

Entspannt genießen und in herzlicher Atmosphäre unseres
Hotels & Restaurants schöne Stunden verbringen.

Juniorchef Willi Pfister zaubert mit seinem 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 ein erlesener Wein, empfohlen von unserem Diplom Sommelier Willi Pfister Junior, aus unserem Weinkeller rundet unser Angebot ab und verwandelt Ihre Zeit in unserem Hotel zu einer richtigen Kraftquelle.

So muss Genuss sein.

Familie Pfister

Katrina & Willi mit Maximilian, Leopold & Paulina



ERLEBNIS TRADITION
seit 1664
NEUE POST
★★★★

Elisabeth & Wilhelm



Über Allergene informiert Sie gerne auf Nachfrage unser geschultes Personal.
Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.

HERZLICH WILLKOMMEN



Carpaccio vom heimischen Rinderfilet

kaltgepresstes Olivenöl | Pinien | Ruccola | Parmesan

Slices of beef with oil, pine, rucola and parmesan cheese

€ 16,50 | € 25,00



Pikantes Beef Tartar auf Schiefer serviert

Erdäpfelstroh | Trüffel Mayonnaise | rote Zwiebeln

Beef tartar (rear meat) with truffle mayonnaise, potato straw and red onions

€ 17,00 | € 25,50

Hausgebeizter & geräucherter Lachs mit Avocado Tartar

Wakamesalat | Sauerrahm | Rösti

Smoked & pickled salmon with Wakame, avocado, hashed brown potatoes and sour cream

€ 17,50 | € 26,00

Thunfisch Tartar

Koriander | Olivenöl | Asia-Mayonnaise | Tomatenmarmelade

Tuna tartar with coriander, oil, asia mayonnaise and tomatoe jam

€ 18,00 | € 27,00





Trüffelnudeln

Trüffel | Parmesan

Truffle noodles with parmesan cheese

Veggie ♥ € 15,50 | € 19,50

3 Stück Original Zillertaler Schlutzkrapfen

Nussbutter | Parmesan | Schnittlauch

Small potato ravioli stuffed with cheese, brown butter and chives

Veggie ♥ € 11,90

Gebackener Camembert oder Champignons

Sauce Tartar | Preiselbeeren

Breaded and deep fried camembert or champignons with sauce tartar and cranberries

Veggie ♥ € 9,80 | € 11,80

Bouillon mit Frittaten

Clear soup with sliced pancakes

€ 5,50

Bouillon mit 2 kleinen Tiroler Speckknödeln

Clear soup with small Tyrolian bacon dumplings

€ 6,50

Gulaschsuppe mit Semmel

Goulash soup with bread

€ 7,50

Tagessuppe

Soup of the day

€ 6,50

WARMES VORSPEISEN & SUPPEN



Caprese „Postwirt“
Büffelmozzarella | Tomaten | kaltgepresstes Olivenöl | Balsamico | Ruccola
Mozzarella with tomatoes, ruccola, vinegar and oil
Veggie ♥ € 12,90



Cesar´s Salat
Salate | gegrillte Geflügelstreifen | Parmesan | Speck | Croûtons
Cesar salad with grilled chicken, bacon, parmesan
€ 15,50

Fruchtige Blattsalate mit karamellisiertem Ziegenkäse
Salate | Ziegenkäse | Früchte
Mixed salads with fruits and caramelized goat cheese
Veggie ♥ € 15,50

Tomaten – Ruccolasalat mit Parmesan
Tomatoe-ruccola salad with parmesan cheese
Veggie ♥ € 5,50

