



ZUM EINSTIMMEN

Martini bianco

Eis & Zitrone | EUR 5,2

Postwirt „Zenzerl“

Schaumwein vom Riesling
R. Waldschütz | EUR 4,7

POSTWIRT
LANDHOTEL

POSTWIRT SILVESTERMENÜ

(Auf Vorbestellung, jedoch gerne nachfragen)

Wachtelbrust im Sesammantel

Flowersprouts | Orange | Teriyakisoße

* * * * *

Consomée von der Haidmühler Lachsforelle

Lachspraline | Wakame

* * * * *

Kürbis-Gnocchi

Granny Smith | karamellierte Walnüsse | Pecorino

* * * * *

Rosa gebratenes Kalbsfilet

Spitzmorchelsoße | Rösti-Auflauf | glasierte Karotten

* * * * *

Cake Pop & Himbeere

weiße Schokolade | Minze

EUR 69

Gerne dürfen auch einzelne Gerichte aus dem Menü gewählt werden.

Wachtelbrust EUR 14,5 | Consomée EUR 7,5 | Kürbis-Gnocchi EUR 15,5
Kalbsfilet EUR 31 | Cake Pop EUR 8,5

SUPPE

Kürbiskremsuppe | Kernöl & Kerndl | EUR 5,8

VORSPEISE

Rosa gebratenes **Roastbeef** (wird kalt serviert) | Trüffelmayonnaise
getrocknete Tomaten | Rucola | Brotkorb | EUR 15,5

KLASSIKER

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende

Spätzle | Röstzwiebel | kleiner gemischter Salat | EUR 25

Tagliarini | Kürbis-Curry-Sahne | Pinienkerne | Parmesan | Schmortomaten | EUR 13,8
mit 3 Stück **Scampi** | EUR 19,5

Kross auf der Haut gebratene **Saiblingsfilets** vom Haidmühler Fischladerl
Kürbis-Kartoffelpüree | buntes Gemüse | EUR 21

In Butter gebratenes **Wiener Schnitzel vom Kalb**
Kartoffel-Gurken-Salat | Preiselbeeren | kleiner gemischter Salat | EUR 21,5

Käsespätzle | Röstzwiebel | kleiner gemischter Salat | EUR 11,5
auf Wunsch mit Rahmsöße (nicht vegetarisch)



DESSERTS

Espresso-Eiskaffee

Walnusseis | EUR 5,5

Gewürz-Panna-Cotta

Heidelbeerröster | Maronieis
EUR 7,5

Schokoladenmousse

Zwetschgenröster | EUR 7

POSTWIRT
LANDHOTEL