



Das Hotel & Wirtshaus Post hat seit 1224 schon viel erlebt und steht noch lange nicht still. Seit Mai 2016 führen Sigrid und Maximilian Blumschein das traditionsreiche und doch urbane Haus im Zentrum von St. Johann. Im Fokus stehen dabei Regionalität, Genuss und Gastronomie auf hohem Niveau. Unser Team verwendet regionale Produkte nach Verfügbarkeit und sonst ausschließlich österreichische Ware. Wir haben erfolgreich die Zertifizierung des österreichischen Umweltzeichens abgeschlossen, die dies mit strengen Kriterien und unabhängigen Kontrollen belegen.



- Rind:** Brunnhof, St. Johann nach Verfügbarkeit sonst ausschließlich aus Österreich
- Schwein:** saisonal Almschwein, Brixental Hofkultur, Hütthaler, Oberösterreich
- Huhn:** Geflügelhof Winkler, Oberösterreich
- Milch und Milchprodukte:** Tirolmilch
- Eier aus Freilandhaltung:** aus Österreich
- Erdäpfel, Wurzelgemüse:** Posch, Tirol
- Äpfel:** Bio-Gala-Royal, Südtirol
- Zwiebel, Karotten:** Posch, Tirol
- Forelle und Saibling:** Österreich
- Hirsch, Reh und Gams:** saisonal vom Brunnhof
- Brot und Gebäck:** Bäckerei Decker, Waidring Joseph Brot, Niederösterreich Drexel Vorarlberg, Pardeller Südtirol



Ohne unser Team wären wir nichts! Wichtig ist uns unseren Mitarbeiterinnen einen Rahmen zu bieten, damit sie Freude und auch Zeit für ihre Arbeit haben. Nur mit einem glücklichen Team schaffen wir es, unsere Gäste glücklich zu machen. Durch Fort- & Ausbildung, geregelte Arbeits- & Freizeiten und vielem mehr sorgen wir dafür, dass die Arbeit in unserer Branche Freude bereitet und auch in Zukunft Bestand hat.



UNSER KÜCHENCHEF BENJAMIN EMPFIEHLT

Rind-, Kalbfleisch & Wild vom Brunnhof in St. Johann in Tirol.



BURRATA <small>A, C, G</small>		€ 13,00
Bunte Cherrytomaten, Rucola, Balsamico		
PICCATA VOM LANDHENDL <small>A, G, L, M, O</small>		€ 24,00
Trofie-Tomaten-Pasta, Zucchini, Parmesan, Pesto		
KALBSRAHMGULASCH VOM BRUNNHOF <small>A, G, L, M, O</small>		€ 25,00
Spätzle, geröstete Eierschwammerl		
TIROLER PRÜGELTORTE 2.0 <small>A, C, G</small>		€ 12,00
Erdbeeren, Basilikum, Haselnüsse		

Italienische Wochen:

Bellini Cipriani	0,1 l	€ 6,00
Lugana Frati i Frati 2022	1/8 l	€ 5,90
Weingut Ca dei Frati, Sirmione, Lombardei, Italien	0,7 l	€ 35,00
Averna 2cl		€ 3,20

Wir dürfen stolz bekannt geben, dass wir mit unserem Wirtshaus Teil der KochArt Vereinigung sind. Im Vordergrund stehen hierbei die Produkte von heimischen Bauern und Produzenten.

Der Gault Millau testet uns jedes Jahr unabhängig und anonym. Seit 2019 sind wir mit einer Haube (12,5/20) ausgezeichnet.

**Gault
&
Millau**



ÄNDERUNGEN UND UMBESTELLUNG

Auf 2 Teller	€ 4,50
Kleine Portion, wenn möglich und nicht angeboten wird	€ - 3,00
Änderung, Umbestellung	€ 3,20

