



Landhotel Post Ebensee

FAMILIE LEITNER



AMA-Lizenznummer 101 065

Lieber Gast!

Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

Rind und Schwein: Fleischhauerei Burgstaller, Zipf

Kalb: Fleischhauerei Burgstaller, Zipf und
Alfred Strasser, Traunkirchen

Ente (nach Saison): Fleischhauerei Burgstaller, Zipf
Geflügelhof Hackmair, Ohlsdorf

Huhn, Gans (nach Saison) und Pute: Stefan Kainz, Kirchberg

Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel
(Gmundner Molkerei) bzw. von der Hofmolkerei Stauer, Zipf

Eier (Boden- und Freilandhaltung):
Amering GmbH, Vorchdorf und von Bauern aus der Region

Erdäpfel: Klaus Trommelschläger, Bad Wimsbach

Gemüse: Gemüsehandel Eller, Ebensee und
Edthofer GmbH, Gmunden

Wild (saisonal): von der örtlichen Jagdgenossenschaft und
Fleischhauerei Burgstaller, Zipf

Fisch: aus heimischen Gewässern

Brot und Gebäck: Bäckerei Roithinger, Ebensee
Bäckerei „Der Bäcker Hias“ - Ebensee, Bäckerei Resch & Frisch - Wels

Lamm: Rupert und Gertrude Beiskammer
„Junglamm vom Guggenberg“, Kirchham



AMA-Lizenznummer 101 065

Sämtliche Fleischsorten, Milch- und Milchprodukte, regionales Obst und Gemüse sowie Süßwasserfische beziehen wir aus verschiedenen Regionen Österreichs!

Näheres dazu finden sie auf dem Informationsblatt!
Alle Preise in Euro inklusive Umsatzsteuer!



Landhotel Post Ebensee

FAMILIE LEITNER

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!

Die erste urkundliche Eintragung im URBAR (Grundbuch) der Herrschaft ORTH, erfolgte anno 1526 als „TAVERN IN DER LAMBAT“.

Der erste Wirt wurde „Vogl 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 Hause.

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

1936 wurde als letztes der mittlerweile ansehnlichen Besitzungen das „Gasthaus zur Post“ 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***

Familie Leitner

A-4802 Ebensee, Hauptstraße 19

Tel. +43 (0) 6133/5208-0, Fax DW -52

office@hotel-post-ebensee.at

www.hotel-post-ebensee.at



AMA-Lizenznummer 101 065

Sämtliche Fleischsorten, Milch- und Milchprodukte, regionales Obst und Gemüse sowie Süßwasserfische beziehen wir aus verschiedenen Regionen Österreichs!

Näheres dazu finden sie auf dem Informationsblatt!

Alle Preise in Euro inklusive Umsatzsteuer!



Landhotel Post Ebensee

FAMILIE LEITNER



... Vorspeisen und Salate

Carpaccio vom BIO - Almochsen

mit Rucola, Parmesanspänen und Basilikumpesto 8,30

Bunter Salatteller

mit gegrilltem **oder** gebackenem Hühnerfilet
und echtem Kürbiskernöl 9,90

Deftiger Bauernsalat

mit geröstetem Speck, Brotwürfel und Kartoffeln
Kräuterdressing 7,90

Bunte Blattsalatschüssel

mit Tomaten, Gurken und hausgemachtem Dressing 3,90

Gemischter Salat der Saison 3,90

Gebäck pro Stück 1,50

... aus unserem Suppentopf

Kräftige Rindsuppe

mit Kräuterfrittaten 3,30

Kaspressknödel, Fleischstrudel, gebackener Leberknödel 3,50

Erdäpfelcremesuppe mit Sauerrahm und knusprigen Chips 3,70



AMA-Lizenznummer 101 065

Sämtliche Fleischsorten, Milch- und Milchprodukte, regionales Obst und Gemüse sowie Süßwasserfische beziehen wir aus verschiedenen Regionen Österreichs!

Näheres dazu finden sie auf dem Informationsblatt!
Alle Preise in Euro inklusive Umsatzsteuer!



