



**DIE POSCHT**

ESSEN . TRINKEN . GENIESSEN

*Gaumenfreuden*

[www.poscht-silz.at](http://www.poscht-silz.at)



» **Gasthof Post** «

Bis ins späte 18. Jahrhundert reicht die Geschichte des ursprünglichen Gasthofs „zum Steinbock“ zurück. Erst seiner Funktion als Post-Stellwagen-Station im 19. Jahrhundert hat der traditionsreiche „Gasthof Post“ seinen Namen zu verdanken. Die heutige POSCHT knüpft an die lange Tradition an.

„Essen soll etwas Gemeinsames sein, deshalb genießt die Zeit miteinander, genießt die Zeit bei uns.“



## DIE POSCHT

Mit der POSCHT hauchen wir dem Ort Silz, wo einst der traditionsreiche „Gasthof Post“ zu finden war, neues Leben ein.

Jedes Dorf braucht sein Wirtshaus. Einen Ort, an dem man sich trifft. Wo man freudige Anlässe feiert, gute Gespräche führt und sich dabei mit bodenständiger Tiroler Küche verwöhnen lässt.

**Nehmen Sie Platz!**

*Familie Tramberger*

Anne-Marie & Christian Tramberger  
Wirtsleit´ aus Leidenschaft





## Poscht Favoriten ...

**Steirischer Salat** Gemischte Blattsalate mit Streifen vom heimischen Rind und Käferbohnen, mariniert mit Kernöl und Kren

**Euro 16.00**

L-O

**Forellenduo** Gebratenes und gebackenes Filet von der Öztaler Forelle dazu Petersilerdäpfel

**Euro 22.00**

A-C-D-F-G-N

**Tiroler Leber** Gebratene Leber vom Kräuterschwein mit Speck und Röstzwiebeln dazu Erdäpfel-Gemüse-Gröstl

**Euro 18.00**

A-F-L-O

**POSCHT Pfandl** Filet vom Kräuterschwein in Rahmsauce mit Schwammerln auf grünen Nudeln

**Euro 22.00**

A-C-G

**Ochsenfetzen** Saftige Stücke vom Rinderrücken mit Grillgemüse, Zwiebel und Knoblauch gebraten auf knusprigem Erdäpfelrösti dazu Sauerrahmsauce

