

Als Aperitif empfehlen wir

**Cocktail „Maison“ – weißes Pfirsichmousse`
aromatisiert mit Prosecco**

6.50

**Posthalter-Spritz- Aperol, Maracujasaft, Prosecco
und ein Schuss Weißbier**

6.00

Prosecco Gujot- extra dry, Francesco Drusian

6.50

Campari Orange / Campari Soda

6.50

Martini weiß

4.80

Sandemann Sherry medium

4.80

Alkoholfreier Aperitif

**Sanbitter Spritz- Sanbitter, Hollersirup, Apfel und
Sprudel**

6.00

“Cup Florida“ - Ananas, Orange und Limetten

5.50

Frisch gepresster Orangensaft

5.00

Vorspeisen

Carpaccio von der gefüllten Kräuterlende mit Parmesan

13.50

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Reibedatschi

13.50

Suppen

Pfannkuchensuppe

4.80

Aufgeschmolzene Brotsuppe mit Leberwurst und Röstzwiebeln

5.50

Ochsenchwanzsuppe mit Sherry

6.80

Salate

Gemischter Salat

5.50

**Italienischer Salat - Blattsalate in Balsamico-Dressing mit Tomaten,
Mozarella, Schafskäse, Oliven und Knoblauchbrot**

15.00

Cesars - Salad

Senfdressing, Putenstreifen, Kapern, Speck, Wachtelei, Parmesan, Croutons

16.00

Unsere Klassiker

**Posthalter-Bierfleisch – Geschnetzeltes vom Schweinefilet
in Majoran-Biersoße mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat
22.00/19.50 E**

**Schweinefilet mit Scampis in Estragonrahm auf Tagliatelle
22.00 /19.50 E**

**Zwiebelrostbraten von der Ochsenlende (John Stone) mit Käsespätzle
und gemischtem Salat
27.00 E**

**Züricher Sahnegeschnetzeltes mit Röschi und gemischtem Salat
24.00/21.00 E**

**Wiener Schnitzel in Butter gebraten mit Röstkartoffeln,
Preiselbeeren und gemischtem Salat
24.00/21.00 E**

**Kalbsnüsschen mit Datteln und Edelpilzkäse überbacken auf
Trüffel-Nudeln in Madeira
23.00/19.50 E**

**Blauschimmelsteak-Ochsenlende (John Stone) mit Speck, Zwiebelchen,
Champignons und Gorgonzola überbacken, dazu Rösti und gemischter Salat
28.00 E**

**Ochsenfilet in der Kräuterkruste auf Burgunder-Schalottensoße
mit kleinem Marktgemüse und Röstkartoffeln
32.00 E**

**Alle Gerichte auf unserer Speisekarte können Spuren von
Gluten enthalten**

**In unseren Preisen sind die gesetzliche Mehrwertsteuer, sowie 13%
Umsatzbeteiligung für das Servicepersonal enthalten.**

Etwas Süßes zum Schluss

**Apfelkücherl im Bierteig gebacken auf Aprikosensoße
mit Vanilleeis und Sahne**

8.50

**Gezogener hausgemachter Apfelstrudel
mit Sahne**

6.00

**Walnußeis mit Amaretto, einem Schuss Espresso
und Sahne**

9.50

1 Kugel Mövenpick-Eis 2.50

1 Portion Sahne 1.00

Vanilleeis mit heißen Himbeeren u. Sahne

8.50

Zitronensorbet mit Wodka und Prosecco

7.50

Das etwas andere Dessert

**La Morandina – Moscato D` Asti – fruchtig,
spritziger Dessertwein aus dem Friaul 0,1 l**

4.00

Kaffee-Genuss

Tasse Dallmayr-Kaffee	2.50
Haferlkaffee mit Sahne	3.80
Port. Dallmayr Kaffee	4.80
Espresso	2.80
Espresso doppio	5.00
Affogato – Espresso, Vanilleeis, Florentiner	6.50
Irish Coffee	7.00

Dallmayr Tee

Grey, Assam, Darjeeling	
Alpenkräuter	
Sommerbeeren	
Pfefferminze	
Grüner Tee	
Roiboos-Vanille	
Vita Orange	
Portion Tee	5.00

Das besondere Schnapserl 0,2 l

Wachauer Marille	6.80	Obstler	3.50
Fassbind – alte Pflaume	6.80	Williamsbirne	4.00
Fassbind – alte Birne	6.80	Ramazotti	4.00
Grappa Brunello	7.00	Averna	4.00
Tiroler Walnußbrand	7.50	Baileys	4.50
Schweizer Williamine	8.50	Gansloser	
Remy-Martin XO	13.00	Orangengeist	6.80