Landhotel Post Ebensee

FAMILIE LEITNER

... *Hotel Post Klassiker*

„Alt – Ebenseer Schweinskotelette“
mit Speck und Zwiebeln gefüllt,
im Naturknoblauchsaft, dazu Erdäpfelschmarrn 11,20

„Pikante Nudeln“
mit gegrillten Hühnerfilets und Gemüse 10,50

„Hühnerfilet gebacken in der Mandelkruste“
an Rosmarinsaft, dazu Kräuterreis 10,50

„Wiener Zwiebelrostbraten“
vom Bio-Jungstier
auf feinen Nudeln 15,30



... *Schnitzel aus der Pfanne*

„Wiener Schnitzel“
vom Schwein 9,90
oder von der Pute 10,90
in Butterschmalz gebacken, dazu Petersilkartoffeln

„Cordon Bleu“
mit Schinken und Käse gefüllt
vom Schwein 10,90
oder von der Pute 11,90
in Butterschmalz gebacken, dazu Petersilkartoffeln
dazu empfehlen wir einen gemischten Salat der Saison!



AMA-Lizenznummer 101 065

Sämtliche Fleischsorten, Milch- und Milchprodukte, regionales Obst und Gemüse sowie Süßwasserfische beziehen wir aus verschiedenen Regionen Österreichs!

Näheres dazu finden sie auf dem Informationsblatt!
Alle Preise in Euro inklusive Umsatzsteuer!



Landhotel Post Ebensee

FAMILIE LEITNER



... feines vom Grill

„Hirtenspieß“ – gemischter Spieß
mit Pommes frites und Gemüse 13,90

Gegrilltes Zanderfilet
in Knoblauchbutter
auf frischem Gemüse, dazu Petersilienkartoffeln 14,80

Beiriedschnitte
in Pfefferrahmsauce, mit Kroketten und Gemüse 16,30

... aus der vegetarischen Küche

„Spinatknödel“ in Pilzrahmsauce mit Parmesan 7,90

„Gemüsepalatschinke“ auf knackigem Gemüse
Grilltomate und Sauerrahmdip 7,30

... für die junge Generation

„Schlumpfschnitzl“

Knusperschnitzel von der Pute mit Pommes frites 6,90

„Winnies Würstchen“

Grillwürstel mit Pommes frites und Salatgarnitur 6,50



AMA-Lizenznummer 101 065

Sämtliche Fleischsorten, Milch- und Milchprodukte, regionales Obst und Gemüse sowie Süßwasserfische beziehen wir aus verschiedenen Regionen Österreichs!

Näheres dazu finden sie auf dem Informationsblatt!
Alle Preise in Euro inklusive Umsatzsteuer!



Landhotel Post Ebensee

FAMILIE LEITNER

... als süßer Abschluss

Palatschinke

gefüllt mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade
per Stück 2,90

Eispalatschinke

mit Vanilleeis, Schokosauce und
Schlagobers 5,20

Mohr im Hemd mit Vanilleeis,

Schokoladensauce und Schlagobers 4,90

ÖFFNUNGSZEITEN & WARMER KÜCHE

Oktober bis April - Dienstag, Mittwoch Ruhetag

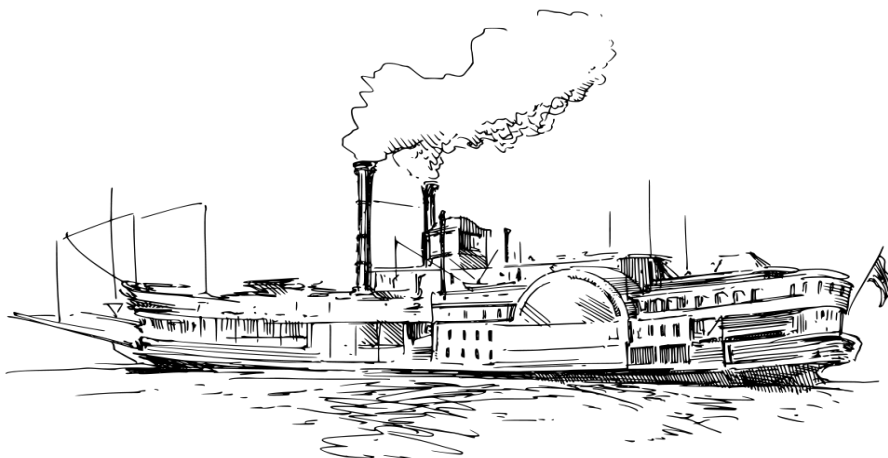
11:30 – 14:00 // 18:00 – 21:00 Uhr

an Feiertagen und für diverse Anlässe (ab 30 Personen) auf Anfrage geöffnet

Leistungen für Hausgäste:

Frühstücksbuffet Euro 13,-- p.P.

