



Saisonkarte

„Wilde Herbstzeit in der Post“

Kürbiscremesuppe

7.5

Steirisches Kernöl | geröstete Kürbiskerne | Schmand | Brotkorb

Gefülltes Herbstschnitzel ¹⁴

21.9

Schweineschnitzel in der Vitalpanade gefüllt mit Frischkäse, Südtiroler Speck, Parmesan und Kürbis | Süßkartoffelpommes

Dazu empfehlen wir unsere hausgemachte Kürbismayonnaise

+1.5

Hausgemachtes Hirschedelgulasch ¹¹

26.5

Spätzle | Herbstgemüse | Preiselbeeren

Herbstsalat ⁵

20.5

Hühnerbrust in der Vitalpanade | gebratene Kürbisspalten | Parmesanchip | Kürbismayonnaise | Kürbis-Joghurt-Dressing

Pasta „Kürbis“

17.9

Cremiges Kürbisragout | Bergkas | Kirschtomaten | gegrillter Kürbis

Geschmorter Hirschsauerbraten ¹¹

25.9

in kräftiger Preiselbeer-Wacholdersoße | Apfelblaukraut | hausgemachte Kartoffel-Maronenkrapferl

Hausgemachte Wildpflanzlerl ¹¹

18.5

Spätzle | glaciertes Herbstgemüse



Entenessen in der Post

25.9

Lugeder Bauernente | Apfelblaukraut | Kartoffelknödel

Immer Samstags & Sonntags – nur solange der Vorrat reicht!

Rocco Sprizz

Südtiroler Aperitif-Flair inmitten unserer bayerischen Herzogstadt: Unser Rocco Gin Sprizz bringt uns mit Hilfe seiner leichten Apfelnote und seiner attraktiven roten Farbe ein bisschen mehr in Panoramastimmung. Würde man unserem Rocco das Schreiben überlassen, würde er sich wahrscheinlich wie folgt vorstellen:

*Hey, ich bin Rocco. Sparkling Rocco.
Aus süß-säuerlichen Äpfeln gemacht - verführerisch
rot und erfrischend anders. Nicht alkoholisch
und trotzdem eine Party-Bombe!
So don't call me apple juice, call me aperitivo.*

Nach kurzer Überlegung war klar, unser Rocco braucht noch einen starken Partner und so vereinten wir ihn mit dem bayerischen GRANIT Gin. Eine Symbiose, wie sie besser nicht sein könnte. Ein fruchtiger Südtiroler, trifft auf einen kernigen Bayern. Verfeinert wird unser Sprizz mit einer Apfelscheibe und Eiswürfeln, denn so schmeckt unser Rocco Sprizz am besten!