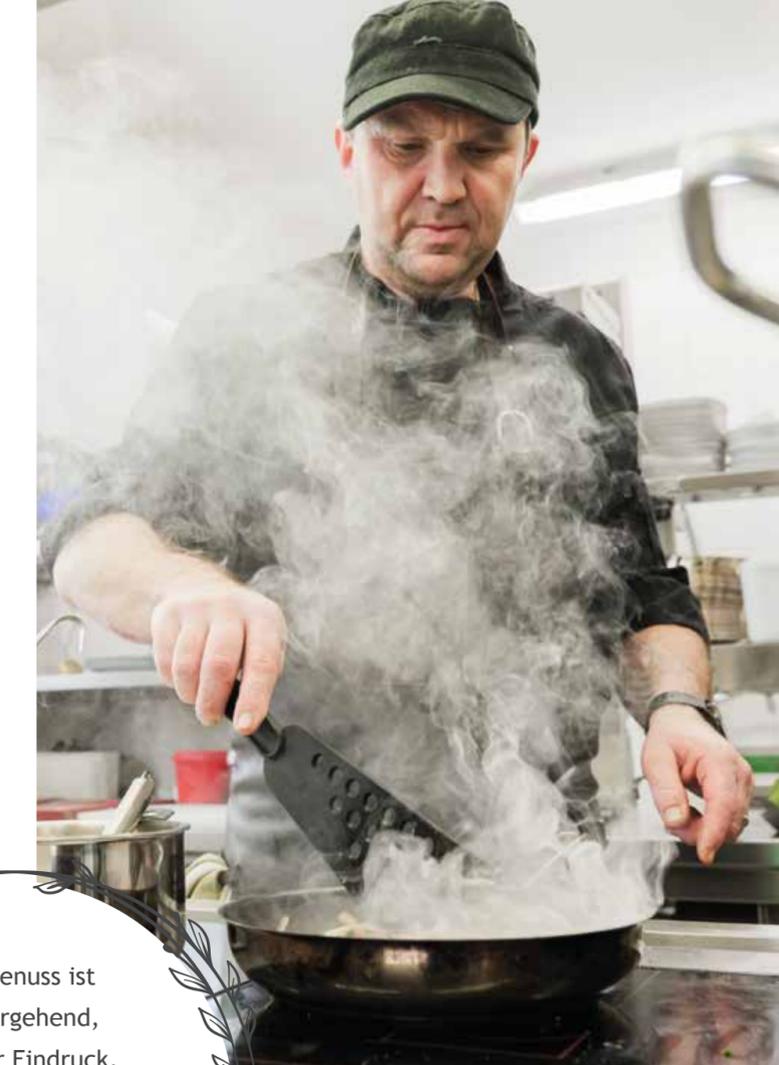
**Euro 22.00**

G

**Tafelspitz** vom heimischen Almrind mit Semmelkren, Rahmspinat und Rösterdäpfel

**Euro 24.00**

A-F-G-L



Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.

*Johann Wolfgang von Goethe*





„Eine gute Küche  
ist das Fundament  
allen Glücks.“  
*George Auguste Escoffier*



## A guate Suppe ...

**Kräftige Rindssuppe**  
mit Frittaten oder Milzschnitten  
Euro 6.50  
A-C-F-G-L

**Kräftige Rindssuppe**  
mit einem Kasknödel  
Euro 7.00  
A-C-F-G-L-N

**Erdäpfelsuppe mit Kren**  
und gerösteten Kürbiskernen  
Euro 7.50  
F-G-L

## Eppes Gsund`s ...

**Vital Salat** Knackiger Salat der Saison  
mit gegrillten Medallions von Kräuterschwein  
und Truthahn  
Euro 16.00  
L-O

