

VEREHRTE GÄSTE UNSERES HAUSES

Wir freuen uns über Ihren Besuch und möchten Sie mit aufmerksamem Service und guter Küche verwöhnen. Nutzen Sie die Gunst der Stunde und vergessen Sie den Alltag! Gut Ding braucht Weile. Ihre Bestellung wird speziell für Sie frisch zubereitet.

Guten Appetit!

Der erste urkundliche Eintrag im URBAR der Herrschaft ORTH, erfolgte anno 1526 als "TAVERN IN DER LAMBAT".

Der erste Wirt wurde "Vogel zu Obmsee" genannt.

Von Kaiser Franz Josef, der in Ebensee gerne zur Jagd ging, bis zu den Salzschiffern und Reisenden, logierte und speiste jeder in diesem Haus.

1740 erwarb Familie KOCH die "Taverne zur Lambat" samt der gar uralten Schankgerechtigkeit und hielt es 196 Jahre im Familienbesitz.

1936 wurde das Gasthaus versteigert.

Maria GRUBER, unsere Urgroßmutter, hat das Haus erworben und begann unter ungemein schwierigen Bedingungen (ihr Mann starb kurz nach der Übernahme) mit der Instandsetzung.

So brachte sie zusammen mit ihrer Tochter und der Enkelin den Betrieb wieder in Schwung.

Ihr Fleiß, ihre Gastfreundschaft und ihre ausgezeichnete Küche, dienen den nachfolgenden Generationen seither als Vorbild.

Familie Leitner

LANDHOTEL POST ***S
+43 61 33/52080

office@hotel-post-ebensee.at
www.hotel-post-ebensee.at

Follow us :)



Vorspeisen und Salate

„Gurken Raita“

erfrischender Joghurt / Gurken
Eisbergsalat / Tomaten /
verschiedene Kräuter 4,50

„Salat Bombay“

Bunte Blattsalate
Kichererbsen / Tomaten / Cashewkerne
hausgemachtes Mangodressing 4,70

„Samosa“

hausgemachte Gemüse-Kartoffeltaschen
Chachalaka
2 Stück als Vorspeise 6,80
3 Stück als Hauptgericht 9,50



Suppen

„Murgh Soup“

Hühnersuppe mit Knoblauch, Ingwer, Nudeln
und Kardamon – pikant gewürzt 4,50

Pikante Linsensuppe mit Curry 4,90

Hauptspeisen

„Mugal e Azam“

mariniertes Hühnerfleisch gebraten
mit Mandelsauce und Curry
13,90

„Karahi Murgh“

Hühnerfilets mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer,
Tomaten und frischen Kräutern 14,50

„Vindalo“

Schweinsfiletspitzen mit Gemüse
in aromatisch – würziger Sauce 16,90

„Dal Beef“

gebratene Beiriedstücke mit original – indischen Hülsenfrüchten
pikant scharf zubereitet 18,50

„Machi Tikka“

Frische Meeresfische und -früchte vom Grill
mit feinen Gewürzen und Kräutern
pikant – scharf 18,50

„Malabar Fish Curry“

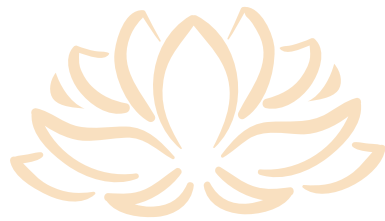
Malabar Fish Curry ist ein sehr beliebtes Gericht aus dem
Bundesstaat Kerala. Diese traditionelle Speise der Malabar-Küche
erhält durch Tamarinde und Kokosnuss seinen einzigartigen
Geschmack! 16,90

„Tandoori-Lamm Stelze“

zarte Lammstelze mit
Joghurt-Tandoori-Gewürzpaste-mariniert, Spinat und indischen
Hülsenfrüchten 18,80

„Tandoori Spießchen“

vom Schwein, Rind und Geflügel
dazu indisches Gemüse 16,50



Vegetarische Spezialitäten

“Pakorás”

eine Auswahl von verschiedenen Gemüsen der Saison
gebacken in einem Teig aus Kichererbsen 9,50

“Alu Gobi „Marsala““

Kartoffeln mit Zwiebel, Blattspinat, Karfiol
und Ingwer, in würziger Sauce 9,50

„Palak Paneer“

Echter indischer Paneer (Käse) mit Spinat,
Sahne und frisch gemahlene Gewürzen 11,50

Alle unsere Gerichte werden mit echtem indischen Basmati Reis serviert.

Desserts

„Gulap Jamun“

Topfennockerl „Indischer Art“

mit Pistazien, Mandeln, Erdbeerchutney 5,80

Mango-Parfait

mit Kokoscrumble, Lychees

und Granatapfel 5,70

Indian - Paneer - Cheesecake

Indischer Käsekuchen

mit schwarzen Sesameis 5,70

Kokos-Milchreis

im Glas mit Orangen – Papayaragout 5,70

