Willkommen im Gasthof zur Post

Wir lieben die Tradition, wir lieben das Moderne,
und wir lieben den Genuss – und all das vereinen wir
auf kreative Weise.

Wie man so schön sagt:
Die Liebe geht durch den Magen.
Das spürt man sowohl bei jedem einzelnen Gericht,
das unser Küchenteam kreiert,
als auch in der Liebe fürs Detail im gesamten Haus.

Unser Fokus liegt auf der ländlichen Salzburger Küche.
Die altbewährten Klassiker wie Leber, Beuschel
und Backhendl werden bei uns ebenso gekocht
wie neue Kreationen, die unsere Leidenschaft
für Kreativität widerspiegeln.

Die Sorgfalt und der Respekt vor den Lebensmitteln,
sowie der Teamgeist
sind auf jedem einzelnen Teller spürbar.

All dies ist möglich dank
unseren regionalen Produzenten und Kleinbetriebe,
die uns fast täglich mit bester Qualität beliefern.

Kalb und Wild aus Thalgau oder aus eigener Jagd,
Fisch aus dem Wolfgangsee, Käse aus Abersee
und viele weitere Spezialitäten.
Wir legen großen Wert auf Nähe, Frische und Saisonalität.

Es ist uns eine Ehre und Freude,
Sie in unserem geschichtsträchtigen,
mehr als 600 Jahre alten Haus
als Gäste willkommen zu heißen und zu verwöhnen.

Ihre Familie Leitner
& Ihr Gasthof zur Post Team

Wir bitten um Verständnis, dass wir ab 6 Personen
nur eine Tischrechnung ausstellen können

Aperitif

Zirberl Tonic oder Zirberl Mule
mit Norberts hausgemachtem Zirbenschnaps € 11,00

Glas Secco Rosé
Heiling, Halbturn, Burgenland € 6,20

Glas Zero Dosage Brut Nature 2020
Ilkerl Luf, Krems/Rehberg, Kremstal € 9,00

Aperol Spritz | Hugo € 8,80

Campari Soda € 7,00
Campari Orange € 8,00

Wolfgangsee Jubiläums Bier	0,3l	€ 5,20
	0,5l	€ 6,40

Alkoholfreier Aperitif

Ilkerl Spritzer
Muskatellertraubensaft, Verjus & Soda € 7,50

Verjus Spritz
mit Limette & Minze € 7,50

Hugo alkoholfrei € 7,50

Crodino rosso/biondo € 6,00

Offene Achterl

Gelber Muskateller 2024
Wruss, Gamlitz, Südsteiermark DAC € 6,00

Grüner Veltliner Nussbaum 2024
Mayr-Vorspannhof, Dross, Niederösterreich € 5,80

Sauvignon Blanc 2024
Wruss, Gamlitz, Südsteiermark DAC € 6,80

Rose Sand 1 2024
Weingut Zöhrer, Krems, Niederösterreich € 5,80

St. Laurent 2022
Guttmann, Weiden, Burgenland € 6,40

Zweigelt Rarität 2021
Heiling, Halbturn, Burgenland € 6,40

Blaufränkisch/Merlot 2023
Heinrich, Deutschkreutz, Burgenland € 6,40

Gereifte Weine Glasweise

Sauvignon Blanc Ried Eckberg 2015
Hack-Gebell, Gamlitz, Südsteiermark € 9,00

Chatau Bellisle Mondotte 2011
St. Emilion, Grand Cru €12,00

Lieber gleich ein gutes Flascherl Wein?
Gerne bringen wir Ihnen unsere Weinkarte
mit einer großen Auswahl
an österreichischen & internationalen Weinen.

Suppenküche

Klare Rindsuppe
Leberknödel oder Frittaten € 8,00

Kürbiscremesuppe
Chili, Ingwer & Samosa € 9,50

Erdäpfelsuppe
Eierschwammerl € 9,50

Perfekt zum Starten

Kalt Geräuchertes Wolfgangsee Lachs`l
Rote Rüben, Haselnüsse, Frischkäse & Kren € 19,00

Aberseer Schafskäse mit Kürbis Chutney
Linsen & Schwarze Nüsse € 18,00

Carpaccio vom Hirschrücken
Artischocken, Rucola, Parmesan & Trüffelöl € 19,00

Hausgemachte Rindfleischsulz
Käferbohnen & Kürbiskernöl € 15,00

Gemischter Salat oder Blattsalat
Hausdressing oder Balsamico Marinade
klein € 9,00
groß € 14,00

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Vegetarischer Genuss

Rotes Kürbiscurry
Geröstete Erdnüsse & Basmatireis
klein € 17,00
groß € 21,00

Hausgemachte Schupfnudeln
Rucola, Parmesan & Trüffelöl
klein € 17,00
groß € 21,00

Frischer Fisch

Zanderfilet in der Olivenkruste
Limettenrisotto, Blattspinat & Krebsenschaum € 34,00

Saibling im Ganzen gebraten
Petersilienkartoffeln & Blattsalat € 34,00

Bouillabaisse mit Garnelen, Oktopus & Miesmuscheln
Safran-Knoblauch-Mayo & Baguette
klein € 23,00
groß € 30,00

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Die Hauptspeisen

Nüsschen vom Reh
Eierschwammerl-Tagliatelle & Kohlsprossen € 34,00

Fasanenbrust im Speckmantel
Trüffelpolenta & Rahmwirsing € 34,00

Gekochter Schulterspitz
Röstkartoffel, Cremespinat & Semmelkren € 32,00

Hirschragout
Pilze, Semmelknödel,
Rotkraut & Preiselbeeren € 32,00

Filetsteak vom Almochsen 220g
gebratene Steinpilze,
Kartoffelgratin & Blattspinat € 45,00

Kalbsrahmgulasch
Butterspätzle
klein € 23,00
groß € 30,00

Kalbfleischpflanzerl in Pfeffersauce
Kroketten & buntes Gemüse € 24,00

Wiener Schnitzel
Petersilienkartoffeln & Preiselbeere
vom Schwein € 24,00
vom Kalb € 32,00

Klassisches Post-Kalbsbeuschel
Semmelknödel
klein € 17,00
groß € 23,00

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Süßer Abschluss

Kaiserschmarrn
karamellisierte Äpfel & Walnüsse € 17,00

Limetten Pannacotta
Beerenragout € 11,00

Warmer Schokokuchen
Weichseln & Topfeneis € 14,00

Maroni Tiramisu
Himbeermark € 11,00

Hausgemachter Heidelbeerstrudel
Zimteis € 9,60

Fischer`s Eiskreation
pro Kugel € 3,50
Unsere Eissorten wechseln regelmäßig – fragen Sie unser Team nach den heutigen Köstlichkeiten

Affogato
Kugel Vanilleeis & heißer Espresso € 7,00

Kaffee & Tee

Espresso		€ 4,00
Doppelter Espresso		€ 6,00
Espresso Macchiato		€ 4,40
Verlängerter		€ 4,50
Latte Macchiato, Cappuccino		€ 5,80
Tee	mit Milch oder Zitrone	€ 5,00
	mit Rum	€ 8,00

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.