

# 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

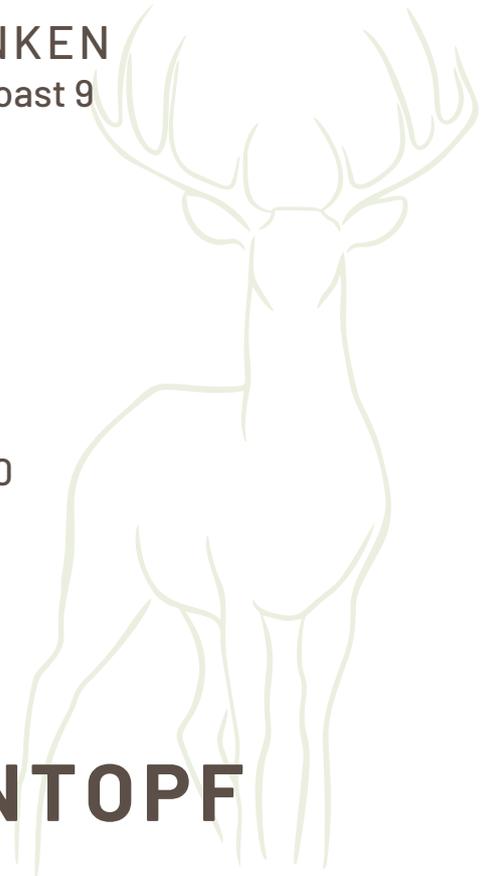
**TARTARE VON ROTEN RÜBEN**  
mit deftigem Hirschschinken und  
feiner Steinpilz-Vinaigrette 8,50

**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