Halbpensionsmenü Euro 14,-- p.P. – nur auf Vorbestellung!



AMA-Lizenznummer 101 065

Sämtliche Fleischsorten, Milch- und Milchprodukte, regionales Obst und Gemüse sowie Süßwasserfische beziehen wir aus verschiedenen Regionen Österreichs!

Näheres dazu finden sie auf dem Informationsblatt!

Alle Preise in Euro inklusive Umsatzsteuer!



Landhotel Post Ebensee

FAMILIE LEITNER

Weinempfehlung Glasweise...

1/8L

Weißweine

Chardonnay, Weingut Ernst Triebaumer 2016

duftend nach frischen Zitronen - nach leichtem Pfeffer, im Geschmack mineralisch, pfeffrig mit langem fruchtigen Abgang € 3,70

Grüner Veltliner „Traunseewirtwein“ Weingut Proidl 2017

Duft nach Kräutern und Wiesenblumen, am Gaumen Geschmack nach weißem Pfeffer € 3,40

Sauvignon Blanc, Weingut Goldenits 2017

strahlend gelb mit Goldreflexe, Frucht und Exotik, grüne Paprikaschote €3,50

Rose

Rose Blaufränkisch/Cabernet Sauvignon 2017

zartes Rosa, frischer Duft nach Erdbeeren und Kirschen – frisch und harmonisch am Gaumen mit leichtem Abgang € 3,10

Rotweine

Blaufränkisch “Heideboden”, Weingut Leitner 2015

feine Frucht, zart und würzig, am Gaumen lebhaft und spannend € 3,40

Zechun Heideboden, Weingut Leitner 2015

im Duft nach dunklen Beeren und etwas Lakritz Anklänge, saftige, Beerenfrucht am Gaumen, mittleres Granatrot € 3,80

Blauer Zweigelt, Weingut Goldenits 2015

in der Nase und am Gaumen Beeren- und Kirschfrucht, gut eingebundene Tannine, samtig weicher Abgang, gereift im Eichenfass – Bio-Qualitätswein € 3,50



AMA-Lizenznummer 101 065

Sämtliche Fleischsorten, Milch- und Milchprodukte, regionales Obst und Gemüse sowie Süßwasserfische beziehen wir aus verschiedenen Regionen Österreichs!

Näheres dazu finden sie auf dem Informationsblatt!
Alle Preise in Euro inklusive Umsatzsteuer!



Landhotel Post Ebensee

FAMILIE LEITNER

Edle Tropfen aus unserer neuen Vinothek:

WEISSWEINE:

FL 0,75l

Grüner Veltliner „Landhotelwein“ 2017

Apfel Frucht mit einem Hauch von Citrus ergänzt sich mit einer frisch-würzigen Struktur und pfeffrigen Note.

Weingut Jurtschitsch, Langenlois – Kamptal

€ 21,90

Grüner Veltliner „Traunseewirtwein“ 2017

Duft nach Kräutern und Wiesenblumen, am Gaumen Geschmack nach weißem Pfeffer

Weingut Proidl, Senftenberg – Kremstal

€ 21,00

Riesling Kremstal DAC „Steilheit“ 2016

Schöner Duft nach Marille und Pfirsich. Am Gaumen feine Balance zwischen Frucht und mineralischer Säure, die dem Wein Eigenständigkeit und Profil bis in den animierenden Abgang gibt.

Weingut Proidl, Senftenberg– Kremstal

€ 26,80

Sauvignon Blanc „BIO Qualitätswein“ 2017

Strahlendes Gelb mit Gladreflexen, Frucht und Exotik, grüne Paprikaschote und schwarze Johannisbeere.

