

RESTAURANT POST STUBEN

VORSPEISEN

TATAR VOM HEIMISCHEN RIND Avocado braune Butter-Mayonnaise Papaya Röstzwiebel	29 €
GEBEIZTER ZANDER AUS VORARLBERG Verjus Vinaigrette Trauben Alpenrettich Wacholder	27 €
CONFIERTER SPITZKOHL Gersten-Miso Zitronenemulsion fermentierter Knoblauch eingelegte Walnüsse	23 €

SUPPEN

KLARE RINDERCONSOMMÉ Wurzelgemüse Liebstöckel Kaspressknödel	12 €
SCHAUMSUPPE VOM TIROLER HEUMILCH BERGKÄSE Schwarzbrot-Speck-Crostini Schnittlauch	14 €

WARME ZWISCHENGÄNGE

CARPACCIO VON DER KALBSZUNGE Rüben-Vinaigrette Kren Knochenmarkschaum	23 €
JAKOBSMUSCHEL Blumenkohlcreme English Curry Yuzu Beurre Blanc Imperial Kaviar	29 €
POCHIERTES ALPEN-EI Kartoffelespuma & Crumble Wintertrüffel Schnittlauchöl	25 €

HAUPTSPEISEN

WIENER SCHNITZEL VOM KALB Kartoffel-Gurken-Salat Preiselbeeren Zitrone	34 €
DUROC SCHWEINEBACKE Hokkaidokürbis Rahmwirsing Senfkornjus marinierte Gartenkräuter	31 €
ROSA ENTENBRUST AUS DEM WALDVIERTEL Feige Radicchio Schwarzwurzel Bitterschokoladenjus	34 €
RINDER - SHORT - RIBS Teriyaki Lack glacierte Minikarotten & Creme Koriander-Zwiebel-Salat Erdnuss	42 €
STEINBUTT & TIROLER CHORIZO Kartoffelcreme & Crumble Chorizo Jus Kaki	45 €
SAIBLING AUS VORARLBERG Buttermilch Beurre Blanc Granny Smith Fenchel Saiblingskaviar Schnittlauchöl	36 €
GEBRATENER CHICORÉE Süßkartoffel dunkler Balsamico Haselnuss Nussbutterespuma	24 €
TRÜFFEL - TAGLIATELLE Wintertrüffel Grana Padano Wildkräuter	42 €

KÄSEGANG

18 €

Heublumenkäse
Camembert affiniert
Tiroler Roquefort
Waldviertler Goaßkas

DESSERT

MARONI & CRANBERRY

17 €

Maroni-Creme | Rum | Cranberry-Gel |
Strauben

BIRNE & SAFRAN

17 €

Pecannuss-Brownie | Safran-Eis |
Birnen-Gel | Karamell