

## SPEISEN- UND GETRÄNKEKARTE

### Hotel - Gasthof „Zur Post“

Familie Ernst, Maria & Isabella Steger  
Oberkrimml 18, 5743 Krimml  
Salzburger Land  
+43 6564 7358

[info@gasthof-post-krimml.co.at](mailto:info@gasthof-post-krimml.co.at)  
[www.bergfex.co.at](http://www.bergfex.co.at)

Nationalpark Hohe Tauern - Zillertal-Arena

Liebe Gäste,

wir sind glücklich, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen.  
Ihr Vertrauen verpflichtet uns, das Beste für Sie zu leisten.  
Wenn Sie zufrieden sind, wird dies unser schönster Lohn sein!

Seit 1974 ist das Hotel Gasthof „Zur Post“ im Besitz der Familie Steger und wurde mit viel Fleiß und Ausdauer Zug um Zug umgebaut. Im Betrieb sind zum großen Teil Familienmitglieder beschäftigt.

Der Chef des Hauses Ernst ist in der Administration und Frau Maria in der Küche tätig. Tochter Isabella ist seit 2018 Geschäftsführerin und leitet gemeinsam mit Ihren Eltern den Betrieb. Auch Ihr Freund Manuel und Schwester Christina helfen tatkräftig mit.

Wir können Ihnen vergewissern, dass unsere Produkte hauptsächlich aus der Region bezogen werden, da wir sehr viel Wert auf regionale und qualitativ hochwertige Produkte legen. Auch Tradition wird bei uns großgeschrieben, daher bieten wir neben internationalen Gerichten auch Pinzgauer Schmankerl an.

Unsere Küche hat täglich von 11:30 bis 21 Uhr geöffnet,  
von 14 bis 17:30 Uhr gibt es eine kleine Nachmittagskarte.

Mit unserem gesamten Team  
wünschen wir Ihnen einen angenehmen Aufenthalt  
in unserem Hotel-Gasthof.

Like us on Facebook oder teile uns etwas über deinen Besuch bei uns mit!

@HotelPostKrimml oder mit dem #hotelpostkrimml

W-Lan: 5743Krimml

## KLEINE APPETITANREGER ALS VORSPEISE UND UNSERE KNACKIGE SALATAUSWAHL

---

### Mozzarella auf Tomatenscheiben

an Balsamicoessig & Olivenöl, frischer Basilikum dazu Weißbrot 7,50  
Tomatoes | Mozzarella | basil | white bread | balsamio | olive oil

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Weißbrot 6,20  
Baked Camembert | jam | white bread

Gemischter Salatteller mit Ei an leichter Joghurtdressing 5,40  
Mixed salad | Egg | yoghurt-dressing

Kleiner gemischter Salatteller an leichter Joghurtdressing 4,20  
Mixed side salad | yoghurt-dressing



### Backhendlsalat

Großer gemischter Salatteller mit panierten Hühnerbruststreifen  
und echten steirischen Kürbiskernöl 8,90  
Mixed saladvariation | fried chicken | pumpkinoil

### 4 Stk. Riesengarnelen

in Knoblauchbutter gebraten auf großem Blattsalatteller 13,80  
Green salad | prawns | garlcoil

### Gegrillte Rinderfiletspitzen

auf großem Blattsalatteller an Balsamico Dressing und Olivenöl 12,70  
Green salad | grilled beefsteak

### Putenstreifen vom Grill

auf großem gemischtem Salat an leichter Joghurtdressing 8,50  
Mixed saladvariation | grilled turkey | yoghurt dressing

### Ofenfrisches Knoblauchbrot

Garlic bread 3,00

### Brot oder Gebäck

bread 1,50

Inklusivpreise in Euro

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen,  
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

## AUS DEM SUPPENTOPF

---

Kräftige Rindssuppe mit hausgemachten Frittaten oder mit Nudeln oder mit Backerbsen	3,20
Bouillon   sliced unsweetened pancakes or noodles or fried patties	
Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	4,20
French onion soup	
2 Stk. hausgemachte Kaspreßknödel vom Pinzgauer- und Pusterer Käse in der Suppe serviert	6,30
Cheesedumplings   served in a bouillon	

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

---

Kleines Wiener Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes Frites	7,20
Small Viennese escalope   french-fries	
Frankfurter Würstel mit Pommes Frites	6,90
Pair of sausages   french-fries	
Fischstäbchen mit Kartoffeln	6,20
fish sticks   potatoes	
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	6,90
Chicken nuggets   french-fries	

Gerne servieren wir Euch auch kleine Portionen  
von Gerichten aus der großen Speisekarte.

We can also serve almost all dishes as little portions.