Alle Preise in Euro, inklusive aller Abgaben & Steuern

APERITIF

Veneziano Frizzante: BioBitter mit Prosecco, Soda, Orange		€ 10,40
Ramazotti Rosato mit Prosecco, Soda, Orange		€ 9,30
Portwein Tonic: Taylor's Chip dry white Port, Tonic, Zitrone		€ 9,80
Aperol Frizzante: Aperol mit Prosecco, Soda, Orange		€ 8,40
Aperol G'spritzt: Weißwein, Soda, Orange		€ 7,90
Campari Sprizz: Campari mit Prosecco, Soda, Orange		€ 9,90
Limoncello Sprizz: Limoncello mit Prosecco, Soda, Orange		€ 9,90
Lillet Wild Berry: Lillet blanc, Wild Berry Tonic, Beeren		€ 8,40
Hugo: Hollerblütensirup, Prosecco, Limetten, Minze, Soda		€ 8,40
Negroni Sbagliato: Campari, Vermouth red, Prosecco, Soda, Orangenzeste		€ 9,90
Campari Soda	4 cl	€ 7,10
Campari Orange	4 cl	€ 10,10
Mancino Vermouth bianco, Belsazar Vermouth red	4 cl	€ 7,20
Moscow Mule: Vodka, Ginger beer, Zitronensaft, Gurke	4 cl	€ 10,90
London Mule: Gin, Ginger beer, Zitronensaft, Gurke	4 cl	€ 10,90
Gin Tonic: Brokers Gin, Schweppes Tonic, Zitrone	4 cl	€ 10,90
Szigeti Grüner Veltliner brut	0,1 l	€ 5,90
Cremant de Loire AOC rosé	0,1 l	€ 7,90

APERITIF ALKOHOLFREI

Rosen Spritz: Rosen Limonade, Minze, Orange		€ 8,20
Fresh Maker: Mango- & Orangensaft, Himbeersirup, Zitronensaft, geshaked		€ 8,20
Undone Juniper Type: Not Gin, Schweppes Tonic, Zitrone		€ 8,80
Undone Italian Bitter Type: Not Aperol, Soda, Orange		€ 8,80
Haugemachter Eistee: Assam Schwarztee, Holunder, Limette, Minze		€ 3,00
Hausgemachte Grapefruit Limo		€ 5,90
Hausgemachte Limetten Limo		€ 5,90
Höllinger Bio-Lavendel Limo		€ 5,90
BioZisch Ginger life		€ 4,30
Bio Zisch Bitter Lemon		€ 4,30

HUBER BIER

HUBER HEFEWEIZEN hell vom Fass		0,3 l	€ 4,20
		0,5 l	€ 5,60
HUBER HEFEWEIZEN dunkel	Flasche	0,5 l	€ 5,60


EGGER BIER

EGGER PREMIUM MÄRZEN vom Fass		0,2 l	€ 3,30
		0,3 l	€ 4,00
		0,5 l	€ 5,30
EGGER ZITRUSRADLER vom Fass		0,2 l	€ 3,30
		0,3 l	€ 4,00
		0,5 l	€ 5,30
EGGER BIO ZWICKL vom Fass		0,2 l	€ 3,50
		0,3 l	€ 4,10
		0,5 l	€ 5,40
EGGER ZISCH alkoholfrei naturtrüb	Flasche	0,5 l	€ 5,20
EGGER HOPF'N'ROLL	Flasche	0,3 l	€ 4,10


WEIN

Grüner Veltliner Ried Kirchberg DAC Weingut Hirtl, Poysdorf, Weinviertel	2023	1/8 l	€ 5,90
Roter Veltliner Weingut Fritsch, Oberstockstall, Wagram, Niederösterreich	2023	1/8 l	€ 6,50
Chardonnay Alte Reben Weingut Juris, Gols, Neusiedlersee, Burgenland	2021	1/8 l	€ 6,50
Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC Weingut E. u. W. Polz, Spielfeld, Südsteiermark	2022	1/8 l	€ 7,40
Grauburgunder Weingut Pongratz, Gamlitz, Südsteiermark	2023	1/8 l	€ 7,50
Roter Muskateller Weingut Rudi Heinisch, Wolfpassing, Weinviertel, Niederösterreich	2023	1/8 l	€ 6,70
Santa Cristina Giardino rosé Weingut Antinori, Florenz, Toskana	2022	1/8 l	€ 6,30
Zweigelt Edelgrund Weingut Stiegelmar, Gols, Neusiedlersee, Burgenland	2021	1/8 l	€ 5,90
Blaufränkisch vom Weingebirge Weingut Heinrich, Gols, Neusiedlersee, Burgenland	2020	1/8 l	€ 6,40
Montepulciano il Grande Silenzio Fosso Corno, Roseto degli Abruzzi, Venetien, Italien	2021	1/8 l	€ 7,40
Enate (CS ML) Bodegas Enate, Aragón, Spanien	2020	1/8 l	€ 6,40
Süßwein Beerenauslese Cuvée Weingut Kracher, Illmitz, Neusiedlersee, Burgenland	2020	1/16 l	€ 9,00


VORWEG

POST BROTKORB A, G, H 		€ 9,00
Postbrot, Wurzelbaguette, Focaccia Crostini, Pesto Rosso Aufstrich, Meersalz, Olivenöl		


