

☆☆☆☆  
*Lechquell*  
**HOTEL POST**

STEEG IM TIROLER LECHTAL

Herzlich Willkommen in unserem Wirtshaus im Tiroler Lechtal.  
Unser Service – und Küchenteam ist mit Herzblut um Euer Wohlbefinden bemüht. Da Regionalität ein gutes Bauchgefühl verschafft, beziehen wir unsere Produkte bevorzugt regional und saisonal.

Molkereiprodukte, Käse, Butter	Naturkäserei Sojer – Steeg Vorarlberg Milch – Dornbirn
Hirsch	Luchera Wangmähder Rudgehra
Reh	Teschenberg Hubergraben Höhiwold Jagd Steeg
Gams	Wannenkopf Rudgehra
Steinbock	Großer Widderstein – Osthang
Murmeltier	Grauegga Kuchlalpe
Lachsforelle	Öztaler Quellfische – Familie Mrak
Wildschwein	Wildmetzgerei Ager – Tirol
Ente	Léon Dupont – Frankreich
Kartoffeln	Kartoffelbauer – Haiming
Brot	Bäckerei Familie Dengel – Steeg Bäckerei Familie Obwegeser – Hohenems

Unsere Speisen beinhalten Allergene – bitte kontaktieren Sie unsere Service Team falls Sie an Unverträglichkeiten leiden.

# Prickelndes zum „wilden“ Start

## Aperitif

Glas österreichischer Rosé Sekt  
Weingut Topf, Kamptal  
€ 9,5

Verjus Prosecco  
Weingut Loimer, Kamptal  
€ 7,3

Verjus Prosecco alkoholfrei  
Weingut Loimer, Kamptal  
€ 5,5

Naughty Pocher  
Averna, Tonic  
€ 8,5

Mirtillo Lemon  
mit hausgemachtem Limettensirup  
€ 7,3

Antica Tonic  
€ 7,3



# Vorspeisen

Carpaccio vom Warther Hirsch  
Kürbiskernpesto – Tomatengelee – alter Bergkäse – Butterbrioche  
€ 18

Pastete vom Warther Reh  
Preiselbeerchutney – Birne  
€ 16

Karamellisiertes Ziegenfrischkäse  
marinierte Cassisfeigen – Rosmarinhonig – Walnüsse  
€ 13

Florians' Foie Gras Terrine  
Bodensee Zwetschgen – Kakao – Butterbrioche  
€ 18

Kürbisgnocchi  
Trockentomaten – Fabians' Goaßkas – sautierte Pilze  
€ 15

# Suppen

Kraftsuppe vom Rind  
mit Kaspressknödel € 7      mit Grießnockerl € 7

Schaumsuppe vom Muskatkürbis  
Kernknusper  
€ 7,5

Wild Consommé  
Grießnockerl - Wurzelgemüse  
€ 8

Inklusivpreise in Euro

# Wildmenü 2024

Carpaccio vom Warther Hirsch  
Kürbiskernpesto – Tomatengelee – alter Bergkäse – Butterbrioche

Wild Consommé  
Hirschleberknödel

Im Ganzen gebratenes Hirschnüssl  
Portweinjus – 2erlei Kraut – Cranberrys – hausgemachte Pommes Williams

Jasmins' lauwarmes Maroni - Schokoküchlein  
Hausgemachtes Topfen-Rumrosineneis – marinierte Trauben

3 Gang € 39  
mit Vorspeise € 45

## Variationen vom Wild

Wild Pfandl'  
Nüssl vom Hirsch, Reh und Wildschweintrücken  
Kräuterkruste – 2erlei Kraut – Gemüse – Serviettenknödel  
€ 29

Wild Triologie  
Ragout vom Hirsch, Reh und Wildschweingulasch  
Rotkraut – Gemüse – hausgemachte Krokette  
€ 27

Inklusivpreise in Euro

# Hauptspeisen

## Hirsch

### Hirschrückensteak

Kürbispüree – Preiselbeerchutney – Rotkraut – hausgemachte Schupfnudeln  
€ 42

### Hirschragout

Rotkraut – Preiselbeerapfel – Butterspätzle  
€ 26

### Geschmorte Hirschschulter

Pilze – Wurzelgemüse – Maroni – Serviettenknödel  
€ 27

### Hausgemachte Pasta mit Ragù alla Bolognese vom Hirsch

geriebene Belper Knolle – Parmesan  
€ 22

## Reh

### Rehschnitzel

Pilzrahmsauce – 2erlei Kraut – Preiselbeerapfel - Schupfnudeln  
€ 28

### Pfefferragout vom Reh

Cranberries – Apfelspalten – Rotkraut - Serviettenknödel  
€ 27

# Murmeltier

Murmeltierragout  
Rotkraut - - Steinpilze - hausgemachte Kroketten  
€ 26

# Gams

Gratinierter Gamsrücken  
Rotkraut – Rotweibirne – gebackene Speck-Grießknödel  
€ 42

Gams – Portweinragout  
2erlei Kraut – Preiselbeerapfel – Kartoffelknödele  
€ 28

# Wildschwein

Duett vom Wildschwein  
rosa gebratener Rücken – geschmorte Schulter  
lauwarmer Spitzpaprikasalat – Knoblauchschaum – hausgemachte Pasta  
€ 25

Wildschweingulasch  
Buntes Gemüse – Sauerrahm – Butterspätzle  
€ 22

# Geflügel

Angeräucherte Entenbrust  
Preiselbeerjus – Selleriepüree – Rahmwirsing – Kartoffelknödele  
€ 26

# Nicht Wild

## Post Pfanne

Schweinefilet – Rahmsauce – Gemüse – Butterspätzle  
€ 23

## Gebratene Öztaler Lachsforelle

Wilder Brokkoli – hausgemachte Pilznüdele – Lauch  
€ 26

## Wiener Schnitzel

vom Schwein – Preiselbeeren  
Pommes Frites  
€ 18

vom Kalb – Preiselbeeren  
Kartoffel – Vogersalat  
€ 28

## Lechtaler Käsespätzle

Röstzwiebel – Schnittlauch – kleiner Blattsalat  
€ 18

# Süßes

## Apfeltarte

hausgemachtes Vanilleeis - Kardamoncrumble  
€ 12

## Tonkabohnen Crème Brûlée

eingelegte Kirschen – Sauerrahmparfait  
€ 12

Jasmins' lauwarmes Maroni - Schokoküchlein  
hausgemachtes Topfen-Rum-Rosineneis – marinierte Trauben  
€ 12

## Heidelbeernockerl

hausgemachtes Vanilleeis  
€ 11

## Kleiner Steirer

hausgemachtes Vanilleeis – Kürbiskernöl – karamellisierte Kürbiskerne  
€ 7

## Kugel hausgemachtes Sorbet

Bratapfel, Zwetschge, Cassis oder Zitronensorbet  
€ 4,5

## Affogato al caffè

€ 7,5