



Saisonkarte

„Spargel und Frühjahrszeit in der Post“

Hausgemachte Spargelcremesuppe

mit Bärlauchnockerl | Frühlingskräuter

7.5

Vitello Tonnato

Thunfischsoße | Zitrusfruchtfilets | Kapern

16.9

Gebackener grüner Spargel

in der Brezenpanade | Rucola-Schmand | Safranmayonnaise

als Vorspeise mit Salatsträußel

12.9

auf bunten Frühlingssalaten mit Himbeerdressing

16.9

Tortelli gefüllt mit Frischkäse und Spargel

cremiges Spargelragout | karamellisierte Kirschtomaten | Parmesan

16.9

„Spargelschnitzel“

19.5

vom Schwein | gefüllt mit Frischkäse, grünem Spargel, Südtiroler Speck, getrocknete Tomaten | Vitalpanade | Grillkartoffeln

Frischer Stangenspargel

mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter | Grillkartoffeln

21.9

Wahlweise mit:

kleinem Wiener Schnitzel vom Schwein

+ 5.5

kleinem Wiener Schnitzel vom Kalb

+ 7.5

gebratenem Lachsforellenfilet

+ 8.5

Erdbeer Creme Brûlée

mit Erdbeer-Minz Salat

7.9