Gemischter Salatteller
Small mixed salad
€ 4,50



Kartoffel- oder Krautsalat
Small potatoe or cabbage salad
€ 4,50

GEMÜSEGARTEN
Salate & Beilagensalate





Grillwürstl

Salatgarnitur | Pommes frites
Grilled sausage with french fries and salad
€ 9,90

Spaghetti Pomodoro

Parmesan
Spaghetti with tomato sauce and parmesan cheese
Veggie ♥ € 11,50

Spaghetti Bolognese

Parmesan
Spaghetti with sauce bolognese and parmesan cheese
€ 12,50



Trüffelnudeln

Trüffel | Parmesan
Truffle noodles with parmesan cheese
Veggie ♥ € 19,50

Das „Zillertaler TRIS“

Spinatknödel | Gorgonzola Kern | Schlutzkrapfen | Bergkäsekrapfen | Nussbutter | Sauerkraut
Spinach dumpling with gorgonzola and two small potato ravioli
stuffed with cheese, brown butter and sauerkraut
Veggie ♥ € 14,90

Zillertaler Käsespätzle

In der Gusseisenpfanne | Röstzwiebeln | Schnittlauch
Homemade flour dumplings with cheese, onions and chives
Veggie ♥ € 14,50

Tiroler Almgröstl in der Pfanne serviert

Spiegelei | Krautsalat
Roasted potatoes with meat, fried egg and cabbage salad
€ 16,00

5 Stück Original Zillertaler Schlutzkrapfen

Nussbutter | Parmesan | Schnittlauch
Small potato ravioli stuffed with cheese, brown butter and chives
Veggie ♥ € 14,90

HAUPTSPEISEN





Geröstete Leber vom Schwein

Butterreis | Röstzwiebeln | gegrillter Apfel
Roasted pork liver with rice, deep fried onions and apple
€ 14,90

Frischer Jungschweinebraten aus dem Rohr

Sauerkraut | Semmelknödel
Roasted pork with sauerkraut and dumpling
€ 15,90

„Die legendäre Postwirt Schlachtplatte“

Kalte Spezialitäten aus dem Zillertal | Brotkörperl | viel Liebe
Cold specialities from our area with bread
€ 15,90



„Original“ Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken

Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren
The **“Original Wiener Schnitzel”**
Breaded and fried escalope of veal with potatoes and cranberries
€ 21,50

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Maishuhn

Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren
Breaded and fried escalope of pork or chicken with potatoes and cranberries
Schwein: € 15,50 | Huhn: € 16,50

Altwiener Backhuhn

Lauwarmer Kartoffelsalat | frittierte Petersilie
Breaded and fried chicken with leakwarm potatoe salad and deep fried parsley
€ 17,50

Cordon Bleu vom Milchkalbsrücken

Pommes frites | Preiselbeeren
Cordon bleu of veal with french fries and cranberries
€ 22,50

HAUPTSPEISEN



Gemischtes vom Grill

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

€ 21,50

NEPO
TIPP!

Zwiebelrostbraten vom Zillertaler Jungstier

Speckbohnen | Röstkartoffeln | hausgemachte Röstzwiebeln
Roasted beef with onion sauce, roasted potatoes, bacon beans and deep fried onions

€ 22,50

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“

Glaciertem Karottengemüse | Reis
Beef fillet „Stroganoff“ with rice and carrots

€ 26,50

NEPO
TIPP!

„Wilderer Teller“

Hirsch | Reh | Rotkraut | Butterspätzle | gegrillter Apfel | Steinpilz
Medallions of venison and deer with red cabbage,
small flour dumplings, apple and porcini mushrooms

€ 28,50

Rosa gebratener Lammrücken

Speckbohnen | Rösti | Paprikasauce | mini Paprika
Rosa roasted lamb with bacon beans, hash browns, red pepper sauce and mini pepper

€ 29,50



Frische Zillertaler „BIO Forelle Müllerin Art“

Petersilienkartoffeln | Nussbutter | Mandeln | **BIO Fischzucht Moser Aschau i. Z.**