**Backhendlsalat** Gebackene Hühnerbrust  
mit Erdäpfelsalat  
Euro 16.00  
A-C-F-L-N-O

**Vermischter Salat**  
Euro 5.50  
L-O



## Gschmackige Hauptspeisen ...

### Eppes davor ...

#### Carpaccio

vom heimischen Rind  
mit gehobeltem Bergkäse und Toast

Euro 18.00

A-F-G-L-O

#### Öztaler Forelle

aus dem Räucherofen  
mit Oberskren und Toast

Euro 16.00

A-D-F-G

#### Vitello Forello

Tafelspitzscheiben  
mit Räucherforellencreme und Toast

Euro 16.00

C-F-G-L-M-O

**Beiriedschnitte** vom heimischen Rind  
mit warmer Kräuterbutter

dazu Erdäpfelgratin und Speckbohnen

Euro 30.00

A-C-F-G-L-N

**Cordon Bleu** vom Truthahn mit Preiselbeeren  
und vermischtem Salat

Euro 18.00

A-C-F-G-L-M-O

**Wiener Schnitzel** vom Kräuterschwein  
mit Preiselbeeren dazu Pommes frites

Euro 16.00

A-C-F-N

**Duo vom Grill** Rücken vom heimischen Rind  
und Filet vom Kräuterschwein

mit Salatgarnitur dazu Knoblauchbaguette

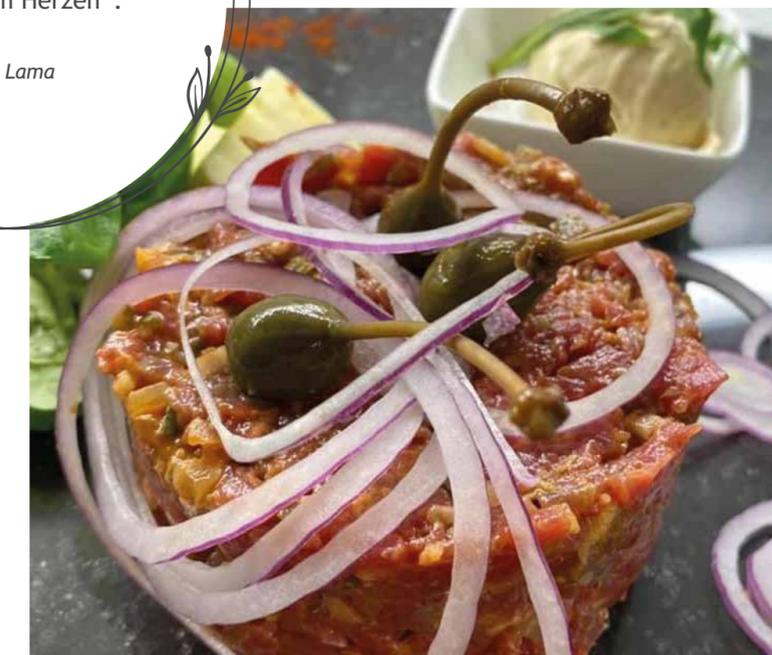
Euro 20.00

A-C-F-G-L-M-O



„Widme dich der Liebe  
und dem Kochen  
mit ganzem Herzen“.

*Dalai Lama*



**REGION  
ÖSTERREICH**



„Qualität bedeutet,  
dass der Kunde und nicht  
die Ware zurückkommt.“

*Hermann Tietz*



## Vegetarische Schmankerln ...

**Gebratener zartgeschmolzener Camembert**  
auf saisonalem Röstgemüse  
mit Walnüssen verfeinert  
**Euro 18.00**  
G-H

**Schlutzkrapfen**  
mit Graukas- und Spinatfülle  
an brauner Butter und Bergkäse  
**Euro 16.00**  
A-C-G

**Erdäpfelrösti**  
mit saisonalem Röstgemüse  
und Spiegelei  
**Euro 16.00**  
A-F-G-L-O

## Für die Kloanen mit großem Hunger ...

*\*Diese Gerichte werden nur für Kinder serviert*

**Spitzbua**  
Wienerschnitzel vom Kräuterschwein mit Pommes frites  
**Euro 8.50**  
A-C-F-N

**Lausmadl**  
Kleines Grillwürstel mit Pommes frites  
**Euro 6.50**  
A-C-F-N

**Fischers Fritz**  
Fischstäbchen mit Pommes frites  
**Euro 8.50**  
A-C-D-F-N

**Zappelphillip**  
Nudeln mit Rahmsauce und Gemüse  
**Euro 6.50**  
A-C-G



## Wos Siaßes danach ...

**Schokopalatschinken** mit Vanilleeis

Euro 8.00

A-C-F-G-H

**Mousse** von der dunklen Schokolade

Euro 8.00

F-G-H-O

**Stanzer Zwetschkenkrapfen** mit Vanilleeis

Euro 12.00

A-C-G-H

**Espresso** mit Vanilleeis und Schlagobers

Euro 5.00

G

**Kugel Vanilleeis** mit Eierlikör oder Kürbiskernöl

Euro 5.00

G

**Hausgemachter Apfelstrudel**

Euro 6.00

A-F-G-N-O

**Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis**

Euro 7.50

A-F-G-N-O

**Hausgemachter Apfelstrudel mit Schlagobers**

Euro 7.50

A-F-G-N-O



„Allem kann ich  
widerstehen,  
nur der Versuchung  
nicht.“

Oscar Wilde





## A Umtrunk zum Starten ...

<b>Grantnspritz</b> Preiselbeer/Weißwein/Soda	Euro 6.80
<b>Zirbenspritz</b> Zirbenlikör/Weißwein/Soda	Euro 6.80
<b>Hugo</b> Holler/Weißwein/Soda	Euro 6.80
<b>Zillertaler Schwarzbier oder Zillertaler Tyroler naturtrüb</b>	Euro 5.50
<b>Glas heimischer Sekt</b>	Euro 6.20

## A Schnapsle passt immer ...

<b>Edelbrand</b>	Euro 6.80
<b>Zirbe</b>	Euro 5.80
<b>Bitter</b>	Euro 5.80
<b>Likör</b>	Euro 5.80

*Fragen Sie nach unseren Spezialitäten!*



## A guats Glasl Wein ...

<b>Glas Grüner Veltliner</b>	Euro 5.20
<b>Glas Weißburgunder</b>	Euro 5.80
<b>Glas Zweigelt</b>	Euro 5.20
<b>Glas Rotwein Cuvée</b>	Euro 5.80
<b>Rotwein oder Weißwein gespritzt</b>	Euro 5.50

Ein Glas Wein verfeinert jedes Gericht. Doch sollte dieser passend ausgewählt werden, um ein gelungenes Geschmacksspiel hervorzurufen.

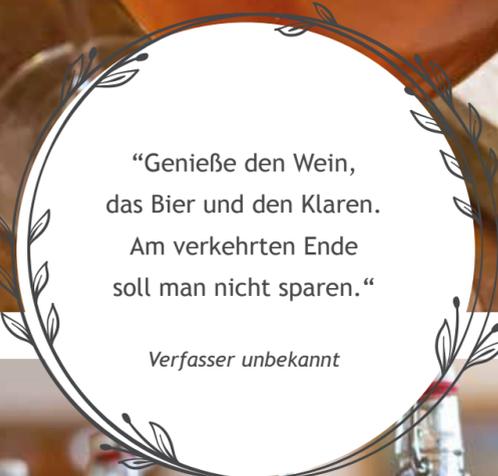
Wir beraten Sie gerne und helfen Ihnen dabei Ihren Lieblingswein zu finden!

*Fragen Sie nach unserer Weinkarte!*



“Der Wein ist geschaffen,  
dass er die Menschen  
fröhlich soll machen.“

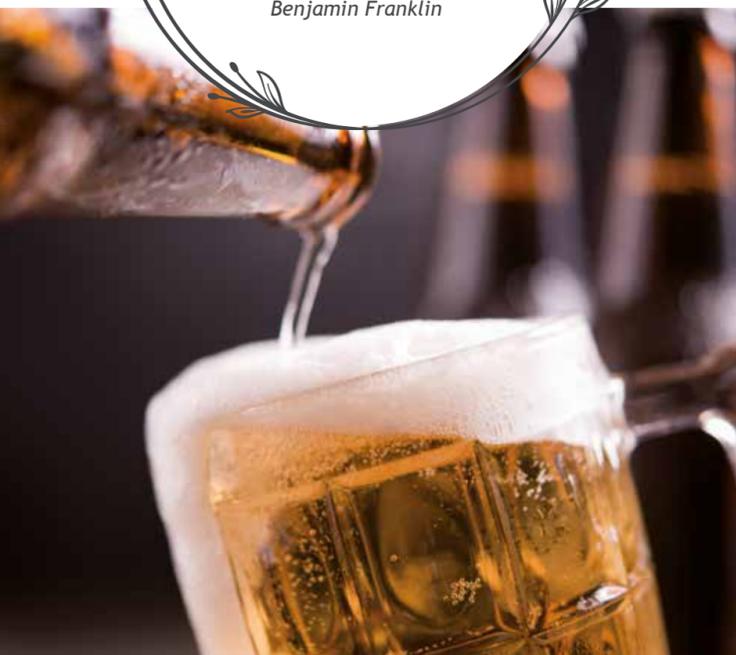
*Griechische Weisheit*





„Bier ist der überzeugendste Beweis dafür, daß Gott den Menschen liebt und ihn glücklich sehen will.“