Weingut Goldenits, Taden – Burgenland

€ 22,30

Chardonnay „Qualitätswein“ 2016

Duftindrücke von Wiesenblumen und Bratapfel, Malven, schwarze Johannisbeere, kernig-feste Struktur

Weingut Triebaumer, Rust – Burgenland

€ 22,70

Rosé Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon 2017

Zartes Rosa, frischer Duft nach Erdbeeren und Kirschen – frisch und harmonisch am Gaumen mit leichtem Abgang

Weingut Markowitsch, Göttelsbrunn - Carnuntum

€ 21,00



AMA-Lizenznummer 101 065

Sämtliche Fleischsorten, Milch- und Milchprodukte, regionales Obst und Gemüse sowie Süßwasserfische beziehen wir aus verschiedenen Regionen Österreichs!

Näheres dazu finden sie auf dem Informationsblatt!

Alle Preise in Euro inklusive Umsatzsteuer!



Landhotel Post Ebensee

FAMILIE LEITNER

Edle Tropfen aus unserer neuen Vinothek:

ROTWEINE:

FL 0,75l

Zweigelt „Landhotelwein“ 2015

Volle Kirschfrucht, samtige Dichte jedoch ohne Holz, schmelziger Extrakt.

Weingut Jurtschitsch, Langenlois – Kamptal

€ 21,90

Blauer Zweigelt „Bio Qualitätswein“ 2015

In der Nase Beeren- und Kirschfrucht, gut eingebundene Tannine, samtig-weicher Abgang.

Weingut Goldenits, Taden - Burgenland

€ 22,50

„Zechun Heideboden“ 2015 Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot, Syrah

Mittleres Granatrot. Dunkle Beeren, Lakritz, saftig mit Beerenfrucht – wirkt kühl und elegant

Weingut Leitner, Gols – Burgenland

€ 22,50

Blaufränkisch „Kalk & Schiefer“ 2013

Feine Frucht, zart würzig und mineralisch, am Gaumen, lebhaft und spannend

Weingut Nittnaus, Gols – Neusiedlersee

€ 36,50

Blaufränkisch „Heideboden“ 2015

Mittleres Rubin, etwas süßlicher Duft – im Abgang weich und einladend saftig. kühle Frucht.

Weingut Leitner, Gols – Burgenland

€ 20,20



AMA-Lizenznummer 101 065

Sämtliche Fleischsorten, Milch- und Milchprodukte, regionales Obst und Gemüse sowie Süßwasserfische beziehen wir aus verschiedenen Regionen Österreichs!

Näheres dazu finden sie auf dem Informationsblatt!

Alle Preise in Euro inklusive Umsatzsteuer!



Landhotel Post Ebensee

FAMILIE LEITNER

BRENNEREI DAMBACHLER GUTAU

100% Edelbrände

2cl

Marillenbrand

Fein - würzige Nase, hell und frisch, leichte Süße am Gaumen, sehr fruchttypisch, angenehme Kompottnoten, fein Stilistik, guter Abgang

4,60 €

Williamsbrand

Warme, reife Frucht, frisch und klar in der Nase, Anklänge von Banane, am Gaumen sehr dicht, würzig, harmonisch mit schönem Abgang.

4,30 €

100 % BIO-Edelbrand

Hauszwetschke

Aus Bio-Hauszwetschken
Belebend, frischer Sortenvertreter, der sich am Gaumen rund und harmonisch zeigt, komplex und mit guter Länge ausklingend

3,90 €

100% BIO-Edelbrand im Holzfass gelagert

Most vom Fass

Aus Bio-Most vom Mühlviertel
Frische Hefetöne, typische mühlviertler Mostnoten, am Gaumen dezente Holznote, gut eingebunden, harmonisch animierend, schöner Abgang

3,90 €

100% Likör

Weichsellikör

Frisches Rot, duftig, vollreife Weichsel, schokoladig, fruchtig, eingelegte Kirschen, schöner Abgang

3,60 €

Johannisbeerlikör

Einfach wie Omas bester Ribislsaft, frisch-fruchtig, angenehm animierende Säure, die unseren Ribisllikör so frisch und lebendig macht

3,70 €



AMA-Lizenznummer 101 065

Sämtliche Fleischsorten, Milch- und Milchprodukte, regionales Obst und Gemüse sowie Süßwasserfische beziehen wir aus verschiedenen Regionen Österreichs!

Näheres dazu finden sie auf dem Informationsblatt!
Alle Preise in Euro inklusive Umsatzsteuer!