



Familie Ernst, Maria & Isabella Steger
Oberkrimml 18, 5743 Krimml
Salzburger Land | Nationalpark Hohe Tauern | Zillertal-Arena
+43 6564 7358
info@hotelpost-krimml.at
www.hotelpost-krimml.at

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 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.
Tochter Isabella ist seit 2018 Geschäftsführerin der Hotel Post GmbH und leitet
gemeinsam mit Ihren Eltern, Mann Manuel
und Schwester Christina den Betrieb.

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.

Seit 2025 sind wir mit dem Eco-Label und dem Umweltzeichen ausgezeichnet.

Mit unserem gesamten Team
wünschen wir Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
in unserem Restaurant.

LIKE US ON FACEBOOK ODER TEILE UNS ETWAS ÜBER DEINEN BESUCH MIT!

@HotelPostKrimml oder mit dem **#hotelpostkrimml**

W-Lan: 5743Krimml

UNSERE PARTNER IN SACHEN GENUSS SIND...

Wir kochen so saisonal, typisch und mit lokalen Produkten wie möglich.
Marmeladen, Brot, Liköre uvm. werden von unserem Küchenteam selbst hergestellt.
Diese sind auch an unserer Rezeption erhältlich.

- **PINZGA SPECKDORF - FAMILIE SCHÖPPL** aus Wald im Pinzgau
Pinzgauer Rind, Pinzgauer Berglamm, Speck, Wurst etc.
- **OBERIO HOFGENAU GOURMETFEIN**
100% aus Österreich - auf den Höfen der Bauern wird nur gentechnikfreies
Futter aus eigenem Anbau oder aus dem Donauraum verwendet.
100 % gentechnikfrei & glyphosatfrei: der Einsatz von Glyphosat auf den
Feldern wird aus Überzeugung verzichtet.
100 % nachhaltige Landwirtschaft: die Bauern legen auf artgerechte Tierhaltung
sowie die Gesundheit der Tiere größten Wert und achten auf die nachhaltige
Bewirtschaftung unserer heimischen Kulturlandschaft.
- **TAUERNHAUS IM KRIMMLER ACHENTAL**
frische Almbutter und Pustererkäse
- **SENNEREI DANZL AUS SCHWENDT IN TIROL**
Bio Käse beim Frühstücksbuffet
- **PINZGAUER MOLKEREI**
Milchprodukte wie Käse, Milch, Joghurt etc.
- **FAM. NOTHDURFTER AUS KRIMML**
Frühstückseier
- **BÄCKEREI SCHROLL UND RESCH & FRISCH**
täglich frisches Brot und gesunde Weckerl
- **VERSCHIEDENSTE KRÄUTER**
Diese beziehen wir im Sommer von unserem **KRÄUTERGARTEN** hinter dem
Hotel, diese werden auch für die Wintermonate tiefgefroren
- Die **ÄPFEL** unserer Apfelbäume hinter dem Hotel, dienen für Obstsalate,
Strudel, Kuchen, Säfte 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

„TAPAS“

MINI APPETITHÄPPCHEN ALS VORSPEISE

RÄUCHERLACHSTATAR mit Zwiebel & Toastbrot Salmon tartare onions toast	7,50
PIKANTER WURSTSALAT MIT KÄSE in Essig & Öl & Zwiebel dazu Hausbrot Sausage & cheese salad vinegar & oil onions bread	5,90
BEEF TATAR vom Gourmetrind 50g klassisch mariniert dazu Toastecken Beef Tartar marinated toast	8,20
PINZGAUER BAUERNESPECK geriebener Steirerkren & Hausbrot Bacon horseradish bread	7,60
CROQUETAS hausgemachte Käse-Schinkenbällchen mit Sauerrahmdip Homemade cheese and ham balls sour cream dip	5,20

APERITIFEMPFEHLUNG

APEROL ITALIEN SPRITZ - ALKOHOLFREI

Undone No.5 | alkoholfreier Sekt | Soda 6,90

WOHLIG WARMES AUS DEM SUPPENTOPF

Kräftige RINDSSUPPE mit hausgemachten FRITTATEN <u>oder</u> mit NUDELN <u>oder</u> mit BACKERBSEN Bouillon sliced unsweetened pancakes <u>or</u> noodles <u>or</u> fried patties	5,20
ZWIEBELSUPPE mit Käsecroutons French onion soup cheesecroutons	5,90
TRADITIONELLE HAUSGEMACHTE KASPRESSKNÖDELSUPPE vom Senn-, Räss- und Pinzgauer Bierkäse 2 Stück in der Suppe serviert 2 Cheesedumplings served in a bouillon	6,90
TOMATENCREMESUPPE mit Obershäubchen Tomato soup whipped cream	6,40
DREIERLEI SÜPPCHEN Tomate Zwiebel Frittaten Three different little soups bouillon with unsweetened pancakes tomato soup onion soup	6,90

Inklusivpreise in Euro

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

KNACKIGE SALATAUSWAHL

BACKHENDERLSALAT

Panierte Hühnerbruststreifen auf großen gemischten Salatteller 15,80
mit echtem steirischem Kürbiskernöl kleine Portion 11,90
Mixed salad | fried chicken | pumpkinoil

FITNESSSALAT

Gegrillte Hühnerbruststreifen 15,20
auf großen gemischten Salatteller mit Joghurtdressing kleine Portion 11,40
Mixed salad | grilled chicken | yoghurt dressing

BERGSTEIGER SALAT

2 Stk. hausgemachte Kaspressknödel gebraten 14,50
an gemischten Salaten dazu Sauerrahmdip kleine Portion 9,70
2 pieces Cheesedumplings | mixed salad | sour cream

NO CHICKEN SALAT - VEGAN -

Nuggets auf Soja Basis
auf gemischtem Salat mit echtem steirischem Kürbiskernöl 15,80
Vegan soy-based nuggets | mixed salad kleine Portion 11,90
real Styrian pumpkin seed oil

Gemischter **SALATTELLER** an Joghurtdressing 7,60
Mixed salad | yoghurt-dressing

Kleiner gemischter **BEILAGENSALAT** an Joghurtdressing 5,80
Small mixed side salad | yoghurt-dressing

Ofenfrisches **KNOBLAUCHBROT** 5,40
Garlic bread

BROTKORB 2,80
Mixed bread

Bella's Favorit

PREISELBEER SPRITZ

Prosecco | Preiselbeersirup | Soda | Preiselbeeren € 6,20

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

FRISCHES ÖSTERREICHISCHES SAIBLINGSFILET gebraten dazu Gemüsebouquet & Petersilienkartoffeln Austrian grilled white fish vegetables potatoes	24,50
SCHNITZEL „WIENER ART“ vom Schweinerücken mit Preiselbeeren & Pommes Frites Viennese escalope french fries	16,30
CORDON BLEU vom Schweinerücken mit Preiselbeeren & Pommes Frites Pork filled with ham & cheese french-fries	17,90
RUMPSTEAK 200g von der österreichischen Beiried medium gebraten serviert mit Grillgemüse, Rucola, Parmesan und Rosmarinkartoffeln Rump steak 200g grilled vegetables arugula parmesan rosemary potatoes	33,50
GEGRILLTES HÜHNERBRÜSTCHEN an Rahmsauce dazu gedünsteter Reis & erlesenes Gemüse Grilled chicken breast rice vegetables	18,80
THAI HÜHNER-CURRY mit Cashewkernen und Kokosmilch, dazu Gemüse & Basmatireis Thai chicken curry vegetables rice cashews coconut milk	19,60
OFENKARTOFFEL mit gegrillten Hühnerfiletstreifen dazu frisches Gemüse & Sauerrahmsauce Baked potato grilled chicken breast vegetables sour cream	17,90
„PINZGA GRÖSTL“ Röstkartoffel mit Speck, Hartwurst & Zwiebel und ein Spiegelei Roasted potatoes small cut bacon & sausage onions fried egg	14,90