VORSPEISEN

BRUNNHOF BEEF TARTAR A, C, M, O	klein ca. 90 g	ca. 160 g
Eigelb, Erdäpfelchips, Trüffelmayo, Toast, Butter	€ 18,90	€ 27,90
VITELLO TONNATO A, C, D, G, M	klein	
Kalbfleisch, Thunfischsauce, Parmesanchips, Wurzelbaguette	€ 14,70	€ 21,90
POST-MAKI A, C, D, G, M	klein	
Lachsforelle, Gemüse, Frischkäse, Yuzu, Wasabi, Sojasauce	€ 13,90	€ 19,90
GEGRILLTE WASSERMELONE A, G, H, M 		€ 15,90
Gratiniertes Ziegenkäse, Pinienkerne, Rucola, Balsamico		

SALATE

CAESAR SALAT		
Kopfsalatherzen mit Caesar Dressing, Croutons & Parmesanchips		
	klein	
Natur A, C, D, G, M	€ 10,20	€ 17,90
mit knusprigem Hendl A, C, D, G, M	€ 15,90	€ 22,90
mit Lachsforellenfilet A, C, D, G, M	€ 17,90	€ 23,90
SOMMER-JUNGBLATTSALAT M 		€ 8,50
Hanfsamen, Biokerne, Beeren, Hollerdressing		

SUPPEN

KAROTTEN-MARILLEN SUPPE A, C, G, L, O 		€ 11,00
Kokos, Gemüse-Gyoza		
KRÄFTIGE BOUILLON VOM BRUNNHOF-RIND		
Tafelspitz, Wurzelgemüse & Schnittlauch		
mit Frittaten A, C, G, L		€ 6,80
mit Kaspressknödel A, C, G, L		€ 8,50

HAUPTSPEISEN

ROSA ZWIEBELROSTBRATEN ^{A, C, G, L, M, O} Kräuterspätzle, Speckbohnen		€ 32,00
WIENER SCHNITZEL MIT PETERSILERDÄPFEL & PREISELBEEREN vom Milchkalb ^{A, C, G} vom Schwein ^{A, C, G}	klein € 20,50 € 14,90	€ 28,90 € 21,90
EIERSCHWAMMERL À LA CRÈME ^{A, C, G, L, O} Semmelknödel mit kleinem Kalbsrückensteak vom Brunnhof		€ 21,00 € 38,00
PIEBERBRUNNER BACHFORELLENFILET ^{A, G, O, D} knusprige Erdäpfel, Brunnenkresse, Cremespinat		€ 29,90
WILDRAGOUT AUS HEIMISCHEN WÄLDERN mit Semmelknödel & Holler-Blaukraut ^{A, C, G, O, L}	klein € 19,90	€ 25,90
TIROLER « SURF & TURF » ^{G, D} Alpen-Curry-Rindswurst mit Lachsforellenfilet & Pommes frites		€ 23,90
RINDSGULASCH VOM BRUNNHOF ^{A, C, G} mit Semmelknödel	klein € 18,90	€ 22,90
BURRATA-TORTELLI-PASTA ^{A, C, G, H} Tomatenragout, Basilikum, Oliven		€ 22,00
POST-GEMÜSE-TAHINI-BOWL ^{E, F, N, L} Ingwer-Reis, Edamame, Cashews, Sprossen		€ 20,90
OMA RESI'S ERDÄPFELNIDEI ^{A, C, G, M} Sauerkraut, Tiroler Kresse, Petersiliencreme		€ 19,30
RINDSWURST VOM BRUNNHOF ^G mit Alpen-Currysauce & Pommes frites		€ 15,90

KAISERMENÜ

Menüpreis € 27,90

FRITATTENSUPPE ^{A, C, G, L}

KLEINES WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN ^{A, C, G}
mit Petersilerdäpfel & Preiselbeeren

