

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 unserem Diplom Sommelier Michael Wölger, Österreich Sommelier Simon Kuzmanovic oder unserem Restaurantleiter Ludovit Villam 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

ORIGINAL BURRATA

VEGGIE

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

18

TRÜFFEL-LINGUINI

VEGGIE

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

19

mit schwarzem Trüffel / with black truffle

+ 8

CARPACCIO VOM RINDERFILET

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

Vorspeise / starter

21

Hauptspeise / main course

29

PIKANTES BEEF TARTAR POSTWIRT STYLE

NEPO
TIPP!

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

Vorspeise / starter

22

Hauptspeise / main course

30

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

22

Hauptspeise / main course

30

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	21
mit Garnelen with prawns	23
mit Rinderstreifen with beef strips	27

FRUCHTIGE BLATTSALATE MIT KARAMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE

VEGGIE

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

18

KLEINER VEGGIE BAUERNSAT

VEGGIE

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

7

KLEINER BAUERNSAT

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

8

TIROLER SPECKKNÖDELSUPPE

Bouillon | kleine Tiroler Speckknödel
Clear soup with small Tyrolian bacon dumpling

9

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

24

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

27

FALAFEL & TOFU

VEGAN

Hummus | Sesamgemüse | Früchte | Bratkartoffel

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

22



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

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

24

mit schwarzem Trüffel / with black truffle

+ 8

ZILLERTALER TRIS

VEGGIE

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

19

ZILLERTALER KÄSESPÄTZLE

VEGGIE

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

18

VARIATION VOM GRILL

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

31

ZWIEBELROSTBRATEN VOM ZILLERTALER JUNGSTIER

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

NEPO
TIPP!

31

Kleiner
Bauernsalat
8

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

28

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN

Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

Breaded and fried escalope of pork
with potatoes and cranberries

22

CORDON BLEU VOM MILCHKALB

Pommes frites | Preiselbeeren

Cordon bleu of veal with french fries and cranberries

29

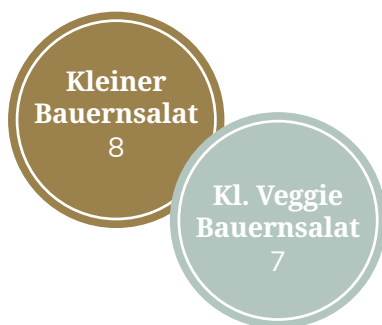


ALTWIENER BACKHUHN

Lauwarmer Kartoffelsalat | frittierte Petersilie | Preiselbeeren

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

25



WEINKARTE

KLASSIKER & FISCH

RINDERFILETSPITZEN STROGANOFF

Gemüse | Jasminreis

Beef fillet „Stroganoff“ with jasmine rice and vegetables

34

SHORT RIPS - RINDERRIPPE

Slow cocked | BBQ | Coleslaw | Nussbutterpüree | Salsa Verde

Slow cocked, BBQ, coleslaw, potato puree, salsa verde

35



WILDERER TELLER

Hirschmedaillons | Rotkraut | Butterspätzle

Preiselbeeren | Speck | Steinpilzsauce

Medallions of deer with red cabbage, cranberries,
small flour dumplings, bacon and creamy porcini sauce

35

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

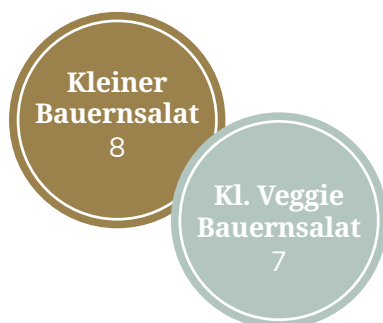
DORADE ROYAL

Dorade im Ganzen | Limette | Dill-Mayonnaise

hausgemachte Wedges | Tomaten-Ruccola Salat

Whole sea bream with lime, dill mayonnaise, homemade
wedges, tomatoe-rocket salad

31



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

33

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

34

ALPEN TAGLIATA

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

200g

39

FILET STEAK

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

220g

44

250g

47

RIB-EYE STEAK

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

350g

48

HAUSGEMACHTE SAUCEN

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

+ 2

+ 8

SÜSSE SÜNDEN

SWEET ALCHEMY



Himbeer-Yuzu-Mousse | Schoko-Chili Ganache |
Ferrero- Glace | Matcha-Crunch | Brownie | Minze 14
Raspberry yuzu mousse, choco chilli ganache, ferrero glace, matcha crunch,
mint

SUMMER BLOOM

Tonkabohnen Pannacotta | Basilikum | Waldbeeren | Pistazie | Mandel-
Schwarzer Pfeffer 14
Tonka pannacotta, basil, forest fruit, pistachio, almond black pepper

POSTWIRT DESSERTVARIATION

süß | verführerisch | viel Liebe
Variation of different desserts
Für 2 Personen | for 2 persons 24

SCHOKOLADEN SOUFFLÉ MIT FLÜSSIGEM KERN

Pfeffererdbeeren | Vanilleeis | Schokoladestangerl
Chocolate soufflé with liquid corepepper strawberries,
vanilla ice cream and chocolate bar 12

CRÈME BRÛLÉE

Früchte | brauner Zucker | viel Feuer
Crème brûlée with fresh fruits and brown sugar 11

MEHR SÜSSE SÜNDEN >>>



SÜSSE SÜNDEN

HAUSGEMACHTER MARILLENKNÖDEL

Vanilleeis | Brösel | Nussbutter

Dumpling filled with apricot or plum, vanilla ice cream

11

KAISERSCHMARRN MIT APFELMUS

Chopped pancake with apple sauce

16

AUSWAHL VOM HEIMISCHEN KÄSE

Honignüsse | Früchte | Butter | Feigensenf

ofenfrisches Baguette & Wurzelbrot

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

21



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

