

Die Post

Hotel – Gasthaus – Herzensangelegenheit



Willkommen

bei Johanna Mitterer & Christine Christ

Seit 1959 ist das Hotel Post ein Ort der Gastfreundschaft und Wirtshaus-Nostalgie. In dritter Generation arbeiten wir daran, dass Ihr unverstellte bayerische Wirtshauskultur erleben und genießen könnt. Ein Familienbetrieb, der unverkennbar die individuelle Handschrift der Inhaberinnen und vieler langjähriger, engagierter Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter trägt.

Herzogstube

Für ruhige Stunden in kleiner Runde bieten sich die Nischen des smarten Restaurants an. Am Eingang findet Ihr das Weinregal und Champagner-Schüttelbrett.

Restaurant 1959

„1959“ ist eine Hommage an Hans und Thilde Mitterer, die das Familienunternehmen am 11. Juli 1959 gegründet haben. Frisch, hell & modern sitzt man mit Blick auf den Stadtplatz.

Gaststube im Gewölbe

So stellt man sich ein Wirtshaus vor: schwere Ahornische, Ofenbank, Stammtisch, Kachelofen. Mitreden, zuhören, auf ein Wort, ein Bier & die Leibspeise.

Hotel im Denkmal

In den Coronajahren 2020/21 wurde das Hotel Post um das ehemalige Stadthaus der Zisterzienser erweitert. Mächtige Holzdecken, Gewölbe und die prächtige Decke der Stucksuite machen die Historie der Häuser sichtbar. Genießen Sie das Besondere.

Zukunftsmusik

Ein Gesellschaftszimmer mit zwei großen Tafeln für bis zu 30 Gäste. Lassen Sie sich von der modernen Version der Post überraschen - vielleicht schon im Dezember!

Auf Euch!

Kölbl Frizzante vom GrüVe 0,1l	4,00
Hugo Frizzante, Minze, Holler 0,3l	6,80
Aperol Spritz 0,3l	6,90
Maracuja Spritz Prosecco, Aperol 0,3l	7,50
Post-Limoncello Spritz 0,3l	7,50

Offene Weine

Flaschenweine finden Sie im Weinregal in der Herzogstube und in unserer Weinkarte

Sommerspritzer 0,4l	4,90
Frizzante Schorle 0,4l	6,80
Weinschorle vom Röschitzer GrüVe 0,4l	6,80
Kölbl GrüVe vom Fass, Röschitz 0,2l	6,30
Kölbl Chardonnay Granit Weinviertel 0,1l	3,90
Salonwein Himmelreich Weinviertel 0,1l	3,90
Dr. Bassermann-Jordan Riesling Pfalz 0,2l	7,50
Kölbl Zweigelt Rosé Röschitz 0,2l	6,80
Kölbl Blauer Zweigelt Röschitz 0,2l	6,80
Markowitsch Blaufränkisch 0,2l	7,50
2020 Chianti Reserva 0,1l	3,90
2018 Nero d'Avola 0,1l	3,90

Bier

Nach originalem Raitenhaslacher Rezept braut das Hofbräuhaus Traunstein unser Raitenhaslacher Helles. Wir freuen uns sehr, dass wir damit eine alte Tradition wieder aufnehmen konnten. Noch mehr freut uns, dass unsere Gäste es immer wieder ganz von sich aus loben. **Prost!**

Raitenhaslacher Hell Export 0,5l	4,50
HB Traunstein Weißbier / leicht / frei 0,5l	4,60
HB Traunstein Dunkel vom Fass / Radler 0,5l	4,60
HB Traunstein Pils 0,3l	4,60
Kobler Weißbier 0,5l	4,60

Alkoholfrei

Tafelwasser 0,5l	4,00
Adelholzener classic / naturell 0,75l	6,80
Coca Cola Mezzo Mix / Fanta 0,4l	4,00
HausLimo mit Waldbeeren & BioAroniasaft 0,5l	4,80
Saft Schorle 0,5l	4,80
Traube / Apfel / Maracuja / Orange / Holler & Minze	



HOTEL
POST

Wir sind Familie!

