



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

15

Hauptspeise / main course

18

ORIGINAL BURRATA

VEGGIE

Paradeiser Granita | Pesto | Pinienkerne | Tomate

Tomato granita, pesto, pine nuts and tomato

18

mit schwarzem Trüffel / with black truffle

+ 8

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

21

Hauptspeise / main course

29

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

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.



HAUPTSPEISEN

SPAGHETTI BOLOGNESE ODER POMODORO

Spaghetti with bolognese sauce
or tomato sauce

17

SPINATKNÖDEL

VEGGIE

Gorgonzola Kern | Nussbutter
Spinach dumpling with gorgonzola and brown butter

19

ZILLERTALER KÄSESPÄTZLE

VEGGIE

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

18

PILZRAHMSCHNITZEL

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

26

FILET VARIATION VOM GRILL

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

NEPO
TIPP!

31

Kleiner
Bauernsalat
8

Kl. Veggie
Bauernsalat
7



WEINKARTE

HAUPTSPEISEN

ZWIEBELROSTBRATEN VOM JUNGSTIER

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

31

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

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



WEINKARTE



HAUPTSPEISEN

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

FILET STEAK

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

220g

44

250g

47



WEINEMPFEHLUNG

NEPO WHITE WILHELM

Grüner Veltliner | Strass | Kamptal

1 Glas
0,75l

6,2
36

NEPO 1 RED LIZZY

Blafränkisch | Südburgenland | Deutsch-Schützen

1 Glas
0,75l

6,2
36

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

CRÈME BRÛLÉE

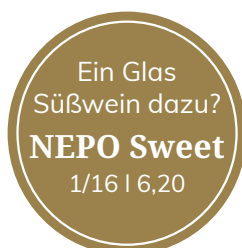
Früchte | brauner Zucker | viel Feuer
Crème brûlée with fresh fruits and brown sugar 11

SCHOKOLADEN SOUFFLÉ MIT FLÜSSIGEM KERN

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

HAUSGEMACHTER MARILLENKNÖDEL

Vanilleeis | Brösel | Nussbutter
Dumpling filled with apricot, vanilla ice cream, crumbs nut butter 11



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

