

Aus dem Suppentopf

Täglich frisch angesetzt, die **klare Suppe vom Kärntner Rind** mit viel Wurzelgemüse, Markknochen und Suppengrün

mit hausgemachtem **Leberknödel** 4,80

mit feinen **Frittaten** 4,00

mit **Backerbsen, Reis** oder **Fadennudeln, Bouillon mit Ei** 3,50

Hausgemachte **Gulaschsuppe** mit Gebäck 5,80

Feine **Knoblauchrahmsuppe** 5,00

nach dem Geheimrezept unserer Seniorchefin

hausgemachter **Fleischnudel** in unserer kräftigen Rindsuppe 5,00



Als Vorspeise, einfach zwischendurch oder auch als Hauptgang

Postwirt's Beef Tartar passt immer! 30 Minuten Wartezeit, die sich lohnen! (wenn verfügbar!)

150 g Beef Tartar 16,50

250 g Beef Tartar 20,50

Wir verwenden für unser Beef Tartar ausschließlich feinstes Filet vom Kärntner Almochsen und servieren es mit getoastetem Weißbrot und Butter.



Vorspeisen

Carpaccio vom Hochlandrind mit nativem Olivenöl und Gebäck 11,50

Mediterran gebratene Garnelen auf Blattsalaten mit Balsamico-Dressing und Knoblauchbaguette 9,50

Italien's Klassiker: Prosciutto & Parmigiano mit Oliven und Balsamicozwiebeln.... 8,50



Ihre Feier oder Veranstaltung beim Postwirt!

Der große Saal bietet Raum für ca. 140 Personen, das „Kleine Stüberl“, das Gastzimmer oder die Veranda eignet sich für Gesellschaften von je ca. 30 Personen. Sprechen Sie uns an, wir finden die perfekte Lösung für ein unvergessliches Fest.

Typisch Österreich

	1 a Ochsenfleisch gekocht dazu Salzerdäpfeln, frisches Gemüse und Oberskren	16,00
	Gekochtes Beinflfleisch (durchzogene Rindsrippe) mit Rösterdäpfel und Oberskren	11,50
	Postwirt's Herrengulasch klassisch mit einem Einspänner (Frankfurter Würstl), Gewürzgurkerl und einem Spiegelei, dazu Erdäpfel	15,50
	Hausgemachtes Wiener Saftgulasch mit Erdäpfeln oder Serviettenknödel	11,50
	Schweinsbraten mit Erdäpfeln oder Serviettenknödel	11,00
	Letschobraten Schweinsbraten mit Letschogemüse und Braterdäpfel	11,50
	„Bauernschmaus“ Schweinsbraten, Gselchtes, Frankfurter Würstl, Serviettenknödel, Erdäpfel und Sauerkraut	15,00

Omelette

	aus 3 Millstättersee Freilandeiern mit gekochten Erdäpfeln <u>Wählen Sie:</u> Tomaten, Schinken, Champignons, Käse, frisches Gemüse, Schnittlauch, Petersilie	8,50
--	---	------

Für kleine Portionen bringen wir 1,20 in Abzug



Ihre Feier oder Veranstaltung beim Postwirt!

Der große Saal bietet Raum für ca. 140 Personen, das „Kleine Stüberl“, das Gastzimmer oder die Veranda eignet sich für Gesellschaften von je ca. 30 Personen. Sprechen Sie uns an, wir finden die perfekte Lösung für ein unvergessliches Fest.

Schnitzelparadies

Postwirt Schnitzel

Ein dünnes, fein gewürztes Naturschnitzel vom Schwein, mit Schinken und Käse überbacken, dazu ein Gewürzgurkerl, frisches Marktgemüse und etwas Obst für die fruchtige Note serviert mit Reis

16,50

Schnitzel á la Holstein

Naturschnitzel vom Schwein mit Spiegelei, Butterreis und Gemüsebouquet

15,30

Champignonschnitzel

Naturschnitzel vom Schwein mit Champignonsoße, Butterreis und frischem Marktgemüse

15,30

Naturschnitzel mit Butterreis

- vom Schwein 11,30
- vom Kalb 18,30
- von der Pute 12,30

Wiener Schnitzel mit Pommes frites, Erdäpfeln oder Reis

- vom Schwein 11,30
- vom Kalb 18,30
- von der Pute 12,30

Cordon bleu mit Pommes frites

- vom Schwein 13,50
- von der Pute 14,50

Pariser Schnitzel mit Butterreis

- vom Schwein 12,50
- von der Pute 13,50



Ihre Feier oder Veranstaltung beim Postwirt!

Der große Saal bietet Raum für ca. 140 Personen, das „Kleine Stüberl“, das Gastzimmer oder die Veranda eignet sich für Gesellschaften von je ca. 30 Personen. Sprechen Sie uns an, wir finden die perfekte Lösung für ein unvergessliches Fest.

Für unsere Steakliebhaber

Für unsere Steaks verwenden wir ausschließlich Fleisch vom Kärntner Almoachsen.

Filetsteak

mit einem gebratenen Spiegelei, Pommes frites und Kräuterbutter 27,00

Pfeffersteak

mit Pommes frites und frischem Marktgemüse 28,00

Vom Rost und aus der Pfanne

Champignonrostbraten mit Erdäpfelrösti 15,30

Hexenspieß

Feine, gebratene Fleischstücke vom Rind, Schwein und Pute mit Curryreis und Letschogemüse 14,50

Postwirt's Spieß

Feine, gebratene Fleischstücke vom Rind, Schwein und Pute, Paprika und Zwiebel, Pommes frites und frisches Marktgemüse 14,50

Zwiebelrostbraten – mit gedünsteten Zwiebeln- mit Braterdäpfeln 15,00

Cevapcici mit Pommes frites und Salat vom Buffet 9,80



Naturbelassenes **marktfrisches Gemüse**



schonend gegart mit Salzerdäpfeln und Spiegelei 9,00



Gemüselaibchen mit kalter Sauce Tartare und Erdäpfeln 9,00



Gebackener Camembert mit Preiselbeeren & Toastbrot 8,00



Gebackener Emmentaler mit Sauce Tartare & Toastbrot 8,00

Aus See und Meer



Fangfrische Kärntner Forelle

gebraten mit Petersilienerdäpfeln und Butter 14,80

Gebratenes Filet vom Saibling

mit Beilage je nach Saison und Salat vom Buffet 19,50

Kross gebratenes Zanderfilet mit Erdäpfeln, frisches Gemüse 16,50

Gebackenes Filet vom Seelachs

mit Sauce Tartare, Petersilienerdäpfeln und Salat vom Buffet 13,20

Knackfrische Salate

Zu unseren Salaten empfehlen wir
Ihnen **ofenfrisches, hausgemachtes
Knoblauchbaguette**

2,80



Salat Kri Kri

Bunter Salatteller mit gebratenen oder gebackenen
Putenbruststreifen und Cocktaildressing 10,50

Postwirt's Lieblingssalat

Gebratene Rindfleischscheiben auf Blattsalaten mit
Parmesanflocken und Balsamicodressing 13,80

Bauernsalat

Knackige Blattsalate mit Bohnen und Tomaten,
Braterdäpfeln, Gurken, Ei und Speckwürfeln 10,00

bunt gemischter **Salatteller mit Zanderfiletstreifen** –natur oder gebacken 12,80

Salat vom Buffet 4,50



Ihre Feier oder Veranstaltung beim Postwirt!

Der große Saal bietet Raum für ca. 140 Personen, das „Kleine Stüberl“, das Gastzimmer oder die Veranda eignet sich für Gesellschaften von je ca. 30 Personen. Sprechen Sie uns an, wir finden die perfekte Lösung für ein unvergessliches Fest.

Kulinarisches für Zwei

Allerlei vom Spieß	45,00
Filet von Rind, Pute und Schwein, Curry- und Pfeffersauce dazu Pommes frites, Butterreis, Erdäpfeln, Letschogemüse, frischem Marktgemüse und Salat vom Buffet	
Postwirtplatte	39,00
je zwei kleine Wienerschnitzel, Pariserschnitzel und Schweins- kotelettes gebraten mit Butterreis, Pommes frites, Naturerdäpfeln und frischem Marktgemüse	

Kärntner Jaus'nklassiker

Schinken roh dazu Butter u. Brot	10,00
Schinken gekocht dazu Butter und Brot	10,00
Kärntner Sülze in Essig –Ölmarinade ,Zwiebel u. Brot	6,80
Schweizer Wurstsalat mit Brot	7,80
Extrawurst in Essig-Ölmarinade ,Zwiebel u. Brot	6,50
1 Paar Frankfurter Würstl mit Brot und Senf	4,00



Ihre Feier oder Veranstaltung beim Postwirt!

Der große Saal bietet Raum für ca. 140 Personen, das „Kleine Stüberl“, das Gastzimmer oder die Veranda eignet sich für Gesellschaften von je ca. 30 Personen. Sprechen Sie uns an, wir finden die perfekte Lösung für ein unvergessliches Fest.

Zum süßen Schluss

Hausgemachter Apfelstrudel mit Schlagobers	4,50
mit Vanillesoße	5,20
Palatschinke mit Marmelade gefüllt – pro Stück	2,50
Schoko-Nuß-Palatschinke mit Schuß und Schlagobers	4,80
Eispalatschinke mit zwei Kugeln Vanilleeis, Schokosauce, Mandelsplitter und Schlagobers	6,00
Mohr im Hemd Schokolade-Nuss-Soufflé mit Schlagobers	5,20
Mit einer Kugel Vanilleeis	6,00
Hausgemachtes Parfait – je nach Saison	6,00
hausgemachter Kaiserschmarrn (Wartezeit) mit Apfelmus	9,30
kleine Portion als Dessert	7,30
Dessertvariation – je nach Saison	8,50

Bitte beachten Sie auch
unsere reichhaltige **Eiskarte**

**Schnäpse, Digestifs und allerlei Geistreiches finden Sie
auf der Schnaps- und Dessertkarte. Ein Blick lohnt sich**



Ihre Feier oder Veranstaltung beim Postwirt!

Der große Saal bietet Raum für ca. 140 Personen, das „Kleine Stüberl“, das Gastzimmer oder die Veranda eignet sich für Gesellschaften von je ca. 30 Personen. Sprechen Sie uns an, wir finden die perfekte Lösung für ein unvergessliches Fest.

Aperitif

Martini dry, bianco oder rosso	5 cl	4,00
Campari Soda	5 cl	4,00
Campari Orange	5 cl	4,50
Sherry Sandemann medium, dry oder cream	5 cl	5,00
Glas Prosecco	0,1 l	3,60

Alkoholfreie Getränke

Sodawasser	0,25 l	1,30
Mineralwasser mild, prickelnd oder still	0,33 l	2,40
Mineralwasser still oder prickelnd	0,75 l	4,80
Fruchtsäfte nach Saison d. heimischen Firma APO	0,2 l	3,30
Apfelsaft	0,2 l	2,40
Orangensaft	0,2 l	2,90
Tonic Water, Bitter Lemon	0,2 l	3,20
Red Bull	0,25 l	4,50
Coca Cola, Fanta, Sprite, Kräuterlimonade,	0,2 l	2,40
	0,4 l	4,40
Cola light	0,33 l	3,20
Eistee	0,3 l	3,20

Durstlöcher

Apfelsaft oder Almdudler gespritzt	0,33 l	2,90
Apfelsaft oder Almdudler gespritzt	0,5 l	3,40

Wasser ist gratis, jedoch verrechnen wir bei Solo-Bestellung für das Drumherum bis Ihr Glas sauber am Tisch steht 00,50 Cent pro 0,5 Liter. Das Glas Wasser zum Wein, zum Kaffee oder zu sonstigen Getränken bleibt unser Service an Sie!

Bitte entnehmen Sie unser **Weinangebot** der Tischweinkarte oder unserer großen Weinkarte. Gerne ist Ihnen einer unserer Mitarbeiter, bei Ihrer Auswahl behilflich.



Ihre Feier oder Veranstaltung beim Postwirt!

Der große Saal bietet Raum für ca. 140 Personen, das „Kleine Stüberl“, das Gastzimmer oder die Veranda eignet sich für Gesellschaften von je ca. 30 Personen. Sprechen Sie uns an, wir finden die perfekte Lösung für ein unvergessliches Fest.

Bier

Stiegl Märzen vom Fass	0,5 l	3,90
	0,3 l	3,20
	0,2 l	2,50
Radler	0,3 l	3,20
	0,5 l	3,90
Saisonales Hausbier vom Fass	0,3 l	3,60
	0,5 l	4,20
Weizenbier vom Fass	0,3 l	3,60
	0,5 l	4,20
Alkoholfreies Weizenbier	0,5 l Flasche	3,80
Alkoholfreies Bier	0,33 l Flasche	3,10

Kaffeespezialitäten

Espresso, kleiner Brauner		2,40
Verlängerter		2,90
Cappuccino – mit Schlagobers		3,60
Melange – mit Milchschaum		3,00
Latte Macchiato		3,60
Großer Brauner		4,50

Alle Kaffeespezialitäten bereiten wir **auf Wunsch gerne mit entkoffeiniertem Kaffee** zu!

