Unsere Speisekarte wird meist durch saisonale Speisen oder eine Tagesempfehlung ergänzt.

Unsere Öffnungszeiten

Dienstag & Mittwoch RUHETAG

***

Täglich bis 24 Uhr durchgehend geöffnet

***

WARME KÜCHE: *11.30 Uhr - 14.00 Uhr und 17.30 Uhr - 21.00 Uhr*

Suppen & Vorspeisen

2 Stück ***Kaspressknödel*** *in einer milden Zwiebelsuppe* *9,90 Euro*

⋆⋆⋆

Mango- Karottencremesupperl *mit eigenem Stroh* *6,90 Euro*

⋆⋆⋆

Tomatencremesuppe *mit Sahnehaube* *6,90 Euro*

⋆⋆⋆

Klare Rindssuppe *mit Frittaten, Nudeln oder Leberknödel* *5,90 Euro*

⋆⋆⋆

Würziges ***Beef Tatar*** *mit Salatgarnitur, Toastbrot & Butter* *18,90 Euro*

⋆⋆⋆

Zarte Scheiben vom ***Räucherlachs*** *an hausgemachtem Kartoffelrösti mit Salatgarnitur und Joghurt- Dilldip* *17,90 Euro*

Unsere Salate & vegetarischen Gerichte

Salatteller „Zur Post“ *- Gemischte, bunte Blattsalate mit Paprika, Tomaten, Gurken, Kresse, Körnern, Knoblauchbrot & Hausdressing*

wahlweise mit:

- rosa gebratenen Scheiben von der ***Rinderbeiried***	*21,90 Euro*
- gegrillten, marinierten ***Garnelen***	*21,90 Euro*
- zarten ***Hühnerbrustwürfeln***	*19,90 Euro*
- gebratenen ***Kartoffeln, Zwiebel, Speck***	*18,90 Euro*
(oder ***vegetarisch*** *ohne Speck)*	*17,90 Euro*

⋆⋆⋆

Kasnocken *mit Röstzwiebeln und Salat* *17,90 Euro*

⋆⋆⋆

Hausgemachte ***Spinatknödel*** *mit Tomatenpesto,* *19,90 Euro*
Parmesan, gebackenem Rucola und Basilikumbutter & Salat

Hauptspeisen

Gebratenes Filet vom ***Zander*** *auf Kräuterrisotto* *23,90 Euro*
und buntem Wurzelgemüse mit Safransauce

⋆⋆⋆

Rosa gebratenes ***Rumpsteak*** *an Pfeffersauce* *29,90 Euro*
mit Röstkartoffeln, Grillgemüse und Kräuterbutter

Trinkgeld für unsere Mitarbeiter ist in diesen Preisen nicht beinhaltet.
Steuern und alle gesetzlichen Abgaben sind inkludiert.

Probieren Sie unser Hausbier!

Die naturbelassene Salzburger Bierspezialität - perfekt für uns - gebraut mit regionalen Rohstoffen aus kontrolliert biologischem Anbau. Feinwürzig im Geschmack, mild am Gaumen mit leicht fruchtig-aromatischem Charakter. Das Zwickl ist ungefiltert & natürlich trüb.

Auch ideal als Aperitif...

Zwickl Hausbier vom Faß	*0,33 l*	*€*	*4,60*

Zwiebelrostbraten *– Rosa gebratene Beiriedscheibe vom Rind mit Röstzwiebeln, Speckbohnen und Butterspätzle* — *23,90 Euro*

⋆⋆⋆

Rosa gebratene ***Entenbrust*** *mit Selleriepüree, glacierten Speck- Kohlsprossen und Orangen- Thymiansaftl* — *24,90 Euro*

⋆⋆⋆

Grillteller *mit dem Besten von Rind, Schwein & Huhn, Pommes Frites, Grillgemüse und Kräuterbutter* — *25,90 Euro*

⋆⋆⋆

Hendlfleisch *"Süss-Würzig" in einer mild, fruchtigen Currysauce im Reisring* — *20,90 Euro*

⋆⋆⋆

Zarter ***Kalbstafelspitz*** *mit Cremespinat, Röstkartoffeln, Schnittlauchsauce & Apfelkren* — *23,90 Euro*

Cordon Bleu *mit Pommes Frites und Preiselbeeren* — *19,90 Euro*

⋆⋆⋆

Wiener Schnitzel *vom heimischen Schwein* — *17,90 Euro*
mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren

⋆⋆⋆

Deftiger ***Schweinsbraten*** *im Majoransaftl* — *18,90 Euro*
mit Semmelknödel und Sauerkraut

⋆⋆⋆

Fiakergulasch *vom Pinzgauer Jungrind* — *19,90 Euro*
mit Semmelknödel und Spiegelei

⋆⋆⋆

Spaghetti ***Bolognese*** — *16,90 Euro*

Zum süßen Schluss

1 Stk. ***Eispalatschinken*** *mit Vanilleeis & Schlag* — *7,90 Euro*

⋆⋆⋆

2 Stk. ***Palatschinken*** *mit Marillenmarmelade & Schlag* — *7,90 Euro*

⋆⋆⋆

Warmes ***Schokoküchlein*** *mit flüssigem Kern,* — *8,90 Euro*
serviert mit hausgemachtem Orangensorbet

⋆⋆⋆

Kaiserschmarrn *mit Zwetschgenröster* — *17,90 Euro*
(Zeit zur Vorfreude min. 20 Minuten)