Fresh fried **organic** trout with potatoes

pro 10 g € 0,50

Gebratenes Filet von der Zillertaler Lachsforelle

Safrannudeln | Zucchini | Tomaten

Fillet of salmon trout with saffron noodles, zucchini and tomatoes

€ 22,50



Kurz gebratener Thunfisch

Ingwer Gemüse | Zitronenbutter | Pilze

Shortly fried tuna with ginger vegetables, lime butter and mushrooms

€ 26,50



**NEPO
TIPP!**

mit extra
schwarzem
Trüffel
€ 4,00

Filet Steak 200 g € 31,50

Filet Steak 250 g € 34,50

Filet Steak 300 g € 36,50

Rib Eye „DRY AGED“ 400 g € 34,50

Grillgemüse | Kroketten | Chimichurri

Different steaks with vegetables, croquettes and chimichurri

Pfeffersauce | Sauce Bernaise | Sauerrahmsauce | pro Sauce € 1,00

„Ladysteak“ vom Milchkalbsrücken 160 g

Fruchtiger Salat | Rösti | Tomaten

Small steak of saddle of veal with fruity salad, hashed brown potatoes and tomatoes

€ 24,50

Alpen Tagliata

Rosa gebratener Rinderrücken | Alpenkäse | Rauchsatz | Ruccola | Bratkartoffeln

Tagliata with alpine cheese, foam salt, ruccola and fried potatoes

€ 27,50

„Pfeffersteak“ 200 g

Speckbohnen | Pommes frites | Kräuterbutter

Peppered steak with bacon beans, french fries and herb butter

€ 32,50

Châteaubriand „Sir Charlton“ ca. 500 g

Rinderfilet | Champignon Sauteé | Grillgemüse | Kartoffelgebäck | versch. Saucen

Châteaubriand with sauces, mushrooms, vegetables und baked potatoes

Für 2 Personen € 68,00

**NEPO
TIPP!**



Pizza Margherita

Käse | Tomaten

Tomatoes, cheese

Veggie ♥ € 9,90

Pizza „Postwirt“

Tomaten | Schinken | Käse | Champignons | Pfefferoni | Paprika

Tomatoes, ham, cheese, mushrooms, green pepper, peperoni

€ 11,50

Pizza Diavolo scharf/hot

Tomaten | Käse | Salami | Pfefferoni

Tomatoes, cheese, salami, peperoni

€ 11,50

Pizza Formaggi

Tomaten | verschiedene Käsesorten

Tomatoes, different cheese

Veggie ♥ € 12,50

Pizza Hawaii

Tomaten | Schinken | Käse | Champignons | Ananas

Tomatoes, ham, cheese, mushrooms, pineapple

€ 12,50

Schinken – Käsetoast

From 10.00 to 17.00 o'clock: Toasted sandwich with cheese and ham

€ 6,90

Toast Hawaii

From 10.00 to 17.00 o'clock: Toasted sandwich with cheese, ham and pineapple

€ 7,90

Gemischter
Salatteller

€ 4,50

Knoblauch-
brot
garlic bread

€ 5,50

PIZZA & TOAST

Toast servieren wir gerne von 10.00 bis 17.00 Uhr



Hausgemachter Marillen- oder Zwetschkenknödel

Vanilleeis | Brösel | Nussbutter

Dumpling filled with apricot or plum and vanilla ice cream | € 5,90



Hausgemachte Sorbets

Frische Früchte

Homemade sorbets with fresh fruits | € 7,90

Crème Brûlée

Früchte | brauner Zucker | viel Feuer

Crème Brûlée with fresh fruits | € 8,50



Schokolade Soufflé mit flüssigem Kern

Pfeffererdbeeren | Vanilleeis | Schokoladestangerl

Malten chocolate lava cake with liquid core, pepper strawberries, vanilla ice cream and chocolate roulade | € 9,50

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Chopped pancake with apple sauce | € 11,90

Kaiserschmarrn "DELUXE"

Schokolade | Zimt | Zwetschkenröster

Chopped pancake with chocolate, cinnamon and plums | € 14,50

Salzburger Nockerl

Nockerl | Erdbeeren

Soufflé style of Salzburg | Für 2 Personen € 16,50



Dessertvariation „Postwirt“

süß | verführerisch | viel Liebe

Variation of different desserts | € 12,50

Kleine Auswahl von heimischem Käse

Honignüsse | Früchte | Butter | Brotkörberl | Feigensenf

Cheese selection with honey nuts, fruits, butter, bread and coward mustard | € 12,50

EINE SÜNDE WERT

