauwarm mit Vanille-Rahmeis

€ 6,90

### Feine Auswahl an Weich- und Hartkäsen

mit hausgemachter Zwetschken-Marmelade

€ 8,90

## UNSER POST-MENÜ

Südtiroler Weinsuppe

\*\*\*

Zartes Schweinefilet  
auf Kürbispüree  
mit kräftiger Sauce und Endivien-Salat

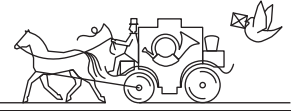
\*\*\*

Kleines Mokka-Eis  
mit Eierlikör

€ 19,90

...und nach dem Essen:

Altöttinger Kräuterlikör  
aus 33 Kräutern nach altem Rezept angesetzt  
2 cl € 3,00



**DIE POST**  
*Altötting*

Hotel & Restaurant

seit 1280

## HAUPTGERICHTE UNSERE KLASSIKER

### **Klosterbraten**

aus Wammerl und Schulter geschnitten  
mit Semmelknödel und Ofengemüse dazu Krautsalat

€ 11,90

### **Feines Paprika-Rahmgulasch vom Bio-Freilandschwein**

mit Semmelknödel und kleinem Salat

€ 11,90

### **Altöttinger Pilgerbratwürstl**

zwei Stück Kalbsbratwürste

\*von der Bayrischen Qualitätsmetzgerei Stanglmeier  
auf Sauerkraut mit geröstetem Brezenknödel und Bratensaft

€ 8,90

**Haben Sie schon unser Wiener Schnitzel probiert?  
unsere Stammgäste sagen, es sei das Beste...**

### **Original Wiener Schnitzel von der Kalbslende**

in Butterschmalz gebraten

dazu Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat

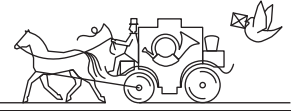
€ 18,90

### **Schnitzel Wiener Art vom Schweinelendchen**

in Butterschmalz gebraten

dazu Gourmet Pommes-Frites, Preiselbeeren und kleiner Salat

€ 12,90



**DIE POST**  
*Alttötting*

Hotel & Restaurant

seit 1280

## HAUPTGERICHTE

### FLEISCH

#### **Speck- und Hascheeknöderl**

auf Sauerkraut und Bratensaft

€ 10,90

#### **Zarter Rinderbraten aus dem falschen Filet**

mit hausgemachten Butterspätzle und Endivien-Salat

€ 14,90

#### **Knuspriges Maishendl**

auf Kartoffelpüree

mit Champagnerkraut und rotem Paprikasaft

€ 13,90

#### **Gebackenes Kalbsbries**

auf Erdäpfel-Mayonnaisesalat

und hausmarinierten Wildpreiselbeeren

€ 17,90

#### **Zarte Schweinebackerl**

in Portweinsauce

auf Kürbispüree und knackigem Rotkraut

€ 14,90

#### **2013er Lagrein Riserva**

Weingut Joseph Brigl, Eppan - Südtirol

Rubin- und dunkelgranatrot,

duftet nach Veilchen und Brombeeren, voll und samtig

0,75l € 27,90

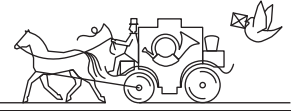
#### **2014er Cuvée „2014“**

Weingut Dr. Heger, Ihringen im Kaiserstuhl

Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch und Pinot Noir

Duft von Kirschen und Gewürzen, weich und elegant am Gaumen

0,75l € 19,50



**DIE POST**  
*Alttötting*

Hotel & Restaurant  
seit 1280

## FISCH

### Pflanzerl von heimischen See- und Flussfischen

mit Erdäpfel-Radieserlsalat  
und hausgemachter Petersilien-Mayonnaise

€ 13,90

### Gegrilltes See-Saiblingsfilet

auf Kürbis-Lauchstrudel  
und Rieslingschaum

€ 16,90

## VEGETARISCH

### Hausgemachte Kartoffel-Kürbisnocken

mit BIO-Kernöl, gerösteten Kernen  
und geblähten Perlzwiebeln

€ 13,90



### Südtiroler Schlutzkrapfen

in brauner Butter mit Parmesan und viel Schnittlauch  
dazu ein kleiner Salat

€ 10,90

### 2016er Sylvaner DOC

Eisacktaler Weinkellerei, Klausen - Südtirol

Farbe hellgelb bis grünlich Geruch zart, sortentypisch, fruchtig, nach Pfirsich, Apfel,  
Aprikose Geschmack trocken, aromatisch, angenehm frisch mit ausgewogenem Körper

0,75l € 23,90

### 2016er Grüner Veltliner „Himmelsstiege“

Federspiel

Domäne Wachau

Ein Grüner Veltliner der mit viel Würze,  
klassischer Wachauer Fruchtausprägung und Mineralik punktet.

0,75l € 24,90