**WIR BITTEN UM VERSTÄNDNIS, DASS UMBESTELLUNGEN
(BEILAGEN-ÄNDERUNGEN) EINEN MEHRAUFWAND FÜR DIE KÜCHE BEDEUTEN,
DAHER AUFPREIS PRO UMBESTELLUNG € 0,50**

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

BURGER SELECTION

POSTBURGER

Hausgemachtes faschiertes Laibchen vom Schwein und Rind 18,90
im Burgerbrot mit Käse, Blattsalat, rote Zwiebeln, gebratenen Speck und Cocktailsauce
Beef & pork Burger | cheese | bacon | onions | green salad | cocktailsauce

CHICKENBURGER

gegrilltes Hühnerbrüstchen im Burgerbrot 18,90
mit Salat, Tomate, Gurke, Sweet Chili Sauce und Cocktailsauce
Chicken burger | green salad | tomato | cucumber | sweet chili sauce | cocktailsauce

RINDERBURGER

Hausgemachtes faschiertes Laibchen 100% vom Rind, 21,90
im Burgerbrot mit Cheddar Käse, Salat, rote Zwiebel, Spiegelei und BBQ-Sauce
Beef burger | cheddar | green salad | red onions | fried egg | BBQ-sauce

VEGGIE BURGER

Hausgemachtes Gemüselaiibchen im Burgerbrot
mit Tomate, Gurke, Blattsalat & Coleslaw und Sauerrahmsauce 18,30
Homemade vegetable patty | tomato | salad | cucumber | cole slaw | sour cream

ALLE UNSERE BURGER WERDEN MIT HOMESTYLE POMMES SERVIERT!

Bierempfehlung

PINZGA WEIZEN DUNKEL

Das Craft Bier aus dem Pinzgau 0,5 lt € 5,10
Röstaromatisch und malzig. Der Antrunk erinnert durch das geröstete Weizenmalz an
Bitterschokolade und ist vor allem malzig und frisch. Die hauseigene Hefereinzucht
rundet dieses Bier ab.

WUSSTEN SIE SCHON?

Das Pinzga Bräu liegt im wunderschönen Pinzgau, in Bruck an der Großglocknerstraße,
am Fuße des Großglockners. In dem kleinen, aber feinen Brauhaus wird mit viel
Handwerk, Leidenschaft und gelebter Tradition gebraut. Regionalität steht dabei im
Mittelpunkt – deshalb ist das Pinzga Bräu ein besonders wichtiger und geschätzter
Partner für uns.

Inklusivpreise in Euro

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

WER MAG'S LIEBER FLEISCHLOS?

BESSER SCHMECKT ES REGIONAL

ORIGINAL PINZGAUER KASNOCKEN im Pfandl mit Senn-, Räss- und Pinzgauer Bierkäse, Röstzwiebel Little dumplings „Spätzle“ different cheeses onions	14,90
TAGLIATELLE MIT HAUSGEMACHTEM PESTO aus Basilikum, Knoblauch, Parmesan & Pinienkernen mit Cherry Tomaten, Rucola & Ricotta Tagliatelle basil pesto tomatoes arugula ricotta	16,90
GEBACKENER BERGKÄSE AUS DEM SALZBURGER LAND an Blattsalat mit Joghurtdressing dazu Preiselbeeren Baked cheese cranberry sauce green salad and yoghurt dressing	15,90
THAI GEMÜSE CURRY - VEGAN - mit Cashewkernen in Kokosmilch serviert mit Basmatireis Thai curry vegetables rice cashews coconut milk	15,60
HAUSGEMACHTE FALAFEL - AUCH VEGAN MÖGLICH - Kichererbsenbällchen auf gemischtem Salat mit Sauerrahmdip Homemade falafel on mixed salad sour cream sauce (vegan possible)	16,90
OFENKARTOFFEL - AUCH VEGAN MÖGLICH - mit frischem Gemüse und Sauerrahmsauce Baked potato vegetables sour cream (vegan possible)	10,90

Neu im Sortiment

BIO MARACUJA LIMONADE

Fruchtig | Exotisch | Erfrischend 0,33 lt € 4,90

Wussten Sie schon?

