

Speisekarte

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit!

Für weitere Wünsche oder Fragen stehen Ihnen unsere Servicemitarbeiter und unser Küchenchef Jürgen jederzeit gerne zur Verfügung!

HERZLICH WILLKOMMEN

WELCOME

Man soll dem

LEIB

etwas Gutes bieten,

damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen

Winston Churchill



Enjoy your meal!

For further wishes or questions please turn to our service staff and chef.

www.hotel-alte-post.at

+43 5446 2553

Geschichte

Das traditionsreiche Hotel wurde im 17. Jahrhundert von Bartlomäus Amman erbaut. Auf Grund eines Streites wurde das Postamt verlegt. Zwischen der Kriegszeit und nach 1945 gab es eine Reihe von Um- und Neubauten. Als der alte Stall und Stadel abgerissen wurden, hat man den Gasthof Post in „Hotel Alte Post“ umbenannt.

Die Jahrhunderte alten Stuben haben in aller Welt Bekanntheit erlangt. Ralph Benatzky komponierte im Stüberl das Lied „In Sankt Anton am Arlberg“ aus der Operette „Herzen im Schnee“.

History

The traditional 17th century hotel was built by Bartlomäus Amman. There was a minor dispute whereby the post office was moved. Between the Wars have been series of renovations. The old stall and barns were demolished. Because of this occasion the Gasthof Post was renamed into “Hotel Alte Post”.

The centuries-old parlours are renowned throughout the world. It was here that Ralph Benatzky composed “In Sankt Anton am Arlberg” for his operetta “Hearts in the Snow”.

Vorspeisen - Salate, Supp'n, Spezialitäten, Regionales, Traditionelles



Starters - Salads, Soup, specialties, regional, traditional

Caesar Salat	9.90
Häuplsalat, Croutons, Sardellenfilet, gehobelter Parmesan und Dressing, Kapern Fritt, roter Rettich Spross	
<i>Caesar salad</i>	
<i>Lettuce, croutons, anchovy, Parmesan cheese, fried capers, red radish sprouts</i>	
Caesar Salat	17.90
5 gegrillte Black Tiger Garnelen, Knoblauch Petersilien Butter	
<i>Caesar salad</i>	
<i>5 grilled black tiger prawns, garlic-parsley-butter</i>	
Bauernsalat	9.90
Häuplsalat, Essig-Öl Marinade, gekochtes Hühnerei, Bratkartoffel, Speckkrusteln, Gartenkresse	
<i>Farmer's salad</i>	
<i>Butterhead lettuce, vinegar-oil dressing, boiled chicken egg, roast potatoes, bacon crusts, garden cress</i>	
Griechischer Salat	10.90
Feta Käse, Eisbergsalat, Gurken, Paradeiser, Oliven, 2-mal Paprika	
<i>Greek salad</i>	
<i>Feta cheese, lettuce, cucumber, tomato, olives, 2-times pepper</i>	
Gemischter Salat	7.20
<i>Mixed salad</i>	
Grüner Salat	5.20
<i>Lettuce</i>	

Vorspeisen - Salate, Supp'n, Spezialitäten, Regionales, Traditionelles



Starters - Salads, Soup, specialties, regional, traditional

Bruschetta	6.90
Ofenwarmes Tomaten Mozzarella Brot, Olivenöl	
<i>Bruschetta</i>	
<i>Oven fresh tomato mozzarella bread, olive oil</i>	
Beef Tartar	18.90
Roter Zwiebel, Kapern, Essiggurkerl, Eigelb, Toast, Butter, Dijon Senf, Sardellenfilet, Petersilie	
<i>Beef Tartar</i>	
<i>Red onion, capers, pickles, egg yolk, toast, butter, Dijon mustard, anchovies, parsley</i>	
Beef Carpaccio	14.90
Fleur de Sel, hausgemachtes Basilikumöl, 12-jähriger Balsamico, Rucola, Parmesan, Paradeiser, Pinienkerne, Knoblauch Ciabatta	
<i>Beef Carpaccio</i>	
<i>Fleur de Sel, homemade basil oil, 12 years old balsam vinegar, rocket salad, Parmesan cheese, tomato, pine nuts, garlic bread</i>	
Tomatensuppe, Croutons, Basilikumöl	6.20
<i>Tomato soup, croutons, basil oil</i>	
Rinderbouillon, Frittaten oder Grießnockerl oder Kaspressknödel	5.20
<i>Beef broth with pancakes stripes or cheese dumpling or semolina dumpling or cheese dumpling</i>	

Hauptspeisen - Spezialitäten, Regionales, Traditionelles

Main Courses – specialties, regional, traditional

- | | |
|---|--------------|
| Wiener Backhendl | 13.90 |
| Vom ausgelösten Haxerl, Huber Bauers Landhendl OÖ,
gemischte Salatgarnitur, gekochtes Freiland Ei | |
| <i>Deep fried chicken</i>
<i>deboned, mixed salad, boiled egg, Huber bio farmer OÖ</i> | |
|
 | |
| Das traditionelle Wiener Schnitzel vom Tiroler Kalb, | 24.90 |
| Metzgerei Wetter Schnann, Zitrone, Preiselbeere, Petersilkkartoffeln | |
| <i>The traditional “Wiener Schnitzel” of veal,</i>
<i>Butcher’s Wetter Schnann, lemon, cranberries, parsley potatoes</i> | |
|
 | |
| Wiener Schnitzel vom Vorarlberger Schwein | 14.90 |
| Metzgerei Wetter Schnann, Zitrone, Pommes Frites | |
| <i>“Wiener Schnitzel” of pork,</i>
<i>Butcher’s Wetter Schnann, lemon, fries</i> | |
|
 | |
| Schmankerlteller | 13.90 |
| Marinierter Schweinenacken vom Grill, Toast, Kräuterbutter,
gemischte Salatgarnitur | |
| <i>Marinated grilled neck of pork, toast, herbs butter, mixed salad garnish</i> | |

