

KULINARISCHES WINTER -HALBJAHR IN DER POST

WILDWOCHEN 19.09. - 07.10.2024

GANSLTAGE 24.10. - 27.10.2024

BETRIEBSURLAUB 28.10. - 20.11.2024

THAI WEEKS 28.11. - 16.12.2024

für Sie kocht AMPA MUTSCHLECHNER
aus Thailand

SPEZIAL WOCHEN 11.01. - 11.02.2025

für Sie kochen Sava Stepanov
und Ales Rant

BALKAN WEEKS 13.03. - 07.04.2025

OSTERSCHMANKERL 10.04. - 21.04.2025



Restaurant zur Post

Ebensee am Traunsee

VORSPEISEN UND SALATE

CARPACCIO VOM HIRSCHROHSCHINKEN
mit Olivenöl, Parmesan, Preiselbeerobers und Toast 9

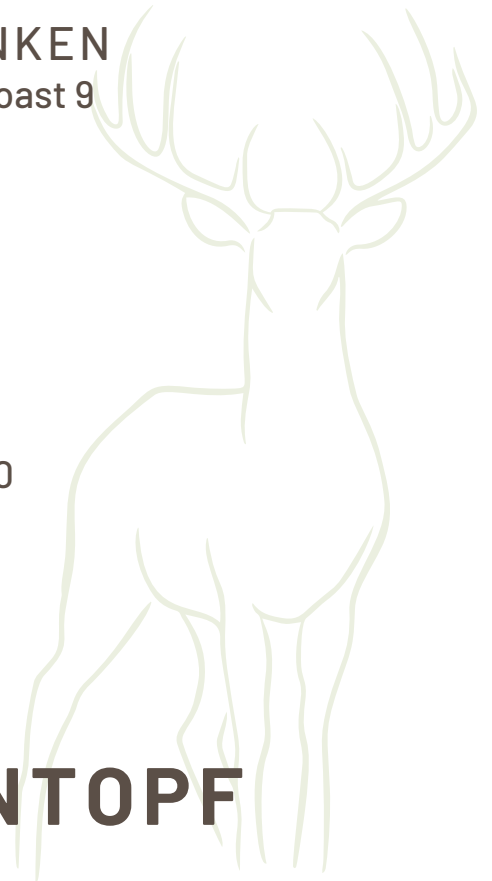
TARTARE VON ROTEN RÜBEN
mit deftigem Hirschschinken und
feiner Steinpilz-Vinaigrette 8,50

BLATTSALAT
mit hausgemachtem Dressing und Croutons 4,50

AUS DEM SUPPENTOPF

KLARE RINDSUPPE
mit Frittaten und Schnittlauch 4,50

STEINPILZCREMESUPPE
mit Croutons 6,50



WILD KLASSIKER

ZARTES HIRSCHRAGOUT

mit Serviettenknödel und Preiselbeeren 17,50

HIRSCH - CORDON - BLEU

mit Bergkäse und Speck gefüllt dazu Kartoffel -
Vogelersalat 19

HIRSCHRÜCKENSTEAK

mit Wacholderjus, Kürbisgemüse
und Haselnusschupfnudeln 24

WILDBURGER

mit Sauce Cumberland, Bergkäse, Speck,
Röstzwiebel und Süsskartoffel - Pommes 18

GEBRATENE KEULE VON DER JUNGENTE

mit Rotkraut, Serviettenknödel und feinem Saftl 19,50

ROSA GEBRATENE REHSCHNITZEL

mit Wacholderjus, Pastinakenpüree
und Haselnusschupfnudeln 19

HERBSTLICHE PASTA ORECCHIETTE

in Nussbutter-Steinpilzschaumsauce
und Brokkoli 14

POST KLASSIKER

SCHNITZEL WIENER ART

vom Schwein oder von der Pute 15
in Butterschmalz geschwenkt
mit Petersilienkartoffeln oder Pommes frites

CORDON BLEU

vom Schwein oder von der Pute 16
in Butterschmalz geschwenkt
mit Petersilienkartoffeln oder Pommes frites

dazu kalt gerührte Wildpreiselbeeren,
Ketchup und Mayonnaise auf Wunsch

Zertifizierter Betrieb

Unser Unternehmen wird jedes Jahr CO2-neutral zertifiziert.

Regionalität & Saisonalität

In unserem nachhaltigen Restaurant werden hochwertige Produkte aus der Region serviert, sodass die Transportwege möglichst kurz bleiben.

keine Verschwendung

Lebensmittelverschwendung kommt in der Gastronomie leider oft vor - wir bemühen uns, den Abfall so gering wie möglich zu halten!

Miteinander

In unserem nachhaltigen Restaurant wird Gleichberechtigung von allen Mitarbeitern gelebt und ist fixer Bestandteil des Konzepts.

Verantwortungsvoller Konsum

Vom sorgsamem Umgang mit Wasser und Strom bis hin zu den Stromtankstellen achten wir auf Ressourcenschonung.

Nachhaltig urlauben

Der Umweltschutz liegt uns nicht nur beim Essen am Herzen - vom Restaurantbesuch bis zum Urlaub in unserem nachhaltigen Hotel möchten wir mit gutem Beispiel vorangehen!

SÜSSER ABSCHLUSS

KASTANIENTRAUM

Kastanientiramisu mit Beerenragout 7

SÜSSE SÜNDE

Grand Marnier Parfait mit Gewürzorangensauce 7

KUCHEN UND TORTEN

Bitte fragen Sie beim Servicepersonal nach!

GANSL UND ENTEN PARTIE

VOM 24. - 27.10.2024

TISCH RESERVIERUNG ERBETEN



BETRIEBSURLAUB VON

28.10. - 20.11.2024

Ab 21.11. sind wir wieder für Sie da!

ÖFFNUNGSZEITEN

11.30 - 14.30 UND 17.30 - 22.30

WARME KÜCHE 11.30-14.00 18.00-21.00

DIENSTAG UND MITTWOCH RUHETAG

SONNTAG DURCHGEHEND GEÖFFNET
VON 11.30 - 18.00 UHR
(WARME KÜCHE BIS 17.00 UHR!)



Landhotel Post

Ebensee am Traunsee

POST SCHLEMMERFRÜHSTÜCK

TÄGLICH 07.00-10.00 - € 15 P.P.



Spitzen Kaffee
Verschiedene Käse und Wurstsorten
Selbstgemachte Marmeladen
Joghurt und Aufstriche
Leckeres Müsli
Eierspezialitäten
Knackiges Gemüse
Frisches Obst
ALLES- AUS DER REGION



Restaurant zur Post

Ebensee am Traunsee