*Benjamin Franklin*



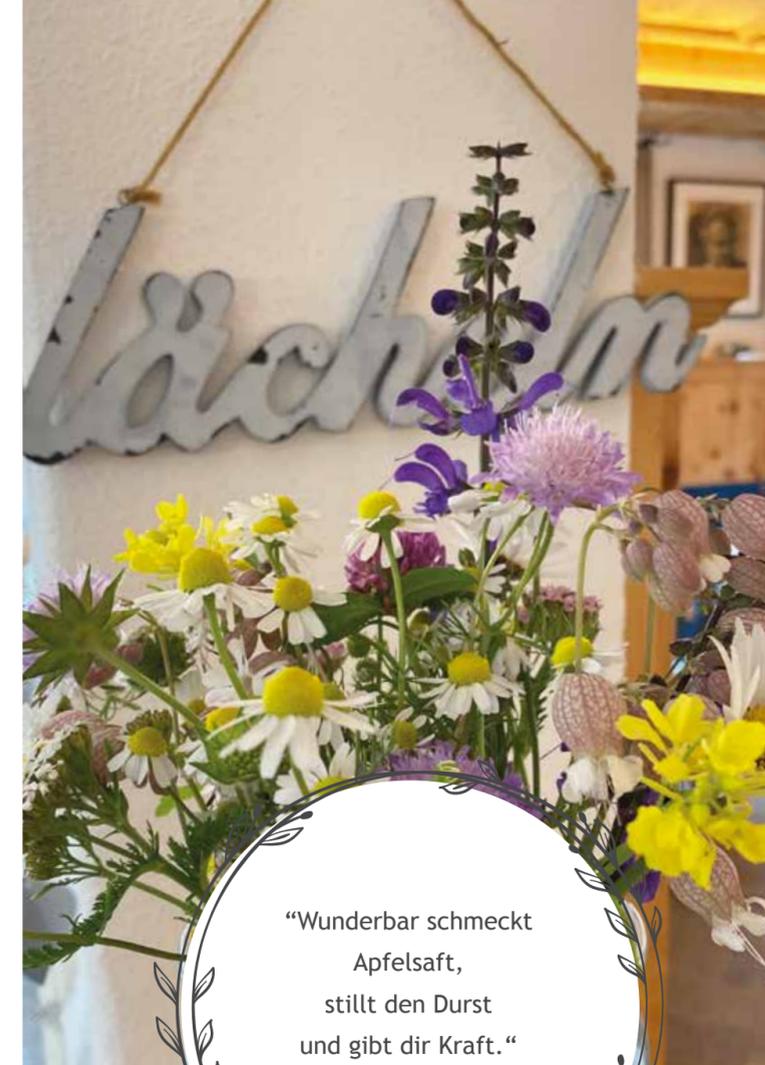
## Darfs a Bier sein ...

Zillertaler Märzen vom Fass	0,5 l	Euro 4.80
	0,3 l	Euro 3.80
	0,2 l	Euro 2.80
Zillertaler Weißbier vom Fass	0,5 l	Euro 4.80
	0,3 l	Euro 3.80
Zillertal Radler	0,5 l	Euro 4.80
naturtrüb vom Fass	0,3 l	Euro 3.80
Zillertal Bier „Tyroler“ naturtrüb	0,3 l	Euro 5.50
Zillertaler Schwarzbier	0,3 l	Euro 5.50
Weißbier alkoholfrei	0,5 l	Euro 4.80
Bier alkoholfrei	0,5 l	Euro 4.80



