

VORSPEISEN | STARTERS

HIRSCHCARPACCIO MIT LEICHTER
KRÄUTERMAYONNAISE, OLIVENÖL,
RUCOLA UND GEHOBELTEM PARMESAN

Venison carpaccio with a light herb mayonnaise, olive oil, rocket and
Parmesan – € 13,90

KLARE RINDSUPPE MIT FRITTATEN UND
SCHNITTLAUCH

Clear beef broth with pancake strips and chives – € 4,50

STEINPILZCREMESUPPE MIT CROUTONS

Porcini cream soup with crispy croutons – € 6,50

WILDER SALAT

Bunter Blattsalat mit pochiert Birne und karamellisierter Feige – € 6,50

Leaf salad with poached pear and caramellized fig – € 6,50

ENTE & GANSL | DUCK & GOOSE

GEBRATENE JUNGENTE MIT ROTKRAUT,
SERVIETTENKNÖDEL UND FEINEM SAFTL

Roasted young duck with red cabbage, bread dumpling
and rich gravy – € 21,50

GEBRATENES GANSL MIT ROTKRAUT,
SERVIETTENKNÖDEL UND FEINEM SAFTL

Roast goose with red cabbage, bread dumpling
and rich gravy – € 24,50

WILDGERICHTE | GAME DISHES

WILD-KLASSIKER – ZARTES REHRAGOUT MIT SERVIETTENKNÖDEL UND PREISELBEEREN

Classic venison stew with bread dumpling and cranberries – € 19,50

WILDBURGER MIT SAUCE CUMBERLAND, BERGKÄSE, SPECK, RÖSTZWIEBELN UND SÜSSKARTOFFEL-POMMES

Venison burger with Cumberland sauce, mountain cheese, bacon, crispy onions and sweet potato fries – € 18,00

HIRSCH-CORDON-BLEU MIT BERGKÄSE UND SPECK GEFÜLLT, DAZU KARTOFFEL-VOGERLSALAT

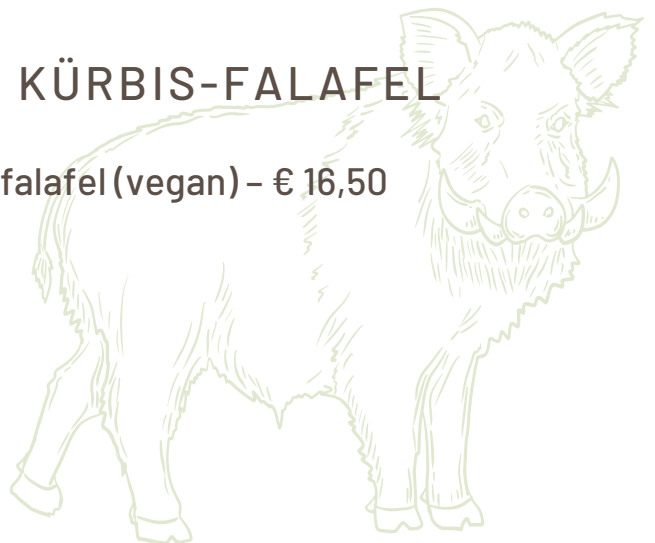
Venison cordon bleu filled with mountain cheese and bacon, served with potato and lamb's lettuce salad – € 19,00

HIRSCHROLLBRATEN MIT KASTANIENFÜLLE, KRÄFTIGEM JUS, ROTKRAUT UND KNÖDEL

Roast venison with chestnut stuffing, rich jus, red cabbage and dumpling – € 19,00

BIO-BERGLINSEN-CURRY MIT KÜRBIS-FALAFEL (VEGAN)

Organic mountain lentil curry with pumpkin falafel (vegan) – € 16,50



KLASSIKER | TRADITIONAL DISHES

SCHNITZEL VOM SCHWEIN WIENER ART

in Butterschmalz gebacken, serviert mit Petersilienkartoffeln oder Pommes frites, dazu kalt gerührte Wildpreiselbeeren, Ketchup und Mayonnaise auf Wunsch – € 16,00