*H*aupthspeisen - Spezialitäten, Regionales, Traditionelles

Main Courses – specialties, regional, traditional

Steak & Salad	23.90
200g Entrecôte vom heimischen Beef, Bull's Eye BBQ Sauce, Salatgarnitur	
<i>Steak & Salad</i>	
<i>200g Entrecôte local beef, Bull's Eye BBQ sauce, salad</i>	
Spaghetti Peperoncini Aglio e Olio	9.90
Knoblauch, Petersilie, Chili, Olivenöl	
<i>Garlic, parsley, chili, olive oil</i>	
Mit 5 Stück Garnelen	17.90
<i>With 5 pieces prawns</i>	
Thai Curry nach Art des Chefs, Vegan	16,90
Glutenfrei, fruchtig scharf, Jasmin Duftreis, Süßkartoffeln, Mango, Erbsenschoten, roter Zwiebel, Shi Take, Wasabispross	
<i>Thai curry à la chef, vegan</i>	
<i>Glutenfree, Jasmine rice, sweet potato, mango, mangetout, red onion, shi take mushrooms, wasabi sprout</i>	
Der „Fisch zum Löffeln“	17.90
Mit Oberhitze gegartes Lachsforellenfilet, Steirer Kren, Erdäpfelpüree, Junglauch, roter Rettich, braune Buttermolke	
<i>Sea trout filet,</i>	
<i>gently cooked, Styrian horseradish, mashed potatoes,</i>	
<i>spring onion, red radish, brown butter whey</i>	

*H*auptspeisen - Spezialitäten, Regionales, Traditionelles

Main Courses – specialties, regional, traditional

- S**chweinefilet Pfannderl **16.90**
Gebratene Filet Mignons vom heimischen Schwein,
Champignon de Paris à la Crème, Schnittlauchspätzle, Wurzeljulienne Gemüse
Pork fillet pan
Roasted fillet Mignons of regional pork, champignon à la crème, chive Spaetzle, root julienne vegetable
- BBQ & Grill** **24.90**
Heimisches Entrecôte, Schweinesteak, Maishendl Brust,
Bull´s Eye BBQ Sauce, Chili Maispüree, Sweet Potatoes Fritters
Entrecôte, pork steak, corn fed chicken breast, BBQ sauce, chili sweetcorn mash, sweet potatoes fritters
- O**fenfrische Spare Ribs **16.00**
Schweineripperl, Honig Ingwer Marinade, Ofenkartoffel, Salatgarnitur
BBQ Mayo, Schnittlauch-Sauerrahm Dip
Spare ribs oven-fresh
Pork ribs, honey ginger marinade, baked potato, chive sour cream dip
- W**ilderer Pfandl **18.90**
Hirschragout, Lechtaler Wald, Wacholder Aromen, Pilz Sauté,
Schnittlauch Spätzle, Himbeerrotkraut, Karamell Birne, Preiselbeere
Deer ragout from the Tyrolean forest,
juniper aroma, mushroom sauté, chive-spaetzle, caramel pear, cranberries

*D*esserts - Spezialitäten, Regionales, Traditionelles



Desserts - specialties, regional, traditional

<i>M</i>arillen Palatschinken	8.90
2 Stück Palatschinken mit Schuß, Schlagobers <i>2 pieces of apricots crêpes with dash, whipped cream</i>	
<i>E</i>ispalatschinken	6.90
Bourbon Vanilleeiscreme, Schokoladensauce, geröstete Mandeln, Schlagobers <i>Ice crêpes</i> <i>Bourbon vanilla ice cream, chocolate sauce, roasted almonds, whipped cream</i>	
<i>K</i>aiserschmarren	11.90
Rumrosinen, Zwetschkenröster <i>„Kaiserschmarren“</i> <i>rum raisins, plum compot</i>	
<i>H</i>eidelbeerschmarren	12.90
„Heidelbeerkoch“, Bourbon Vanilleeis <i>Blueberry „Kaiserschmarren“, vanilla ice cream</i>	
<i>G</i>ezogener Apfelstrudel	6.20
2 Mal Vanille, aus der hauseigenen Patisserie <i>Apple strudel</i> <i>2 times vanilla, homemade Patisserie</i>	
<i>G</i>ebackener Krokant Eiskrapfen	10.90
Gefüllter heiß frittiertes Biskuit, Vanilleeiscreme und Schaum, Nusskrokant <i>Baked cracknel ice cream fritter</i> <i>Stuffed deep fried bisquit, vanilla ice cream and foam, nut cracknel</i>	