

KULINARISCHES HALBJAHR IN DER POST

WILDWOCHEN 19.10. - 30.10.2023

GANSLTAGE 02.11. - 05.11.2023

BETRIEBSURLAUB 06.11. - 23.11.2023

THAI WEEKS 30.11. - 18.12.2023

für Sie kocht AMPA MUTSCHLECHNER
aus Thailand

INDISCHE WOCHEN 11.01. - 11.02.2024

für Sie kocht SUYASH LONKAR
aus Indien

OSTERSCHMANKERL 21.03. - 01.04.2024

BALKAN WEEKS 11.04. - 29.04.2024

für Sie kocht ALES RANT
aus Slovenien



Restaurant zur Post

Ebensee am Traunsee

VORSPEISEN UND SALATE

GEBACKENE GERSTL - MANDELBÄLLCHEN
mit Ochsenmarkespuma 8,50

TARTARE VON ROTEN RÜBEN
mit deftigem Hirschschenken und
feiner Steinpilz-Vinaigrette 8,50

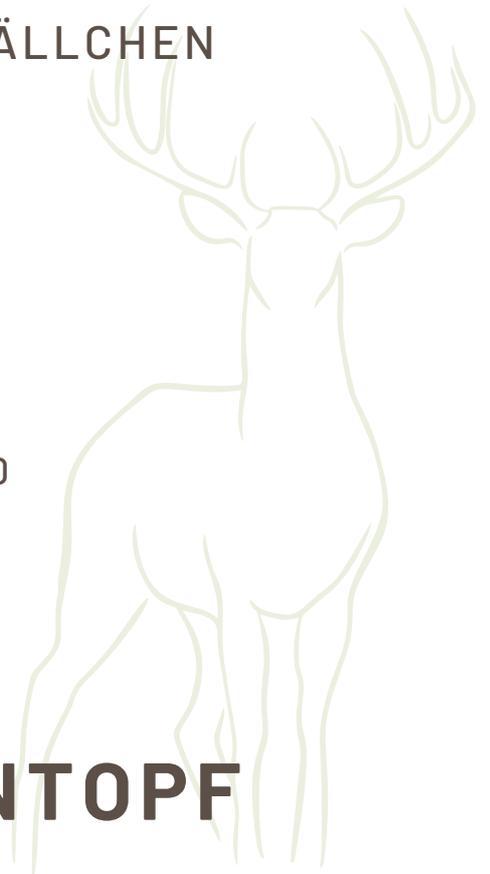
BLATTSALAT
mit hausgemachtem Dressing und Croutons 5,20

GEMISCHTER SALAT 5,50

AUS DEM SUPPENTOPF

KLARE RINDSUPPE
mit Frittaten oder Leberknödel 5,50

STEINPILZ-PFIFFERLINGCREMESUPPE
mit Croutons 6,50



WILD KLASSIKER

ZARTES REHRAGOUT

mit Pfifferling-Serviettenknödel und Broccoli 24

GEBRATENES GANSL

mit Rotkraut, Serviettenknödel und feinem Saftl 24

GEBRATENE JUNGENTE

mit Rotkraut, Serviettenknödel und feinem Saftl 18

WILDBURGER

mit Sauce Cumberland, Bergkäse, Speck,
Röstzwiebel und Süsskartoffel - Pommes 18

WILDSCHWEINRÜCKENSTEAK

mit einer leichten Pfeffer - Cognacsauce und Kartoffel-
Pfifferlingroulade 24

HIRSCH - CORDON - BLEU

mit Bergkäse und Speck gefüllt dazu Kartoffel -
Endiviensalat 19

HERBSTLICHE PASTA ORECCHIETTE

in Nussbutter-Steinpilzschaumsauce
und Brokkoli 14

PFIFFERLINGKNÖDEL

geröstet mit Ei und Jungzwiebel 14

POST KLASSIKER

SCHNITZEL WIENER ART

vom Schwein oder von der Pute 15,90/16,50
in Butterschmalz geschwenkt
mit Petersilienkartoffeln oder Pommes frites

CORDON BLEU

vom Schwein oder von der Pute 16,90/17,50
in Butterschmalz geschwenkt
mit Petersilienkartoffeln oder Pommes frites

dazu kalt gerührte Wildpreiselbeeren,
Ketchup und Mayonnaise auf Wunsch

Zertifizierter Betrieb

Unser Unternehmen wird jedes Jahr CO2-neutral zertifiziert.

Regionalität & Saisonalität

In unserem nachhaltigen Restaurant werden hochwertige Produkte aus der Region serviert, sodass die Transportwege möglichst kurz bleiben.

Keine Verschwendung

Lebensmittelverschwendung kommt in der Gastronomie leider oft vor - wir bemühen uns, den Abfall so gering wie möglich zu halten!

Miteinander

In unserem nachhaltigen Restaurant wird Gleichberechtigung von allen Mitarbeitern gelebt und ist fixer Bestandteil des Konzepts.

Verantwortungsvoller Konsum

Vom sorgsamem Umgang mit Wasser und Strom bis hin zu den Stromtankstellen achten wir auf Ressourcenschonung.

Nachhaltig urlaube

Der Umweltschutz liegt uns nicht nur beim Essen am Herzen - vom Restaurantbesuch bis zum Urlaub in unserem nachhaltigen Hotel möchten wir mit gutem Beispiel vorangehen!

SÜSSER ABSCHLUSS

KASTANIENTRAUM

Kastanientiramisu mit Beerenragout 7

SÜSSE SÜNDE

Weisses Schokoladenmousse mit Sauerkirschenragout 7

CINDERELLA

Hausgemachter Zwetschkenstrudel mit Vanilleeis 7

GANSL UND ENTEN PARTIE

VOM 02. - 05.11.2023

TISCH RESERVIERUNG ERBETEN



BETRIEBSURLAUB VON

06. - 22.11.2023

Ab 23.11. sind wir wieder für Sie da!

ÖFFNUNGSZEITEN

11.30 - 14.30 UND 17.30 - 22.30

WARME KÜCHE 11.30-14.00 18.00-21.00

DIENSTAG UND MITTWOCH RUHETAG

SONNTAG DURCHGEHEND GEÖFFNET
VON 11.30 - 18.00 UHR
(WARME KÜCHE BIS 17.00 UHR!)



Landhotel Post

Ebensee am Traunsee

POST SCHLEMMERFRÜHSTÜCK

TÄGLICH 07.00-10.00 - € 15 P.P.



Spitzen Kaffee
Verschiedene Käse und Wurstsorten
Selbstgemachte Marmeladen
Joghurt und Aufstriche
Leckeres Müsli
Eierspezialitäten
Knackiges Gemüse
Frisches Obst
ALLES- AUS DER REGION



Restaurant zur Post

Ebensee am Traunsee