Pork Escalope Viennese Style

pan-fried in clarified butter, served with parsley potatoes or French fries, wild cranberries € 16,00

CORDON BLEU VOM SCHWEIN

in Butterschmalz gebacken, serviert mit Petersilienkartoffeln oder Pommes frites, dazu kalt gerührte Wildpreiselbeeren, Ketchup und Mayonnaise auf Wunsch – € 17,00

Pork Cordon Bleu

pan-fried in clarified butter, served with parsley potatoes or French fries, wild cranberries € 17,00

WIENER ZWIEBELROSTBRATEN VOM BIO-JUNGSTIER

rosa gebraten mit Butternudeln und knusprigen Röstzwiebeln – € 21,50

Viennese onion roast beef from organic young bull, served pink with buttered noodles and crispy fried onions – € 21,50



DESSERTS | SWEETS

KASTANIENTRAUM – KASTANIENTIRAMISU MIT BEERENRAGOUT

Chestnut tiramisu with berry compote – € 7,00

ZIMTZAUBER – CHEESECAKE IM GLAS AUF ORANGENGEELEE UND KEKSCRUMBLE

Cinnamon magic – cheesecake in a jar with orange jelly and biscuit crumble – € 7,00



WEIL'S UNS NICHT EGAL IST.

Nachhaltigkeit ist für uns kein Modewort, sondern etwas, das wir jeden Tag leben. Wir wissen: Jede Entscheidung zählt – in der Küche, im Service und im Umgang miteinander.

Unser Betrieb wird jedes Jahr CO₂-neutral zertifiziert. Das heißt: Wir achten genau darauf, wie wir arbeiten und woher unsere Produkte kommen.

Viele Zutaten kommen direkt aus der Region – frisch, saisonal und ohne lange Transportwege.

So schmeckt's besser, und wir unterstützen gleichzeitig die Bauern und Produzenten aus unserer Umgebung.

Auch beim Thema Lebensmittelverschwendung schauen wir genau hin.

Wir planen gut, verwenden alles, was wir können, und werfen so wenig wie möglich weg. Gutes Essen heißt für uns: mit Respekt umgehen – mit dem, was die Natur gibt, und mit der Arbeit, die dahintersteckt.

In unserem Team zählt Fairness und Zusammenhalt.

Jeder hilft jedem, jeder ist wichtig. Nachhaltigkeit funktioniert nur gemeinsam – mit Herz, Verstand und gegenseitigem Respekt.

Außerdem achten wir auf einen sparsameren Umgang mit Energie und Wasser.

Wir nutzen Ökostrom und bieten Stromtankstellen für unsere Gäste an.

Und weil uns Umweltschutz nicht nur beim Essen wichtig ist, wollen wir auch beim Urlaub ein gutes Beispiel geben. Wer bei uns einkehrt, soll sich wohlfühlen – und dabei wissen, dass man hier mit gutem Gewissen genießen kann.

FAMILIE LEITNER



Restaurant zur Post
Ebensee am Traunsee



ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG, DONNERSTAG, FREITAG & SAMSTAG:

11:30 – 14:30 UHR UND 17:30 – 22:00 UHR

WARME KÜCHE: 11:30 – 14:00 UHR & 18:00 – 21:00 UHR

SONNTAG:

DURCHGEHEND GEÖFFNET VON 11:30 – 17:00 UHR

WARME KÜCHE BIS 16:30 UHR

DIENSTAG & MITTWOCH = RUHETAG



Landhotel Post

Ebensee am Traunsee

POST SCHLEMMERFRÜHSTÜCK

TÄGLICH 07.00-10.00 – € 17 P.P.



Spitzen Kaffee

Verschiedene Käse und Wurstsorten

Selbstgemachte Marmeladen

Joghurt und Aufstriche

Leckeres Müsli

Eierspezialitäten

Knackiges Gemüse

Frisches Obst

ALLES- AUS DER REGION