



-lich Willkommen im

Hotel
Post

Gesundheits- & Vitalhotel

Bereits seit 1927 befindet sich das Hotel Post in Radstadt in 4. Generation im Besitz der Familie Walter. Bei den vielen Renovierungsarbeiten wurde stets viel Wert auf den Erhalt der „alten Werte“ und das traditionelle Flair gelegt. Deswegen ist uns ein familiäres Klima beim Umgang mit unseren wertgeschätzten Mitarbeitern sehr wichtig. Am 23. Und 24. Dezember bleiben unsere Türen geschlossen, damit wir all unseren Mitarbeitern, und uns, ein Weihnachtsfest im Kreise der Familie ermöglichen können.



Das eingespielte Küchenteam verarbeitet nur die besten Zutaten und ist sehr bedacht, regionale sowie saisonale Produkte zu verwenden. So werden, den Jahreszeiten entsprechend, gelungene Spezialitätentage veranstaltet. Besonders beliebt sind dabei unsere „Wildt-Spezialitätentage“ und die leckeren „Bauernherbst-Schmankerln“. Unser liebevolles und fröhliches Serviceteam kümmert sich gerne um Ihre Anliegen und Wünsche. Frühstück und Brunchen ist im Hotel Post sehr angesagt. Ausgiebige Gaumenkreationen verwöhnen Jedermann. Das ist der ideale Ausgleich vom Alltag den man mit Freunden und Familie genießt.



Unser Seminarraum bietet Platz für bis zu 25 Personen.

Dieser kann für persönliche Produktausstellungen | Seminare | Kurse gemietet werden!

Neugierig?

Zögern Sie nicht nach Ihrem individuellen Angebot zu fragen!

Unsere Wellnessoase „Paracelsus“ lädt zum Entspannen ein...

Wohltuende Auszeit für Körper, Geist und Seele.
Wellness- und Beautyanwendungen, Massage, Kraft- und Ausdauertraining

Tagesgäste sind Herzlich Willkommen!

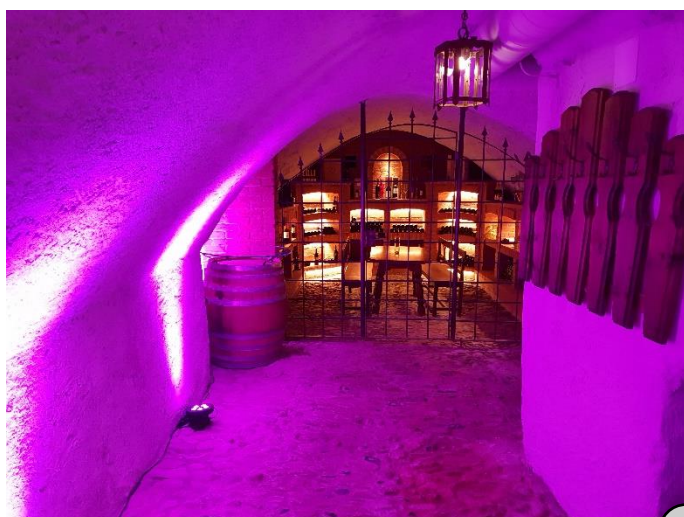
Danach verwöhnen wir Ihren Gaumen in unserem gemütlichen Zirbenstüberl!

In unserer **Spielecke** fühlen sich die Kleinen wohl und Mama und Papa können in Ruhe das Essen genießen!

Hotel Post

Gesundheits- & Vitalhotel

Seit Jahren dürfen wir die **Lebenshilfe Radstadt** als treue Gäste bei uns begrüßen!



Brunchen, Feiern, Sonne genießen

bei Lillet und Gin Tonic den Abend ausklingen lassen

Eignet sich auch besonders gut für Agapen | Feiern

Erleben Sie **Weinverkostungen** in geselliger Runde und **Degustationsmenüs** in unserem urigen Postkeller mit unserer **weinaffinen Jungsommeliere Margit**

Spaß für Jung und Alt!
Mieten Sie unseren Postkeller für Ihre persönliche, gemütliche Veranstaltung!

Vorspeisen

Beef Tatar vom Bio-Rinderfilet (140 g),
pikant angemacht mit Toastbrot (A,C,G,M) € 16,80

[Beef Tatar from organic beef \(140 g\), toasted bread](#)

Für den kleinen Hunger **Beef Tatar** (80 g) € 11,50

[Small portion \(80 g\)](#)

Mozzarella Caprese

Original italienischer Büffelmozzarella mit frischen
Tomaten, Olivenöl und Balsamico (A,G,O) € 8,50

[Buffalo mozzarella caprese with tomatoes](#)

Was für die heißen Tage...

Wassermelone-Feta-Gurkensalat
mit frischen Kräutern garniert (A,G,L,M,O) € 9,90

[Watermelon-Feta cheese, cucumber salad](#)

Was für Feinschmecker...

Erfrischender Gurken-Pfefferminze-Salat
auf Mascarponecreme (G,L,M,O) € 9,90

[cucumber-peppermint salad with mascarponecream](#)

Bruschetta mit Tomate, Melone, Zwiebel
und Pesto (O,A,C,G) € 1,50/ Stück

[bruschetta with tomatoes, melone, onions and pesto](#)

Geräuchertes Taurachtaler Forellenfilet
mit Brotchip und Kräutercreme (D,A,C,G) € 9,50

[smoked filet of trout with bread-chip and herb-cream](#)

Kleiner gemischter Salat (A,G,M,O) € 4,50

[Small mixed salad](#)

Suppen

Gurkenschaumsuppe mit Garnele (G,B,L) € 6,90

[Cucumber cream soup with shrimp](#)

Gazpacho mit Tabasco und Gebäck (O,A) € 4,50

[Gazpacho with tabasco and bread](#)

Gemüsesuppe mit Frittaten (A,C,G) € 3,50

[Vegetable broth with sliced pancakes](#)

Gemüsesuppe mit Kaspessknödel (A,C,G) € 4,90

[Vegetable broth with cheese dumplings](#)

Die Herkunft unserer Produkte:

Unsere Fleisch- und
Wurstspezialitäten kaufen
wir beim Metzgermeister
Josef Ladinger um die Ecke.