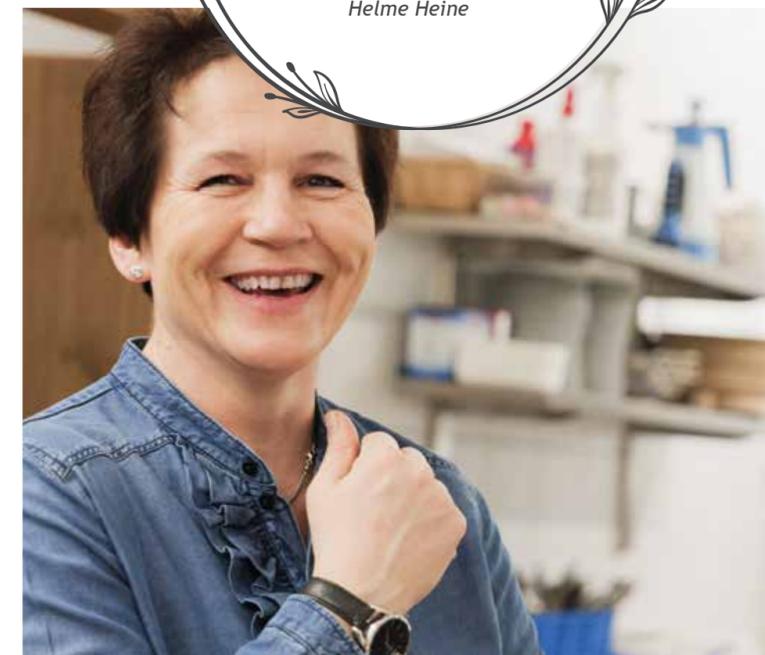
## G`spritzige Erfrischungen

Fruchtsirup gespritzt	0,5 l	Euro 3.20
Tirola Kola/Almdudler	0,3 l	Euro 3.60
Apfelsaft naturtrüb - Stift Stams	0,3 l	Euro 4.20
Apfelsaft gespritzt	0,4 l	Euro 4.20
Fruchtsäfte Kohl - Südtirol	0,25 l	Euro 4.80
Bergapfel-Heidelbeer		
Bergapfel-Apfelminze		
Bergapfel-Marille		
Bergapfel-Johannisbeere		
Bergapfel-Birne		
Silzer Quellwasser prickelnd	0,4 l	Euro 2.20
Silzer Quellwasser prickelnd	1,0 l	Euro 3.20
Soda Zitron	0,4 l	Euro 2.90



“Wunderbar schmeckt Apfelsaft, stillt den Durst und gibt dir Kraft.“

*Helme Heine*





„Kaffee ist eine Gabe für die Menschheit, denn Kaffee verbindet, Kaffee unterhält und Kaffee bildet!“  
*Hauke Bielefeld*



## Kaffee und hoße Getränke ...

Espresso	Euro 3,00
Verlängerter A-E-F-G-H	Euro 3.20
Cappuccino A-E-F-G-H	Euro 4.00
Milchkaffee A-E-F-G-H	Euro 4.00
Tasse Tee nach Wahl	Euro 3.80
Heiße Schokolade mit Schlagobers A-E-F-G-H	Euro 4.50



## Da kimmt's her ...

Was in der POSCHT serviert wird, ist zu 100 % authentisch. Von höchster Qualität muss es sein, regional und am besten saisonal dazu. Weg vom Massenprodukt, hin zu mehr Regionalität. Dafür stehen wir als teilnehmender Betrieb mit freiwilliger Herkunftskennzeichnung aus vollster persönlicher Überzeugung.

- Erdäpfel - Biohof Scheiring Silz
- Fisch - Öztaler Quellfisch Mrak Längenfeld
- Camembert/Ziegenkäse - Scheiber's Hofkäserei Silz
- Fleisch/Wurstwaren - A la Carte Haiming
- Tiroler Jahrling - Grüner's Hof Silz
- Schweinefleisch - Hirn Wolfgang Silz
- Gemüse/Salat- Biogemüse Kopp Haiming
- Brot - Bäckerei Schluifer Oberhofen
- Eis - Hoamatliebe - Vinschgau und Oberland Eis Nauders
- Edelbrände - Zauner Stefan und Maria Silz
- Mair's Beerengarten - Rietz

„An guatn Appetit - Mahlzeit“!



„Nach einem guten Essen könnte man jedem vergeben, selbst seinen eigenen Verwandten.“  
*Oscar Wilde*



**Willkommen**

[vil'kɔmən] Adjektiv:

andere Bezeichnung für:  
Schön, dass du da bist.



## Tipp

### Gutschein schenken

„Glücklichsein steht uns allen gut  
- und manchmal benötigen wir  
gar nicht viel dafür.“



## Die Poscht in Silz

Anne-Marie und Christian Tramberger

Tiroler Straße 80

A-6424 Silz

T +43 5263 21202

info@poscht-silz.at

[www.poscht-silz.at](http://www.poscht-silz.at)

#poschtsilz

