



POSTWIRT
LUNCH

VON 11.00 BIS 17.00 UHR

Gebackene Champignons

Sauce Tartar
Breaded and deep fried champignons with sauce tartar

VEGGIE € 13,50 | € 15,50

Burrata

Paradeiser Granita | Pesto | Pinienkerne | Tomate
Tomato granita, pesto, pine nuts and tomato

VEGGIE € 16,50

mit schwarzem Trüffel + € 6,00

with black truffle + € 6,00

Carpaccio vom heimischen Rinderfilet

Limette | Pesto | Olivenöl | Pinienkerne | Rucola | Parmesan
Slices of beef with lime, pesto, olive oil, pine nuts, rocket and parmesan

€ 18,50 | € 26,50

Caesar Salad

Salate | Parmesan | Speck | Croûtons
Salads with parmesan, bacon and croûtons

mit Hühnerstreifen | with chicken € 15,90

mit Garnelen | with shrimps € 18,90

Fruchtige Blattsalate mit karamellisiertem Ziegenkäse

Salate | Ziegenkäse | Früchte
Mixed salads with fruits and caramelized goat cheese

VEGGIE € 16,50

Bouillon mit kleinen Tiroler Speckknödeln

Clear soup with small Tyrolian bacon dumplings
€ 7,50

Tagessuppe

Soup of the day
€ 7,50

Knoblauch-
brot

garlic bread
€ 6,00

Kl. Veggie
Bauernsalat

€ 6,50

Kleiner
Bauernsalat

€ 6,90



Spaghetti Bolognese oder Pomodoro

Spaghetti with bolognese sauce or tomato sauce
€ 14,50

Spinatknödel

Gorgonzola Kern | Nussbutter
Spinach dumpling with gorgonzola and brown butter
VEGGIE € 16,50

Zillertaler Käsespätzle

In der Gusseisenpfanne | Röstzwiebeln | Schnittlauch
Homemade flour dumplings with cheese, onions and chives
VEGGIE € 16,50

Pilzrahmschnitzel

vom Schwein | Reis | Gemüse | Pilze
Escalope of pork with creamy mushrooms, rice and vegetables
€ 21,50

Variation vom Grill

Saftiges Grillfleisch | Grillgemüse
Pommes frites | Kräuterbutter | Chimichurri
Mixed grill meat with vegetables, french fries, herb butter and chimichurri
€ 26,50

Zwiebelrostbraten vom Zillertaler Jungstier

Speckbohnen | Rösti | hausgemachte Röstzwiebeln
Roasted beef with onion sauce, hash browns,
green beans with bacon and deep fried onions
€ 28,50

Zillertaler BIO Forelle Müllerin Art

Petersilienkartoffeln | Nussbutter | Mandeln
Fresh fried **organic** trout with potatoes, almonds and brown butter
pro 10 g € 0,50



Wiener Schnitzel vom Milchkalb

Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

The "Original Wiener Schnitzel"

Breaded and fried escalope of veal with potatoes and cranberries

€ 24,50

Wiener Schnitzel vom Schwein

Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

Breaded and fried escalope of pork

with potatoes and cranberries

€ 19,50

Cordon Bleu vom Milchkalb

Pommes frites | Preiselbeeren

Cordon bleu of veal with french fries and cranberries

€ 26,50

Steaksandwich „Nepo-Style“

Rumpsteak | Süßkartoffelpommes | Zwiebelringe

Rauchkäse | Tomaten-Rucolasalat | Trüffel-Mayonnaise

Rump Steak with sweet potato fries, onion rings,
smoked cheese, tomato rocket salad and truffle mayonnaise

200g € 32,50

Filet Steak vom Mastochsen

Grillgemüse | Rösti | Chimichurri

Beef fillet with vegetables, croquettes and chimichurri

200g € 39,50 | 250g € 42,50

Unsere Weinempfehlung

NEPO White Wilhelm

Grüner Veltliner | Strass | Kamptal

1 Glas € 5,60 | 0,75l € 33,00

NEPO 1 Red Lizzy

Blaufränkisch | Südburgenland | Deutsch-Schützen

1 Glas € 5,60 | 0,75l € 33,00



Schokoladen Soufflé mit flüssigem Kern

Pfeffererdbeeren | Vanilleeis | Schokoladestangerl
Chocolate soufflé with liquid core
pepper strawberries, vanilla ice cream
and chocolate bar
€ 9,90

Crème Brûlée

Früchte | brauner Zucker | viel Feuer
Crème brûlée with fresh fruits and brown sugar
€ 9,90

Panna Cotta

Bratapfel | Tonkabohne | Granny Smith
Schoko-Zimt-Ganache
Panna cotta with baked apple, tonka bean,
granny smith and chocolate-cinnamon ganache
€ 12,50

Basilikum Mousse

Buttermilch | Erdbeeren | Pistazie | Sorbet
Basil mousse with buttermilk, strawberries, pistachio and sorbet
€ 12,50

Hausgemachter Marillenknödel

Vanilleeis | Brösel | Nussbutter
Dumpling filled with apricot or plum, vanilla ice cream
€ 9,50

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Chopped pancake with apple sauce
€ 15,50

Alle Preise in Euro und inkl. Mehrwertsteuer.
Kleine Portion minus €2,00.

