



POSTWIRT  
**LUNCH**

VON 11.00 BIS 17.00 UHR

# VORSPEISEN

## GEBACKENE CHAMPIGNONS

VEGGIE

Sauce Tartar

Breaded and deep fried champignons with sauce tartar

Vorspeise / starter

14

Hauptspeise / main course

16

## BURRATA

VEGGIE

Paradeiser Granita | Pesto | Pinienkerne | Tomate

Tomato granita, pesto, pine nuts and tomato

17

mit schwarzem Trüffel / with black truffle

+ 7

## CARPACCIO VOM RINDERFILET

NEPO  
TIPP!

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

Vorspeisen  
werden serviert  
mit ofenfrischem  
Jourgebäck



WEINKARTE

# 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

## TIROLER SPECKKNÖDELSUPPE

---

Bouillon | kleine 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.



# HAUPTSPEISEN

## SPAGHETTI BOLOGNESE ODER POMODORO

---

Spaghetti with bolognese sauce  
or tomato sauce

15

## SPINATKNÖDEL

---

VEGGIE

Gorgonzola Kern | Nussbutter  
Spinach dumpling with gorgonzola and brown butter

17

## ZILLERTALER KÄSESPÄTZLE

---

VEGGIE

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

17

## PILZRAHMSCHNITZEL

---

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

22

## VARIATION VOM GRILL

---

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

NEPO  
TIPP!

28

Kleiner  
Bauernsalat

7

Kl. Veggie  
Bauernsalat

7



WEINKARTE

# HAUPTSPEISEN

## ZWIEBELROSTBRATEN VOM ZILLERTALER JUNGSTIER

---

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

29

## 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

## 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



# HAUPTSPEISEN

## STEAKSANDWICH POSTWIRT STYLE

---



Rib-Eye Steak | Süßkartoffelpommes | Zwiebelringe  
Rauchkäse | Tomaten-Rucolasalat | Trüffel-Mayonnaise  
Rip-eye steak with sweet potato fries, onion rings, smoked  
cheese, tomato rocket salad and truffle mayonnaise

200g

33

## FILET STEAK

---

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

220g

42

250g

45



# WEINEMPFEHLUNG

## NEPO WHITE WILHELM

---

Grüner Veltliner | Strass | Kamptal

1 Glas  
0,75l

5,6  
33

## NEPO 1 RED LIZZY

---

Blaufränkisch | Südburgenland | Deutsch-Schützen

1 Glas  
0,75l

5,6  
33

# SÜSSE SÜNDEN

## SOMMERWALD



Blaubeere | Sorbet | Crumble | Vanille | Erdbeere  
Blueberry, sorbet, crumble, vanilla and strawberry

14

## TIRAMISU „NEPO STYLE“

Marsala | Amaretto | Ganache | Früchte  
Marsala, amaretto, ganache and fruits

13

## 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

## HAUSGEMACHTER MARILLENKNÖDEL

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

9,5



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