Maracuja heißt auf Portugiesisch „Frucht der Leidenschaft“.

Inklusivpreise in Euro

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

SPEZIELL AUF BESTELLUNG

MIND. 1 TAG VORHER - AB 2 PERSONEN

SPARERIBS

Gebratene Schweineripperl serviert mit gebratenen Kartoffeln
dazu Knoblauchbrot & Cocktailsauce pro Person 19,50
Spareribs | potatoes | garlic bread | cocktailsauce

FONDUE BOURGUIGNONNE - Öl-Fondue -

Filets von Rind, Schwein und Huhn (240g pro Person) dazu verschiedene Dipsaucen
serviert mit Knoblauchbrot, Pommes Frites & buntes Gemüse pro Person 35,50
Fondue | pork, beef, chicken | sauces | garlic bread | french fries | vegetables

Nachbestellung:	Schweinsfilet & Huhn á 100g	3,00
	Rinderfilet á 100g	5,00

KÄSE -FONDUE

mit Weißbrot, frischen Früchten & Gemüse pro Person 25,00
Cheese Fondue | white bread | fruits | vegetables

WEINEMPFEHLUNG

WEIßBURGUNDER „WAHRE WERTE“

Weingut Weixelbaum, Strass, trocken €33,00

Goldgolb in der Nase nach Waldblütenhonig, am Gaumen nach getrockneten Äpfeln,
mit zarter Vanillezuckernote, harmonisch mit Extraktsüße
und schon eingebundener Säure, sehr guter Zug bis zum langen Finale.

MERLOT BARRIQUE

Weingut Hanke, Niederösterreich, trocken € 38,50

Dunkles Rubingranat, zarte Randaufhellung, in der Nase feinwürzige dunkle
Waldbeerfrucht, ein Hauch von Vanille, am Gaumen vollmundig, gut eingebundenes
Holz, langanhaltende und elegante Textur, reife Kirschen im Abgang

Inklusivpreise in Euro

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

DESSERT-EMPFEHLUNG

GERMKNÖDEL mit Mohn, Staubzucker & zerlassener Butter	8,40
oder mit Mohn Staubzucker & Vanillesauce (Wartezeit 20 min.)	9,50
Dumpling filled with jam poppy seeds butter <u>or</u> with vanilla sauce	

Gerne bringen wir Ihnen auch die Eiskarte
mit einer Auswahl an Eisbecher zum dahinschmelzen!

TYPISCH ÖSTERREICHISCH ...

NATÜRLICH HAUSGEMACHT

SCHOKOLADENTÖRTCHEN mit Rum mariniert dazu cremiges Vanilleeis, hausgemachte Schokoladensauce & Schlagobers	8,50
Chocolate cake marinated with rum vanilla ice cream homemade chocolate sauce whipped cream	

HASELNUSSPARFAIT mit Kirschragout und Hippe	6,90
Hazelnut parfait cherry ragout biscuit	

ORIGINAL KAISERSCHMARREN dazu Apfelmus	12,80
Scrambled pancakes apple sauce	kleine Portion 9,60

1 STK. PALATSCHINKEN gefüllt mit Preiselbeeren	5,40
Thin pancake filled with cranberry jelly	

EIS-PALATSCHINKEN gefüllt mit Vanilleeis dazu Mandeln, Schlagobers & hausgemachte Schokoladensauce	8,60
Thin pancake filled with vanilla ice cream whipped cream chocolate sauce almonds	

Ofenwarmer Blätterteig TOPFENSTRUDEL oder gezogener APFELSTRUDEL	4,80
Warm curd strudel warm apple strudel	

Wir haben auch täglich eine Auswahl an Torten und Kuchen
– unser Serviceteam berät Sie gerne!

DIGESTIVEMPFEHLUNG

ERBERS EDELBRAND

Schwarze Johannisbeere | Weichsel 2cl € 6,50

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