⌘ ⌘ ⌘ ⌘ ⌘

Unsere Fische werden frisch
aus der Taurach, von Familie
Kohlmayr in Untertauern,
gefischt

zur Post
kohlmayr.com

⌘ ⌘ ⌘ ⌘ ⌘

Familie Wimmer versorgt uns
wöchentlich am Radstädter
Bauernmarkt mit frischem,
saisonaem Obst und Gemüse
aus der Steiermark

⌘ ⌘ ⌘ ⌘ ⌘

Die Firma Qualitalia beliefert
uns mit handgemachten
Nudeln und Büffelmozzarella
aus Italien.



Inklusivpreise

Hauptgerichte

Gebratene **Lammkronen** in Zitronensauce
mit Brotrisotto (G,A) € 15,50
[grilled lamb racks in lemon-sauce with bread risotto](#)

Schweinefilet im Schinkenspeckmantel
mit Spargel-Apfel-Zwiebel-Gröstl € 16,50
[pork medallions wrapped in bacon with asparagus-apple-onion-potatoe vegetables](#)

Handgemachte Bandnudeln mit Shrimps
in Bärlauch-Sahne Sauce (A,C,G,B) € 12,50
[handmade noodles with shrimps in wild-garlic-cream-sauce](#)

Handgemachte Ravioli mit Tomate-Mozzarella
gefüllt in Tomatenpesto, Rucola
und Gemüse (A,C,G) € 10,50
[handmade ravioli filled with tomato-mozzarella in tomato-pesto, rucola and vegetables](#)

Bio-Rinderfilet (200g) mit sautierten Pilzen
und handgemachten veganen
Minz-Bandnudeln (A) € 26,90
[Organic beef filet with mushrooms and handmade peppermint-noodles](#)

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Quinoa
und Gemüse (A,D) € 15,50
[grilled filet of salmon trout with quinoa and vegetables](#)

Kalbs-Paillard mit Rucola-Tomate-
Parmesan gefüllt auf Polenta (G,A) € 16,90
[Veal-paillard filled with rucola-tomatoes-parmesan cheese with polenta](#)

Knackige Blattsalate mit gebratenem
Lachsforellenfilet (A,M,L,O,D) € 15,90
[Fresh leaf salad with grilled filet of salmon trout](#)

Unsere frischen Sommersalate werden mit knackigen
Salaten, frischem Gemüse und Kräutern aus dem
hauseigenen Garten zubereitet (A,C,G,L,M,O)

-Fitness: mit Käse, Schinken und Ei € 9,90

-Huhn: mit gebratenen Hühnerbruststreifen € 13,90

[Salad bowl with cheese, ham and egg](#)

[Salad bowl with grilled sliced chicken](#)

Unsere Sommer- Veranstaltungen 2019

Grillabend auf unserer
Sonnenterrasse
(bei Schönwetter)

Termine: jeweils mittwochs
ab 18 Uhr

22 Mai | 5 Juni | 17 Juli | 31 Juli
14 August | 28 August |
11 September

⌘ ⌘ ⌘ ⌘ ⌘

Brunch auf unserer
Dachterrasse „Post-Lounge“

Termine: jeweils sonntags ab
9 Uhr

14 Juli | 11 August |
25 August | 8 September

⌘ ⌘ ⌘ ⌘ ⌘

Weitere **Brunchtermine** in
unserem Restaurant

Termine: jeweils samstags ab
9 Uhr

5 Oktober und 12 Oktober

⌘ ⌘ ⌘ ⌘ ⌘

Unsere alljährlichen
Wild-Spezialitätentage
von 20 bis 27 Oktober 2019

Reservierung erforderlich

Etwas Süßes zum Abschluss

Joghurt-Sauerrahm-Limetten Mousse mit Erdbeeren € 6,50

[joghurt-sour cream-lime mousse with strawberries](#)

Melonen Kaltschale mit Zitroneneis € 6,50

[Cold sweet soup with melon and lemon ice cream](#)

Fruchtlassi € 4,30

[Fruit lassi](#)

2 Stk. Palatschinken mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade € 6,50

[2 pancakes with apricot or cranberry jam](#)

1 Stk. Eispalatschinke mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers € 6,50

[1 pancake filled with vanilla ice cream, chocolate sauce and cream](#)

Hausgemachter Apfelstrudel [apple strudel](#) € 3,50

Portion Schlagobers [whipped cream](#) € 0,50

Portion Vanillesauce [vanilla sauce](#) € 1,00

Portion Vanilleeis [vanilla ice cream](#) € 1,30

Salzburger Nockerl (Dauer mind. 25 min) € 15,80

[Baked sweet dumplings Salzburg Specialty \(preparation time: 25 min\)](#)



Fritz Sieder aus der
Nachbargemeinde Altenmarkt
beliefert uns mit seinen
klassischen | ausgefallenen
Eiskreationen!

Unsere hausgemachten Produkte

Marmeladen und Chutneys



Eva's Pralinen



Unsere kreative
Schokoladenfee Eva zaubert
Ihre ganz persönlichen
Pralinen und Torten auf
Vorbestellung.

Kleinere Mengen können im
Hotel jederzeit erworben
werden!

Inklusivpreise