Hotel Post
Gartenhotel Salzach
Hotel Burgblick
Klosterstift Raitenhaslach

Restaurant täglich von 11 - 23 Uhr geöffnet
Große Karte von 11.30 - 21.00, Sonntags bis 20.30 Uhr

Frühlingspecial

Wöhrseewasser 8,50
Lantenschiff Chilla, Prosecco, Soda, Limone, Gurke, „Seerose“

Suppen

Mamas Brotsuppe* 5,90
mit kräftiger Rinderbrühe & Röstzwiebeln

Pfannkuchensuppe 5,90
mit kräftiger Rinderbrühe

VEGI Spargelrahmsuppe 6,50

Vorspeisen

VEGI Beilagensalat* mit Doris' Dressing 4,00

VEGI Bärlauchbutter mit Radieserln & Breze 4,50

VEGI Obazda mit Chalotten & Breze 4,50

Alztaler Schinken 14,50
mit Spargelsalat & Rhabarber vinaigrette

Forellenfilet 13,80
mit Sahnemeerrettich, gebratener Zucchini & Rösti

Frischer weißer Spargel

mit Sauce Hollandaise & Salzkartoffeln

• **Putensteak** 21,50

• **Schnitzel Wiener Art** 22,50

• **Raitenhaslacher Saiblingsfilet** 25,80

• **170g Rinderfilet** 39,00

• **220g Rumpsteak** 39,00

Frühlingsalate

mit Doris' Hausdressing & warmem Kräuterbaguette

• **VEGI gebratener Spargel & Erdbeeren** 18,50

• **Putenstreifen vom Grill** 17,50

• **Filetstreifen vom Weiderind** 19,80

• **Zanderfiletstreifen & gebratener Spargel** 22,50

Ofenkartoffel

• **Hinterschinken** 14,50
Sauce Hollandaise, Spargel

• **Putenstreifen vom Grill** 14,50
Sauerrahm, Salat

• **VEGAN mit Grillgemüse & Salat** 16,80

Schnitzel

Postwirt-Schnitzel* 17,80
groß & knusprig, mit Preiselbeeren, Pommes frites

VEGI Emmentaler Käseschnitzel 14,50
Preiselbeeren, Pommes frites

VEGAN Schnitzel in Kürbiskernpanade* 16,80
Preiselbeeren, Salzkartoffeln, Salat

Leibspeisen *mit Liebe hausgemacht*

VEGI Bärlauchknödel & grüner Spargel 16,80
Nußbutter, Parmesan

Krustenbraten vom Strohschwein 16,80
Natursoße, Bayerisch Kraut, Semmelknödel

Raitenhaslacher Saiblingsfilet in Mandelbutter . 23,50
Grillgemüse, Salzkartoffeln

Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak 27,50
Jus, Bratkartoffeln

Nachspeisen

Zwetschgenstreuselkuchen 3,90

Palatschinken & Marillenmarmelade 5,00

Palatschinken, Schokosauce & VanilleEis 8,50

VanilleEis & heiße Himbeeren 7,80

Palatschinken 10,80
mit marinierten Erdbeeren, Walnußeis, Schokosauce

Eiskaffee 7,50

Sansibar Kaffee

Espresso einfach/doppelt 2,70/4,50

Burkhof Café Crema 3,40

Cappuccino 3,60

Milchkaffee / Latte Macchiato / Haferl 4,90

Digestif

Bodensee Obstler 3,50

Marille / Williams / Zwetschge / Himbeer 4,00

Lantenschiff vom Schliersee 5,00
Haselnuss / Waldhimbeere / Schlehe / Williams / Marille

Brotzeit

Essigwurst* mit Hausbrot 9,90

Schweizer Wurstsalat* mit Hausbrot 9,90

Schweinswürstel mit Sauerkraut, Hausbrot 12,80

3 Debrecziner mit Senf, Kren, Hausbrot 9,90

Teufelstoast mit Pommes frites 15,50



Wifi HotelPost
Passwort altstadthotels

Allergene



Altstadthotels-Homepage



English menu



* laktosefrei