APFELSTRUDEL mit Schlagobers ^{A, C, G}

DESSERT

KAISERSCHMARRN DELUXE Karamellisiert, Walnuss, Zwetschke, Apfel 1 großer Kaiserschmarrn mit 2 Gläsern Beerenauslese A, C, G, H, O		€ 30,60
POST-KAISERSCHMARRN A, C, G, H, O Karamellisiert, mit Walnuss, Zwetschke, Apfel	klein € 11,30	groß € 16,90
HEISSE LIEBE 3.0 A, C, G Vanilleeis, Himbeeren, Schlag, Schokolade-Kuppel		€ 12,00
CRÈME BRÛLÉE von der Tonkabohne & Ingwer mit Erdbeeren & Sorbet A, C, G		€ 12,00
OMA RESI'S MOOSBEERNOCKN Staubzucker, Vanille-Sauerrahm-Eis, viel Liebe A, C, G		€ 12,00
APFELSTRUDEL Schlagobers A, C, G		€ 9,00
AFFOGATO Vanilleeis, Espresso A, C, G		€ 7,00
STEIRISCH Vanilleeis, Kürbiskernöl, Kürbiskerne A, C, G		€ 7,00

EIS & SORBET

EIS-Sorten: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Vanille-Sauerrahm A, C, G, H		€ 3,00
HAUSGEMACHTE SORBET-Sorten: Erdbeere, Basilikum, Zitrone		€ 3,00

DIGESTIF

GINGER OLD FASHIONED, mit hausgemachtem Ingwer Likör		€ 10,90
HOT MINT TODDY, Tee mit frischer Minze, 4 cl Scotch Whiskey, Honig, Zitronensaft		€ 11,90
ITALIAN MULE, Fernet Branca, Averna, Gingerbeer, Gurke		€ 10,90
BAILEYS HOT COFFEE, Verlängerter, 4 cl Baileys, Schokosprinkles		€ 9,70
ESPRESSO TONIC, 2 cl Kaffeelikör, Espresso, Tonic		€ 8,30
AFFOGATO UBRIACO, Vanilleeis, 2 cl Kaffeelikör		€ 6,90

KINDERKARTE

FRITTATENSUPPE ohne Grünzeug in der Suppentasse A, C, G, L		€ 6,70
	Mini-Portion	Kinderportion
FISCHSTÄBCHEN mit Erdäpfelpüree A, C, D, G	€ 9,90	€ 12,10
SPAGHETTI BOLOGNESE A, C, L	€ 9,90	€ 12,10
SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE A, C, L	€ 9,10	€ 11,10
1 KNÖDEL MIT SAFT A, C, G		€ 7,90
KNUSPRIGE HENDLSTREIFEN mit Petersilienerdäpfel A, C, G		€ 14,40
SCHWEINSSCHNITZEL „WIENER ART“ PANIERT & Pommes frites A, C, G		€ 14,90
KINDER WIENER SCHNITZEL VOM KALB mit Pommes frites A, C, G		€ 20,50
PORTION POMMES FRITES A		€ 6,50
COOKIE MONSTER Vanilleeis, hausgemachter Schokokeks A, C, G		€ 6,70

Zu allen Kindergerichten gibt es einen kleinen marinierten Karottensalat dazu.

ALKOHOLFREI

Vöslauer Mineralwasser, still oder prickelnd	0,3 l	€ 3,40
	0,7 l	€ 7,70
Karaffe Leitungswasser	1,0 l	€ 3,40
Coca Cola, Spezi	0,25 l	€ 3,30
	0,5 l	€ 6,30
Coca Cola Zero	0,3 l	€ 3,90
Orangen- & Zitronenlimonade	0,25 l	€ 3,30
	0,5 l	€ 6,30
Almdudler	0,3 l	€ 3,90
Tonic Water, Schweppes	0,2 l	€ 3,90
Tonic Water, Thomas Henry	0,2 l	€ 5,10
Red Bull	0,25 l	€ 6,10
Apfelsaft, pur	0,25 l	€ 3,10
Apfelsaft gespritzt mit Wasser oder Soda	0,25 l	€ 2,80
	0,5 l	€ 4,80
Orange, Mango, Marille, Johannisbeer, Apfelsaft naturtrüb		
pur	0,25 l	€ 3,80
gespritzt mit Wasser oder Soda	0,25 l	€ 3,20
gespritzt mit Wasser oder Soda	0,5 l	€ 6,00
Soda Zitrone	0,5 l	€ 4,90
Holler gespritzt mit Soda	0,5 l	€ 4,60

HEISSGETRÄNKE

100 % Arabica Bohnen aus kontrolliertem biologischem, fairtrade Anbau „Mount Hagn“
Gerne auch koffeinfrei oder mit Hafermilch

Verlängerter mit Milch	€ 3,60
Espresso, kleiner Schwarzer	€ 3,40
Kleiner Brauner oder Espresso Macciato	€ 3,80
Doppelter Espresso, großer Schwarzer	€ 5,90
Großer Brauner, mit Milch	€ 6,10
Latte Macchiato	€ 5,60
Cappuccino	€ 4,50
Affogato, Vanilleeis, Espresso	€ 6,00
Heiße Schokolade	€ 5,10
Mit Schlagobers	€ 6,20

