

HERZLICH WILLKOMMEN

Entspannt genießen und in herzlicher Atmosphäre unseres Hotels & Restaurants schöne Stunden verbringen. Unsere Küchenchefs Simon Hundsbichler und Christoph Pfister zaubern mit ihrem Küchenteam aus regionalen Zutaten internationale Köstlichkeiten: von ideenreichen Suppen über traditionelle Gerichte bis hin zum „Original“ Wiener Schnitzel. Traumhafte Desserts und Kuchen aus Omas Rezeptbuch inklusive.

Ein kühles Bier oder erlesener Wein aus unserem Weinkeller, empfohlen von unseren Diplom Sommeliers Willi Pfister Junior, Katarina Pfister, Michael Wölger oder Österreich Sommelier Simon Kuzmanovic rundet unser Angebot ab und verwandelt Deine Zeit in unserem Hotel zu einer richtigen Kraftquelle. So muss Genuss sein.

Familie Pfister



Katarina & Willi mit Leopold, Maximilian & Paulina . Elisabeth & Wilhelm

VORSPEISEN

BURRATA

VEGGIE

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

17

TRÜFFELNUDELN

VEGGIE

Trüffelbuttersauce | Parmesan | Rucola
Noodles in trufflebutter with parmesan and rocket

18

mit schwarzem Trüffel / with black truffle

+ 7

CARPACCIO VOM RINDERFILET

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

Vorspeise / starter

19

Hauptspeise / main course

27

PIKANTES BEEF TARTAR POSTWIRT STYLE

NEPO
TIPP!

Wachtelei | Kapern | Scharlotten | Senfkaviar | Trüffel Mayonnaise
Beef tartar (raw meat) with quail egg, truffle mayonnaise,
capture, shallots and mustard caviar

Vorspeise / starter

21

Hauptspeise / main course

29

LACHS & TUNA

Fruchtkaviar | Rösti | Wakame | Avocado | Limette | Tomate | Wasabi
Salmon and tuna with fruit caviar, hash browns, wakame,
avocado, lime, tomato and wasabi

Vorspeise / starter

21

Hauptspeise / main course

29

Vorspeisen
werden serviert
mit ofenfrischem
Jourgebäck

SALATE & SUPPEN

CAESAR SALAD

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

mit Hühnerstreifen | with chicken strips 18
mit Garnelen | with prawns 21
mit Rinderstreifen | with beef strips 24

FRUCHTIGE BLATTSALATE MIT KARAMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE

VEGGIE

Salate | Ziegenkäse | Früchte
Mixed salads with fruits and caramelized goat cheese 17

KLEINER VEGGIE BAUERNSALAT

VEGGIE

Blattsalate | Croûtons | Ei | Tomaten
Leaf salad with croûtons, egg and tomatoes 7

KLEINER BAUERNSALAT

Blattsalate | Speck | Croûtons | Ei | Tomaten
Leaf salad with bacon, croûtons, egg and tomatoes 7

TIROLER SPECKKNÖDELSUPPE

Bouillon | kleiner Tiroler Speckknödel
Clear soup with small Tyrolian bacon dumpling 8

TAGESSUPPE

Soup of the day 8



PFLANZLICHER GENUSS

WIENER MITZL

VEGAN

Das pflanzliche Schnitzl aus Pflanzenprotein

Pommes frites | Preiselbeeren

The plant-based schnitzl with french fries and cranberries

21

MITZL BLEU

VEGAN

Das pflanzliche Cordon Bleu aus Pflanzenprotein

Lauwarmer Kartoffelsalat | Preiselbeeren

The plant-based cordon bleu filled with cheese,
leakwarm potato salad and cranberries

24

FALAFEL & TOFU

VEGAN

Hummus | Sesamgemüse | Früchte | Bratkartoffel

Falafel and tofu with hummus, sesame
vegetables, fruits and roast potato

21



GENUSS AUS DER PFLANZEREI

Echtes Handwerk und österreichische Esskultur: Das ist es, was gutes Essen ausmacht. Das ist es, was die Schnitzel von der Pflanzerei so gut machen. Ob Veganerin, Vegetarierin oder Fleischesserin: Bei uns bekommst du etwas ur-typisch österreichisches, das alle Menschen um den Esstisch vereint.

Genuine craftsmanship and Austrian food culture: that's what good food is all about. Whether you're a vegan, vegetarian or meat eater, we offer you something typically Austrian that unites everyone around the dining table.

TRADITIONELL

TRÜFFELNUDELN

VEGGIE

Trüffelbuttersauce | Parmesan | Rucola
Noodles in trufflebutter with parmesan and rocket 22
mit schwarzem Trüffel / with black truffle + 7

ZILLERTALER TRIS

VEGGIE

Spinatknödel | Gorgonzola Kern | Schlutzkrapfen
Bergkäsekrapfen | Nussbutter | Sauerkraut
Spinach dumpling with gorgonzola, potato ravioli stuffed with cheese,
„Bergkäsekrapfen“, brown butter and sauerkraut 18

ZILLERTALER KÄSESPÄTZLE

VEGGIE

In der Gusseisenpfanne | Röstzwiebeln | Schnittlauch
Homemade flour dumplings with cheese, onions and chives 17

VARIATION VOM GRILL

Saftiges Grillfleisch | Grillgemüse
Pommes frites | Kräuterbutter | Chimichurri
Mixed grill meat with vegetables, french fries,
herb butter and chimichurri 28