Inklusivpreise in Euro

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen,  
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

# BESSER SCHMECKT ES REGIONAL

WIR SIND STETS BEMÜHT,  
PRODUKTE AUS UNSERER REGION ZU VERWENDEN

---

Original Pinzgauer Kasnocken im Pfandl serviert  
vom Pusterer- Senn- und Rässkäse  
mit Zwiebel und frischem Schnittlauch dazu gemischter Salatteller 9,50  
Little dumplings | different cheeses | onions | mixed salad

„Pinzga Gröstl“  
Spiegelei auf Röstkartoffel mit Speck, Wurst und Zwiebeln  
dazu gemischter Salatteller 8,80  
Roasted potatoes | bacon | sausages | onions | mixed salad

Gegrilltes Hühnerbrüstchen  
an Kräuterrahmnudeln und erlesenes Gemüse 12,90  
Grilled chicken breast | penne & cream | vegetables

„China Teller“  
Putenmedaillon vom Grill an süßsaurer Sauce  
dazu Basmatireis und kleiner gemischter Salatschüssel 13,90  
Grilled turkey | sweet sour sauce | basmati rice | mixed salad

Ofenkartoffel  
...mit Gemüse und Sauerrahmsauce 7,20  
...mit gegrillten Hühnerfiletstreifen, Gemüse & Sauerrahmsauce 9,50  
Baked potato | vegetables | sour cream | add chicken breast

Kräuterrahmnudeln  
mit Gemüse und Käse überbacken 7,90  
Penne | vegetables | baked with cheese

Inklusivpreise in Euro

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen,  
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

## Rinderfiletsteak

200g medium gebraten mit Kräuterbutter  
oder mit Pfefferrahmsauce

dazu Rosmarinkartoffel und saisonales Gemüse 26,60

Beef steak 200g | herb butter or pepper sauce | rosemary potatoes | vegetables

## Ladysteak

Rinderfilet 150g medium gebraten serviert mit Ofenkartoffel,  
Sauerrahmsauce und erlesenem Gemüse 19,90

Beef steak 150 g | baked potato | sour cream | vegetables

## Grillteller

Filets von Rind, Schwein & Pute mit Kräuterbutter  
dazu gebratener Speck, Grillwürstl,

Pommes frites und erlesenes Gemüse 16,30

Pork | beef | turkey | herb butter | bacon | french-fries | vegetables

## Wiener Schnitzel

vom Schweinerücken aus der Pfanne

dazu Preiselbeeren, Pommes Frites und gemischter Salatteller 11,80

Viennese escalope | french-fries | mixed salad

## Cordon Bleu

vom Schweinerücken dazu Preiselbeeren,

Pommes Frites und gemischter Salatteller 12,90

Pork filled with ham & cheese | french-fries | mixed salad

## Zanderfilet vom Grill

auf Gemüsebouquet dazu Petersilienkartoffeln 15,90

Grilled white fish | potatoes | vegetables

Inklusivpreise in Euro

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen,  
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

## ZUM ABSCHLUSS

---

Germknödel mit Mohn, Zucker und zerlassener Butter (Wartezeit 20 min.)	5,90
oder mit Vanillesauce	6,90
Dumpling   filled with jam   poppy seeds   butter or with vanilla sauce	

„Mohr im Hemd“ mit cremigem Vanilleeis	
warmer Schokoladensauce und Schlagobers	5,40
Chocolate cake   chocolate sauce   whipped cream	

## TYPISCH ÖSTERREICHISCH ...

### NATÜRLICH HAUSGEMACHT

---

Leichtes Topfen-Joghurttörtchen an frischen Früchten der Saison	6,50
Light yoghurt tartlet   fresh fruits	

Kaiserschmarren mit Rosinen und Apfelmus	6,90
Scrambled pancakes   rosins   apple sauce	

1 Stk. Palatschinken gefüllt mit Preiselbeeren	3,10
Thin pancake   filled with cranberry jelly	

Eis-Palatschinken gefüllt mit Vanilleeis	
dazu Mandeln, Schlagsahne und Schokoladensauce	5,90
Thin pancake   filled with vanilla ice cream   whipped cream   chocolate sauce   almonds	

Ofenwarmer Blätterteig Topfenstrudel oder gezogener Apfelstrudel	3,00
Warm curd strudel   Warm apple strudel	

## DIGESTIVEMPFEHLUNG (2CL)

---

Ein „Erber“ Schnäpschen in Ehren...	
Holunder   Schwarze Johannisbeere   Weichsel	4,90
Tiroler Kräuterbitter aus Wurzel- und Bergkräuter	3,50

Einen guten Appetit wünscht Familie Steger!

Vielen Dank für Ihren Besuch!

Inklusivpreise in Euro

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen,  
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

## UNSERE PARTNER IN SACHEN GENUSS SIND...

---

Wir kochen so saisonal, typisch und mit lokalen Produkten wie möglich.

Pinzga Speckdorf - Familie Schöppl aus Wald im Pinzgau versorgt uns mit Qualitätsfleisch aus Österreich, Pinzgauer Rind, Pinzgauer Berglamm, Speck, Wurst uvm.

Tauernhaus im Krimmler Achenal - frische Almbutter und Pustererkäse

Pinzgauer Molkerei - sämtliche Milchprodukte wie Käse, Milch, Joghurt etc.

Pinzga Bäck - Familie Prosegger beliefert uns täglich mit frischem Brot und gesunden Weckerl

Verschiedenste Kräuter beziehen wir selbst von unserem Kräutergarten hinter dem Hotel

Die Äpfel unserer Apfelbäume hinter dem Hotel, dienen für Obstsalate, Strudel, Kuchen etc.

Unsere Speisen werden frisch für Sie zubereitet, nehmen Sie sich Zeit um zu genießen und entschuldigen Sie bitte etwaige Verzögerungen.

Inklusivpreise in Euro

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen,  
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal