

# 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

## TRÜFFEL-LINGUINI

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



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

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



# 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 BAUERN Salat

---

VEGGIE

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

## KLEINER BAUERN Salat

---

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

## 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.



# TRADITIONELL

## TRÜFFEL-LINGUINI

VEGGIE

Trüffelbittersauce | 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

NEPO  
TIPP!

29

Kleiner  
Bauernsalat  
7

Kl. Veggie  
Bauernsalat  
7



WEINKARTE

# 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



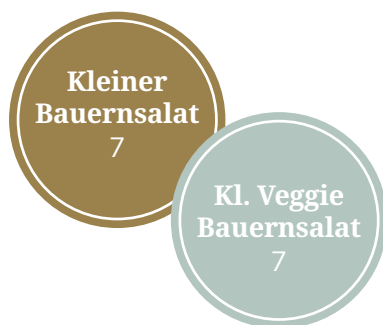
## ALTWIENER BACKHUHN

---

Lauwarmer Kartoffelsalat | frittierte Petersilie | Preiselbeeren

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

23



# KLASSIKER & FISCH

## RINDERFILETSPITZEN STROGANOFF

---

Gemüse | Jasminreis

Beef fillet „Stroganoff“ with jasmine 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.

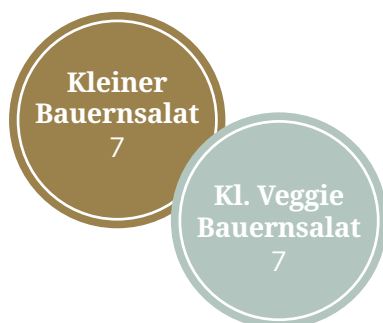
0,50

## DORADE ROYAL

---

Dorade im Ganzen | Limette | Dill-Mayonnaise  
hausgemachte Wedges | Zucchini | Tomate | Pastinake  
Whole 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

---

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



200g

33

## ALPEN TAGLIATA

---

Filet vom Mastochsen | Mini-Kartoffelgratin  
Alpenkäse | Rauchsatz | Rucola | Basilikum Aioli  
Beef fillet with cheese, smoked salt, rocket,  
mini potatoe gratin and basil aioli

200g

38

## FILET STEAK

---

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

220g

42

250g

45

## RIB-EYE STEAK

---

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

## 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

## 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 >>>



WEINKARTE

# 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.