Biologische, lose Teesorten aus dem Wiener Teehaus Demmer

Teekanne pro Portion	€ 5,60
----------------------	--------

Assam	Kräftiger-malziger Schwarzer Tee aus Assam
Earl Grey	Mit Zitrusfrucht, Bergamotte aromatisierter Schwarztee
Nilgiri Oothu FOP	Frischer, harmonischer Schwarztee aus Südindien
China Wuyuan Jasmin	Voller, herber Grüner Tee mit frischen Jasmin-Blüten
Japan Sencha	Ausgewogener Grüner Tee aus dem Süden Japans
Weißer Tee Holunder	Lieblicher weißer Tee mit Holunderblüten verfeinert
Rooibos Classic	Reichhaltig, vollmundig & koffeinfreier Rotbusch
Kräuter Entspannung	Apfelminze, Salbei, Himbeerblätter, Malve & Kamille
Früchte Blutorange Deluxe	Apfel, Orangenschale, Hagebutten, Hibiskus, rote Rübe

Chai Latte im Glas	€ 5,90
Bio Matcha Tee	€ 5,90
Geeister Chai Latte mit Espresso	€ 7,70

SCHNAPS

BAUERNSCHNAPS VOM ERBER, Brixen im Thale Obstler, Birne, Zwetschkenbrand, Haselnuss, Zirbe	2 cl	€ 4,30
DESTILLATE SIEGFRIED HERZOG, Saalfelden Nusserl, Enzian-Apfel, Mirabelle, Vogelbeer, Lemongras, Schoko-Chili, Himbeer-Apfel	2 cl	€ 7,90
ROTE WILLIAMS, Hans Reisetbauer, Axberg	2 cl	€ 9,60
MARILLE, Gut Oberstockstall, Kirchberg/Wagram	2 cl	€ 7,10
ALTER APFEL, Alois Gölles, Riegersburg	2 cl	€ 8,50
GRAPPA Sigillo Nero	2 cl	€ 6,30
KRÄUTERBITTER		
Fernet branca, Ramazotti, Jägermeister, Averna	4 cl	€ 7,40

SPIRITUOSEN

GIN		
Brokers Premium London dry Gin	4 cl	€ 6,10
Hendricks Gin	4 cl	€ 10,40
Gin Mare, Mediterranean Gin	4 cl	€ 10,70
Monkey 47, Schwarzwald Dry Gin	4 cl	€ 14,60
Bombay Sapphire London Dry Gin	4 cl	€ 6,60
VODKA Skyy	4 cl	€ 5,90
TEQUILA		
Jose Cuervo Especial	4 cl	€ 6,80
Don Julio Reposado	4 cl	€ 10,70
RUM		
Bacardi, Dominikanische Republik	4 cl	€ 6,30
Havana Club, Anejo 7, Cuba	4 cl	€ 8,70
Zacapa 23 Solera Gran Reserva, Guatemala	4 cl	€ 12,20
Diplomatico, Venezuela	4 cl	€ 10,90
4 x 7 XO, Reisetbauer, Österreich	4 cl	€ 13,70
WHISKEY		
Jack Daniels, Tennessee	4 cl	€ 8,20
Johnnie Walker, Red Label	4 cl	€ 6,30
Johnnie Walker, Black Label	4 cl	€ 8,20
Jameson, Irish Whiskey	4 cl	€ 8,00
Talisker, Isle of Skye, 10 years	4 cl	€ 12,50
Glenfiddich, Speyside, 12 years	4 cl	€ 9,90
Laphroaig, Islay, 10 years	4 cl	€ 12,40
Lagavulin, Islay, 16 years	4 cl	€ 15,60
COGNAC		
Pinard Bio VS	2 cl	€ 6,20
Remy Martin VSOP	2 cl	€ 6,70
Martell Cordon Bleu	2 cl	€ 12,20
Portwein, Taylor's Select Reserve Port	1/16 l	€ 6,20
Amaretto di Saronno, Mandellikör	4 cl	€ 7,40
Baileys Irish Cream	4 cl	€ 7,40
Grand Marnier Cordon Rouge	4 cl	€ 10,30
Herr Hofrat, Kaffeelikör, Wien	4 cl	€ 7,40
Thymian Bio-Likör, Farthofer	4 cl	€ 9,90
Limoncello	2 cl	€ 3,70