ZWIEBELROSTBRATEN VOM ZILLERTALER JUNGSTIER

Butterbohnen | Rösti | hausgemachte Röstzwiebeln
Roasted beef with onion sauce, hash browns,
butter beans and deep fried onions 29



SCHNITZEL & MEHR

DAS ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALB

Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

The "Original Wiener Schnitzel", breaded and fried escalope of veal with potatoes and cranberries

26

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN

Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

Breaded and fried escalope of pork with potatoes and cranberries

20

CORDON BLEU VOM MILCHKALB

Pommes frites | Preiselbeeren

Cordon bleu of veal with french fries and cranberries

28

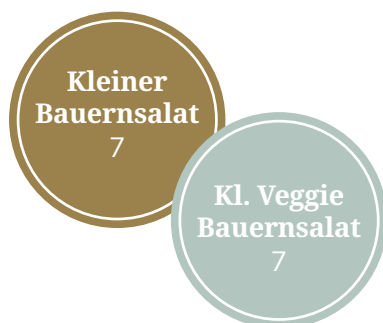


ALTWIENER BACKHUHN

Lauwarmer Kartoffelsalat | frittierte Petersilie | Preiselbeeren

Breaded and fried chicken with leakwarm potato salad, deep fried parsley and cranberries

23



KLASSIKER & FISCH

RINDERFILETSPITZEN STROGANOFF

Gemüse | Reis
Beef fillet „Stroganoff“ with rice and vegetables 32

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN

Trüffelpüree | Schmorkarotten | Honig | Rosmarinsaft |
Braised veal cheeks with truffle puree, braised carrots,
honey and rosemary sauce 31



WILDERER TELLER

Hirschmedaillons | Rotkraut | Butterspätzle
Preiselbeeren | Speck | Steinpilzsauce
Medallions of deer with red cabbage, cranberries,
small flour dumplings, bacon and creamy porcini sauce 34

FRISCHE ZILLERTALER BIO FORELLE MÜLLERIN ART

Petersilienkartoffeln | Nussbutter | Mandeln
Fresh fried organic trout with potatoes,
almonds and brown butter
BIO Fischzucht Moser Aschau im Zillertal - pro 10g. 0,50

DORADE ROYAL

Frische Dorade im Ganzen | Limette | Dill-Mayonnaise
hausgemachte Wedges | Zucchini | Tomate | Pastinake
Whole fresh sea bream with lime, dill mayonnaise, homemade
wedges, courgette, tomato and parsnip 29



POSTWIRT STEAKS

LADYSTEAK VOM MILCHKALBSRÜCKEN

Süßkartoffel Pommes | Gemüse | Basilikum Aioli
Small steak of saddle of veal with sweet potato
fries, vegetables and basil aioli

180g

32

STEAKSANDWICH POSTWIRT 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

33

ALPEN TAGLIATA

Filet vom Mastochsen | Bratkartoffeln
Alpenkäse | Rauchsatz | Rucola | Basilikum Aioli
Beef fillet with cheese, smoked salt, rocket,
fried potatoes and basil aioli

200g

38

FILET STEAK VOM MASTOCHSEN

Grillgemüse | Kroketten | Chimichurri
Beef fillet with vegetables, croquettes and chimichurri

220g

42

250g

45

RIB-EYE STEAK VOM MASTOCHSEN

Grillgemüse | Rösti | Chimichurri
Ribeye steak with vegetables, hash browns and chimichurri

350g

46

HAUSGEMACHTE SAUCEN

Pfeffersauce, Sauerrahmsauce, Trüffel-Mayonnaise
oder Basilikum Aioli pro Sauce
mit schwarzem Trüffel / with black truffle

+ 2

+ 7

SÜSSE SÜNDEN

PRINCE OF DARKNESS

Mango | Zimt | Apfel | Biskuit | Chili

Mango, cinnamon, apple, biscuit and chilli

14

SWEET SYMPHONIE

Pistazie | Himbeer | Sorbet | Früchte

Pistachio, raspberry, sorbet and fruits

13



POSTWIRT DESSERTVARIATION

süß | verführerisch | viel Liebe

Variation of different desserts

Für 2 Personen | for 2 persons

22

SCHOKOLADEN SOUFFLÉ MIT FLÜSSIGEM KERN

Pfeffererdbeeren | Vanilleeis | Schokoladestangerl

Chocolate soufflé with liquid corepepper strawberries,
vanilla ice cream and chocolate bar

10

CRÈME BRÛLÉE

Früchte | brauner Zucker | viel Feuer

Crème brûlée with fresh fruits and brown sugar

10

MEHR SÜSSE SÜNDEN >>>

SÜSSE SÜNDEN

HAUSGEMACHTER MARILLENKNÖDEL

Vanilleeis | Brösel | Nussbutter

Dumpling filled with apricot or plum, vanilla ice cream

9,5

KAISERSCHMARRN MIT APFELMUS

Chopped pancake with apple sauce

15

AUSWAHL VOM HEIMISCHEN KÄSE

Honignüsse | Früchte | Butter | Feigensenf
ofenfrisches Baguette & Wurzelbrot

Cheese selection, honey nuts, fruits, butter,
oven fresh bread, fig mustard

18



Über Allergene informiert Dich gerne auf Nachfrage unser geschultes Personal. Alle Preise in Euro und inkl. Mehrwertsteuer. Kleine Portion minus 2.