Heiße Getränke

Tee nach Wahl mit Zitrone oder Milch		2,30
Heisse Schokolade mit Schlagobers		3,60
Heisse Schokolade ohne Schlagobers		3,00
Milch – heiß oder kalt	0,25 l	1,50
Jagatee	0,25 l	5,00



Ihre Feier oder Veranstaltung beim Postwirt!

Der große Saal bietet Raum für ca. 140 Personen, das „Kleine Stüberl“, das Gastzimmer oder die Veranda eignet sich für Gesellschaften von je ca. 30 Personen. Sprechen Sie uns an, wir finden die perfekte Lösung für ein unvergessliches Fest.

„Wir haben die Erde
nicht von unseren Eltern geerbt,
sondern von unseren Kindern geborgt.“

Der Postwirt in Seeboden – ein Blick zurück

1912 gegründet von **Hans Schmidt**, gebürtig aus Stein bei Nürnberg und seiner Frau Maria einer Seebodnerin. Seine unermüdlichen Bemühungen um Gäste und Familie setzte **Franz Schmidt** fort. Sein Sohn **Johann Schmidt** setzte den nächsten Meilenstein in der Postwirt-Geschichte. Er erwirbt

1970 die angrenzende Liegenschaft „**Villa Ulrich**“, so entstehen die ersten

Gästezimmer. Nach dem zu frühen Tod seines Vaters übernimmt er **1973** den Betrieb und erreicht durch seine unermüdlichen Modernisierungen und seinen Innovationsgeist einen beachtlichen Standard. Mit dem Erreichen des Pensionsalters seines Vaters übernimmt der heutige Besitzer und Sohn **Franz**

Josef Schmidt am 01.01. **1999** in vierter Generation den Postwirt. Mit seiner **Gattin Astrid**, seiner **Mutter** sowie seiner **Schwester Brigitta** liegt die Aufmerksamkeit der ganzen Familie auf der Erhaltung und Weiterführung der Tradition. Es vergeht kaum ein Jahr ohne eine Investition zum Wohle der Gäste. **Tochter Anna**, die fünfte Generation, besucht bereits die Hotelfachschule in Villach und zeigt große Ambitionen, den Betrieb im Sinne der Familie weiterzuführen.

Ein persönlicher und freundlicher Umgang mit dem Gast ist der Familie und dem gesamten Team ein ganz besonderes Anliegen. Gastfreundschaft, die man von der ersten Minute an spürt. Genießen Sie Ihren Aufenthalt bei uns und sprechen Sie uns jederzeit an, falls Sie Wünsche oder Anregungen für uns haben!

Ihre Familie Schmidt

Der Postwirt hat für Sie geöffnet!

Täglich 10.30 Uhr - 22.00 Uhr

Durchgehend warme Küche 11.30 Uhr - 21.15 Uhr

Mai – September	KEIN Ruhetag
Oktober – Mitte November	Montag Ruhetag
Mitte November - Ende April	Sonntagabend und Montag Ruhetag, ausgenommen Feiertage
Dreikönig – Ende Jänner	Betriebsferien



Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. aller Steuern & Abgaben.

Für Garderobe übernehmen wir keine Haftung

Wir akzeptieren Bargeld & EC-Karten.

Für kleine Portionen bringen wir 1,20 in Abzug.

Reservierungen nehmen wir jederzeit gerne entgegen.

☎ +43 4762 81137

✉ office@postwirt.at

www.postwirt.at

Wichtige Information zu Allergenen

- A) Glutenhaltiges Getreide, B) Krebstiere, C) Ei, D) Fisch, E) Erdnuss
F) Soja, G) Milch oder Laktose, H) Schalenfrüchte, L) Sellerie, M) Senf,
N) Sesam, O) Sulfite, P) Lupinen, R) Weichtiere

Gastronomen und Hoteliers müssen ihre Gäste seit 13. Dezember 2014 durch die EU-Lebensmittelverordnung 1169/2011 darüber informieren, welche Speisen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

All unsere, in Handarbeit und mit viel Liebe, von unserem Küchenteam zubereiteten Speisen können Spuren von allen 14 Allergenen enthalten.

Unsere geschulten MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

MEHRWERTANGABE

Das Leben ist an und für sich, im Besonderen und im Speziellen, ob nach § oder ohne, mit oder ohne Auszeichnung wunderschön bis lebensgefährlich!



Ihre Feier oder Veranstaltung beim Postwirt!

Der große Saal bietet Raum für ca. 140 Personen, das „Kleine Stüberl“, das Gastzimmer oder die Veranda eignet sich für Gesellschaften von je ca. 30 Personen. Sprechen Sie uns an, wir finden die perfekte Lösung für ein unvergessliches Fest.