

Herzlich willkommen im Restaurant „posthof á la carte“

In unserem Restaurant und Hotel haben Gemütlichkeit und gepflegte Kärntner Gastlichkeit einen hohen Stellenwert.

Die Posthof á la carte – Küche bietet Ihnen herzhaftes Fleischspeisen, traditionelle Nudelgerichte und Schmankerl aus regionalen Produkten.

In den warmen Monaten stellt der Fischfang eine lang gepflegte Tradition dar. Dies schon zur K & K- Zeit – unser Großvater Franz Bacher war Hoflieferant des Kaiserhauses.

Unsere Familie führt die alte Tradition als Fischer am Millstätter See fort.

Die Fischerei ist bis zum heutigen Tag ein fixer Bestandteil des Hauses.

Das Restaurant „posthof-à-la-carte“ ist Gründungsmitglied der Gemeinschaft „DIE REINANKEN WIRTE – K. u. K. Hoffischer vom Millstätter See“.

Die Reinanke ist bekannt dafür, dass sie nicht gezüchtet, sondern wild in wenigen Alpenseen gefangen wird. Dadurch überzeugt die Reinanke mit zartem und fettarmem Fleisch. Wir entnehmen die Fische, wie die Reinanke, Hecht, Barsch, Forelle „Millstätter See Lachsforelle“, um einige zu nennen, täglich aus den Schwebenetzen und Grundnetzen im See und können für fangfrischen regionalen Fisch garantieren.

Im Mai 2016 wurden wir mit dem Tourismus Innovationspreis des Landes Kärnten - 1. Platz in der Kategorie Kooperationen die „REINANKEN WIRTE – K. u. K. Hoffischer vom Millstätter See“ ausgezeichnet.

In den Monaten November bis März können Sie folgende Highlights genießen:

Martini-Gansl-Wochenenden vom 11. bis 13. & vom 18. bis 20. November 2016,

Adventbruch am Sonntag, dem 11. Dezember 2016,

Silvester Gala-Abendessen mit Musik am 31. Dezember 2016,

Alles rund ums Rindfleisch vom Freitag, dem 27. bis Sonntag, dem 29. Jänner 2017,

Traditioneller Heringsschmaus vom 28. Februar bis 01. März 2017

Brunch im März am Sonntag, dem 26. März 2017.

Wir richten auch Ihre Familienfeste, wie Taufen, Geburtstage und Hochzeiten, für Sie aus. Firmen- und Weihnachtsfeiern, sowie kleine Seminar runden unser Angebot ab. Aus kulinarischer Hinsicht sind wir flexibel und gehen gerne auf Ihre Wünsche und Vorstellungen ein.

Genießen Sie den Aufenthalt in unserem Haus.

Ihre Familie Collaud

Küchenempfehlung:

Ofenfrischer Schweinsbraten
mit Semmelknödel und Sauerkraut A, C, G, L € 11,90

Unsere Weinempfehlung:

2015 Riesling Classic ○
12,0% Qualitätswein, trocken
Weingut Familie Hindler, Schrattenthal, Niederösterreich € 25,00

2016 Steirischer Junker ○
Jungwein – Cuvée, trocken 11,5 %
Weingut Familie Krispel – Straden - Südsteiermark € 24,00

2014 Zweigelt ○
13,0% Qualitätswein, trocken
Weingut Keringer - Mönchhof – Neusiedlersee € 25,00
1/8 im Weinglas Riesling Classic oder Zweigelt € 4,30

[posthof à la carte](#) - [posthof à la carte](#) - [posthof à la carte](#)

"Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten, Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden."

"Allergeninformation laut Lebensmittelcodex"

175. Verordnung des Bundesministers für Gesundheit über die Weitergabe von Informationen über unverpackte Lebensmittel, die Stoffe oder Erzeugnisse enthalten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können und über weitere allgemeine Kennzeichnungsbestimmungen für Lebensmittel (**Allergeninformationsverordnung**). Auf Grund der §§ 4 Abs. 3 und 6 Abs. 1 und 2 des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes – LMSVG, BGBl. I Nr. 13/2006, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 171/2013, wird – hinsichtlich der §§ 5, 6 und 7

- | | |
|---|--|
| A für glutenhaltiges Getreide | B für Krebstiere- und -erzeugnisse |
| C für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse | D für Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine) |
| E für Erdnüsse und -erzeugnisse | F für Soja (-bohnen) und -erzeugnisse |
| G für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose) | H für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| L für Sellerie und -erzeugnisse | M für Senf- und Senferzeugnisse |
| N für Sesam-Samen und -erzeugnisse | O für Schwefeldioxid und -erzeugnisse |
| P für Lupinen und daraus hergestellte Produkte | |
| R für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse | |

Vorspeisen:

„Matjes“ von der Millstätter See Reinanke „Hausfrauen Art“
mit Sauerrahm, Apfel, Zwiebel und Essiggurkerl A,D,G,L,M,O

Carpaccio vom Alpenrind mit Grana
(Olivenöl, Grissini, Pinienkernen,) dazu Gebäck A,G,M,H

Suppen:

Rindsuppe mit Frittaten, oder Grießnockerl A,C,G,L

Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Speckchips A, G, H, L

Salate und Salatgerichte:

Gemischter Salat Keine Allergene

Bunter Salatteller mit gegrillten Putenstreifen G, L

Bunter Blattsalat mit gegrilltem Schafskäse im Speckmantel G, L

Vegetarische Gerichte

Kärntner Käsnudel mit brauner Butter und Blattsalat A,C,G,L

Spaghetti „aglio olio“ (scharf - Olivenöl, Knoblauch, Chili) und Parmesan A,C,G

"Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten, Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden."

Fische aus dem Millstätter See und aus heimischen Gewässern:

Posthof – Klassiker vom Reinanken Wirt – K. u. K. Hoffischer:

*Gebratenes Filet von der Millstätter See Reinanke gebraten
mit buntem Gemüse, dazu Petersilienkartoffeln* A, D, G, L

*Gebratene Medaillons vom Kärntner Lax' n
auf mediterranem Gemüsegröst'l* A, D, G, L

Für unsere jungen Gäste

Frankfurter Würstel „Scooby Doo“ mit Pommes frites G, M

Kleines Wiener Schnitzel vom Schwein „Donald Duck“ mit Pommes frites A, C,

Spaghetti Bolognese „Lightning Mc Queen“ A, C, G, L

Hauptspeisen:

*Wiener Schnitzel vom Schwein
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren* A, C, G

*Gegrilltes vom Rind, Schwein und Pute mit gebratenem Gemüse,
Pommes frites, dazu Cocktail sauce* A, C, G, L, M,

Kalbs - Rahmgulasch mit hausgemachten Spätzle und Broccoli Röschen A, C, G, L

Dessert:

Dunkles Schokomousse im Rex Glas serviert mit Früchten A, C, E, F, G

Mohnsoufflee` mit Weichselragout A, C, E, G, H

Marzipan- Amaretto- Parfait mit Schokosegel A, C, F, G, H

"Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten, Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden."