



DIE POSCHT

ESSEN . TRINKEN . GENIESSEN

Gaumenfreuden

www.poscht-silz.at



❖ Gasthof Post ❖

Die Geschichte des ursprünglichen Gasthofs „zum Steinbock“ reicht bis ins späte 18. Jahrhundert zurück. Seinen Namen erhielt der traditionsreiche „Gasthof Post“ im 19. Jahrhundert als Post-Stellwagen-Station. Die heutige POSCHT führt diese lange Tradition fort.

„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.

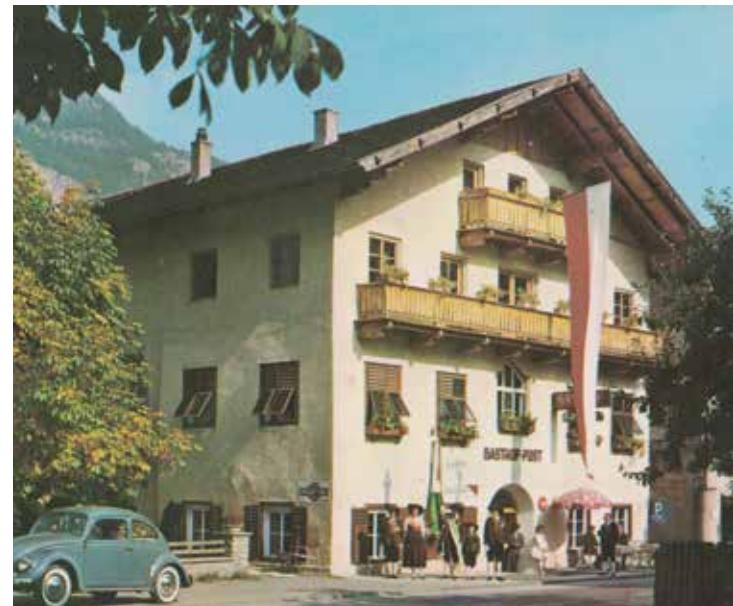
Jedes Dorf braucht sein Wirtshaus. Einen Ort, an dem man sich trifft. Wo man freudige Anlässe feiert, gute Gespräche führt und sich dabei mit bodenständiger Tiroler Küche verwöhnen lässt.

Nehmen Sie Platz!

Familie Tramberger

Anne-Marie & Christian Tramberger

Wirtsleit´ aus Leidenschaft





Eppes Voraus ...

Kräftige Rindssuppe

mit Frittaten

Euro 6.50

A-C-F-G-L

Kräftige Rindssuppe

mit Kasknödel oder Milzschnitten

Euro 7.50

A-C-F-G-L-N

Erdäpfelsuppe mit Kren

und gerösteten Kürbiskernen

Euro 8.50

F-G-L

Carpaccio

vom heimischen Rind mit gehobeltem Bergkäse und Toast

Euro 18.00

A-F-G-L-O

Vitello Forello

Tafelspitzscheiben mit Räucherforellencreme und Toast

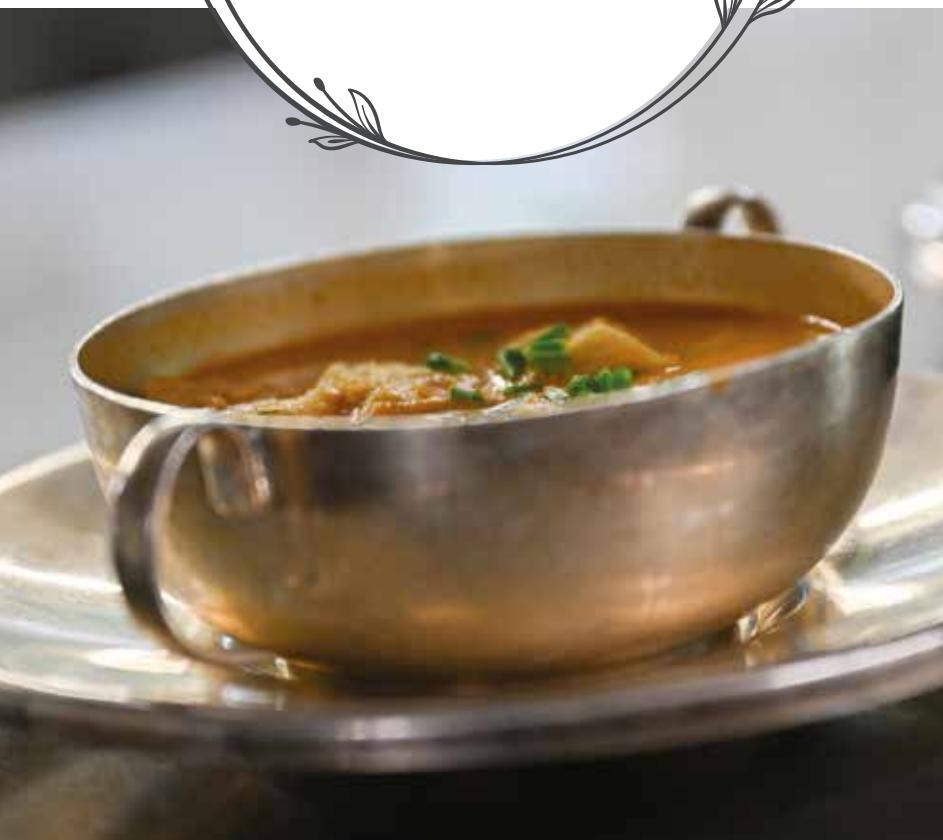
Euro 18.00

C-F-G-L-M-O



„Eine gute Küche
ist das Fundament
allen Glücks.“

George Auguste Escoffier





Eppes Gsund`s ...

Vital Salat Salat der Saison

mit gegrilltem Forellenfilet

Euro 18.00

D-L-O

Kasknödel Salat Salat der Saison

mit Kasknödel

Euro 18.00

A-C-F-G-L-N-O

Steirischer Salat Salat der Saison

mit Streifen vom heimischen Rind und Käferbohnen,
mariniert mit Kernöl und Kren

Euro 18.00

L-O

Vermischter Salat

Euro 6.50

L-O



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

Dalai Lama





Hauptspeisen ...

Forellenduo Gebratenes und gebackenes Filet
von der Öztaler Forelle dazu Petersilerdäpfel

Euro 26.00

A-C-D-F-G-N

Tiroler Leber Gebratene Leber
vom Kräuterschwein mit Speck und Röstzwiebeln
dazu Rösterdäpfel

Euro 22.00

A-F-L-O

„Schwein & Ziege“ Filet vom Kräuterschwein
mit Ziegencamenbert überbacken auf Gemüse nudeln

Euro 26.00

A-C-G

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

Euro 24.00

G

Tafelspitz vom heimischen Almrind mit Semmelkren,
Rahmspinat und Rösterdäpfel

Euro 26.00

A-F-G-L

Beiriedschnitte vom heimischen Rind
mit warmer Kräuterbutter
dazu Erdäpfelgratin und Speckbohnen

Euro 34.00

A-C-F-G-L-N

Wiener Schnitzel vom Kräuterschwein
mit Preiselbeeren dazu Pommes frites

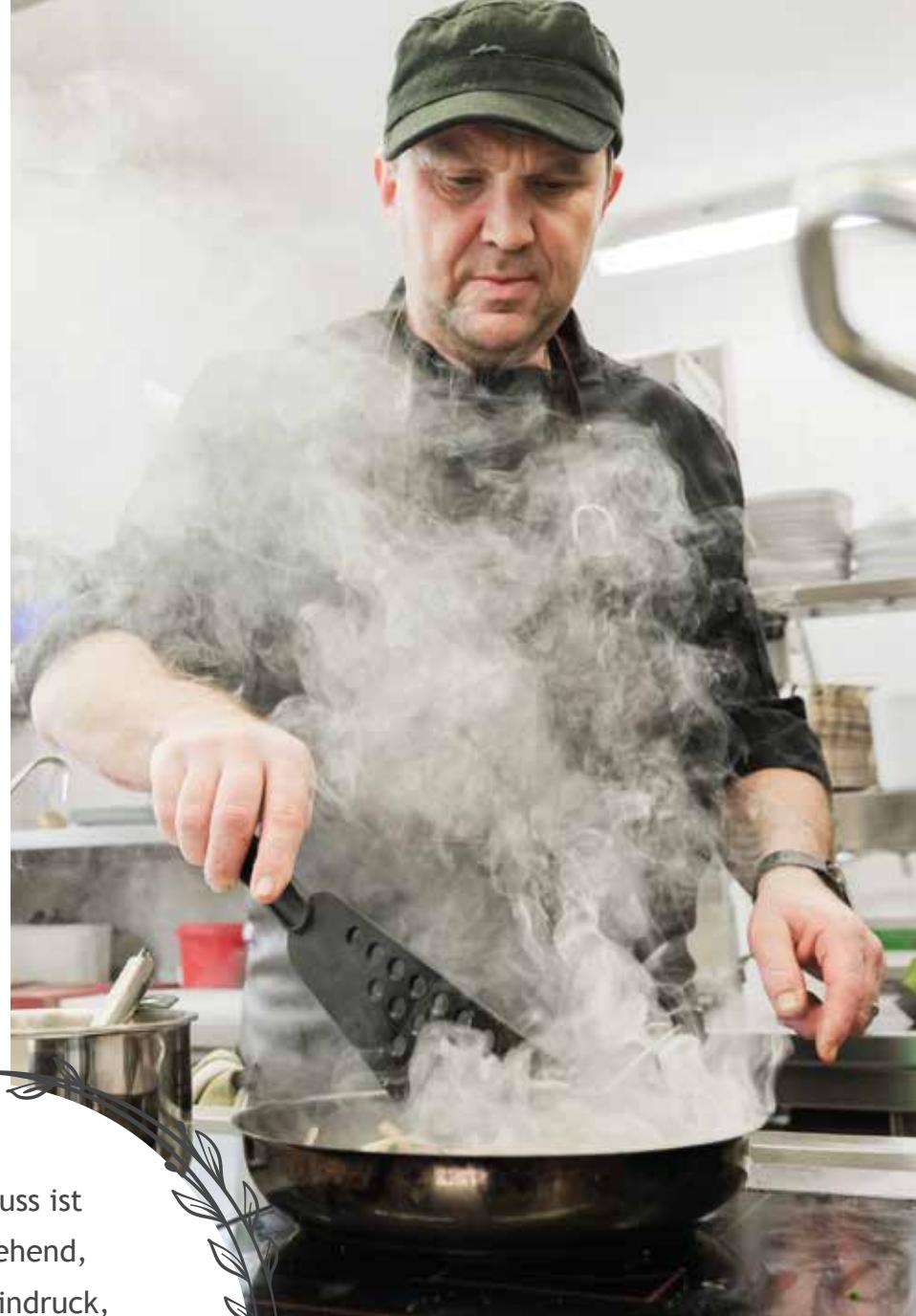
Euro 20.00

A-C-F-N

Duo vom Grill Beiried vom heimischen Rind
und Filet vom Kräuterschwein
mit Salatgarnitur dazu Knoblauchbaguette

Euro 24.00

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



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

Johann Wolfgang von Goethe





„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 18.00

A-C-G

Erdäpfelrösti

mit saisonalem Röstgemüse
und Spiegelei

Euro 18.00

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 9.50

A-C-F-N

Lausmadl

Rindfleischburger mit Pommes frites

Euro 12.00

A-C-F-N

Fischers Fritz

Fischstäbchen mit Pommes frites

Euro 9.50

A-C-D-F-N



“Genieße den Wein,
das Bier und den Klaren.
Am verkehrten Ende
soll man nicht sparen.“

Verfasser unbekannt



A Umtrunk zum Starten ...

Grantnspritz Preiselbeer/Weißwein/Soda	Euro 7.50
Zirbenspritz Zirbenlikör/Weißwein/Soda	Euro 7.50
Hugo Holler/Weißwein/Soda	Euro 7.50
Zillertaler Schwarzbier oder Zillertaler Tyroler naturtrüb	Euro 5.80
Glas heimischer Sekt	Euro 6.50

A Schnapsle passt immer ...

Edelbrand	Euro 6.80
Zirbe	Euro 5.80
Bitter	Euro 5.80
Likör	Euro 5.80

Fragen Sie nach unseren Spezialitäten!





A guats Glasl Wein ...

Glas Grüner Veltliner	Euro 5.80
Glas Weißburgunder	Euro 5.80
Glas Zweigelt	Euro 5.80
Glas Rotwein Cuvée	Euro 5.80
Rotwein oder Weißwein gespritzt	Euro 5.80

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.“

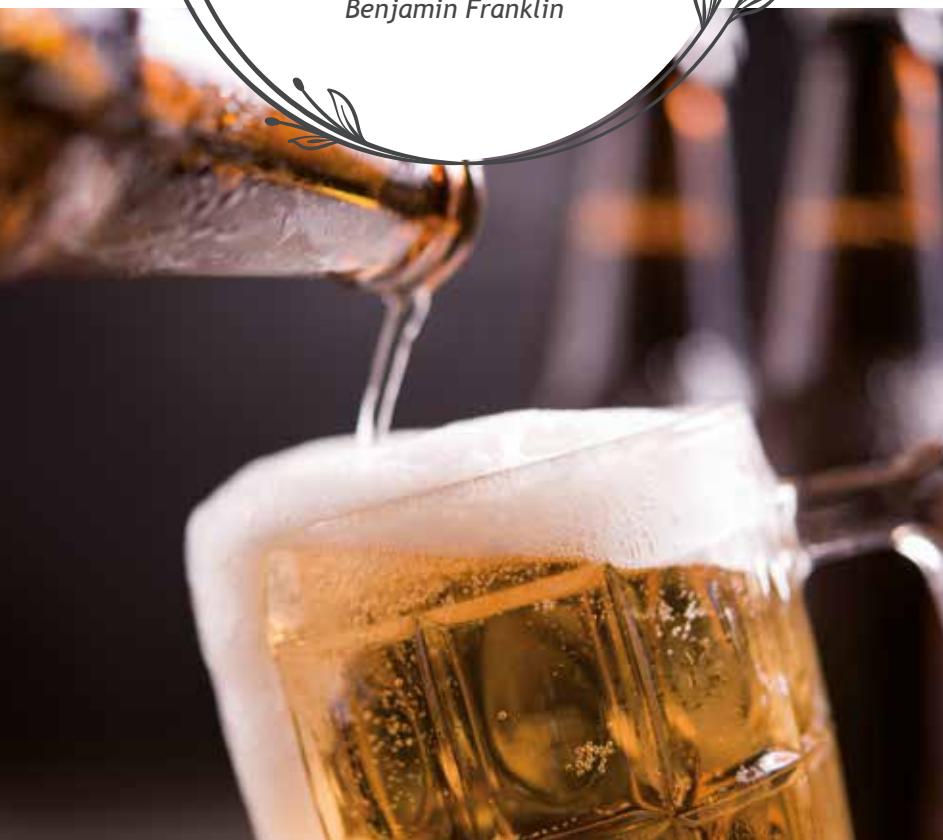
Griechische Weisheit





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

Benjamin Franklin



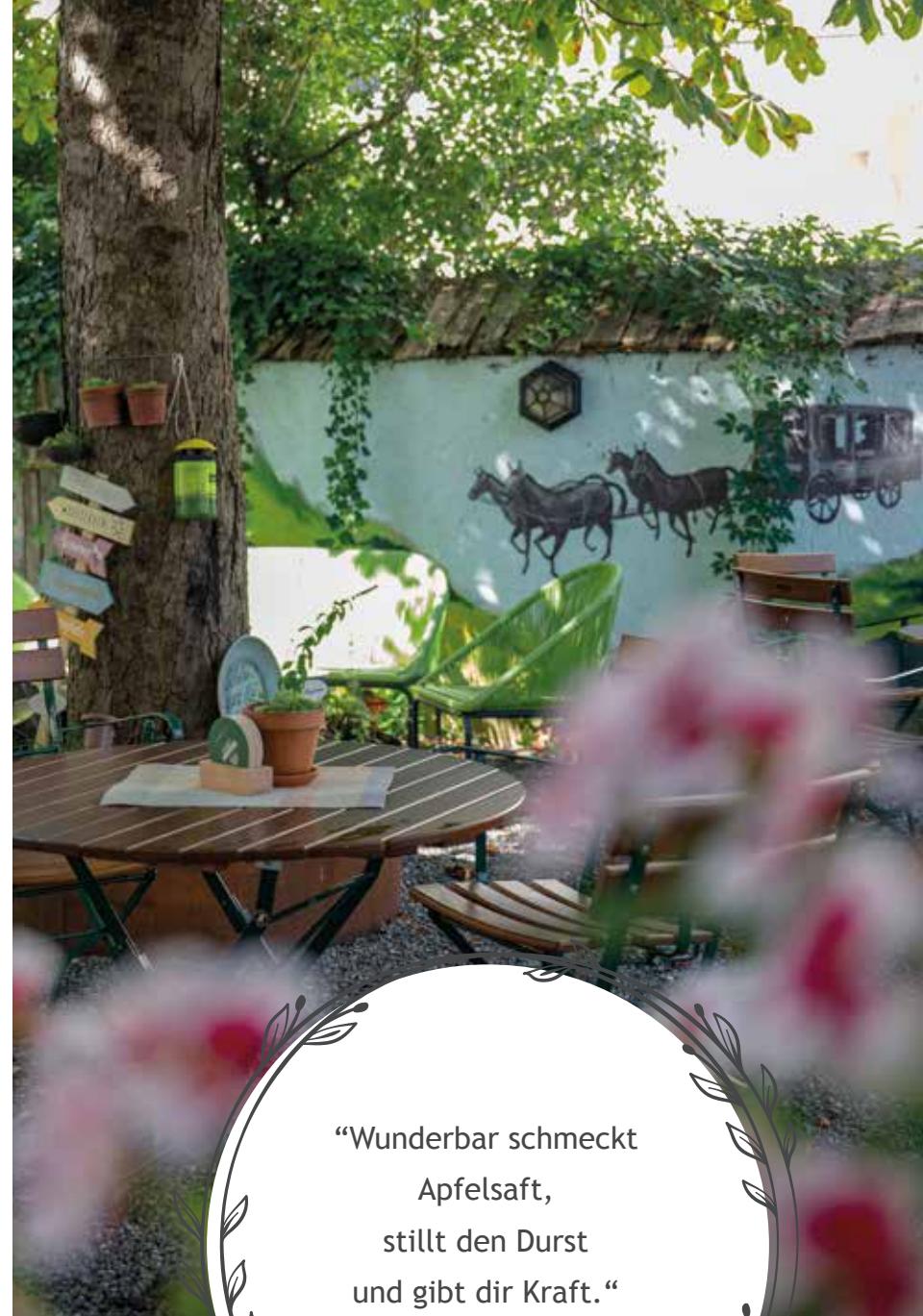
Darfs a Bier sein ...

Zillertaler Märzen vom Fass	0,5 l	Euro 5.50
	0,3 l	Euro 4.50
	0,2 l	Euro 3.50
Zillertaler Weißbier vom Fass	0,5 l	Euro 5.50
	0,3 l	Euro 4.50
Zillertal Radler	0,3 l	Euro 4.50
Zillertal Bier „Tyroler“ naturtrüb	0,3 l	Euro 5.80
Zillertaler Schwarzbier	0,3 l	Euro 5.80
Weißbier alkoholfrei	0,5 l	Euro 5.50
Bier alkoholfrei	0,5 l	Euro 5.50



G`spritzige Erfrischungen ...

Fruchtsirup gespritzt	0,5 l	Euro 3.50
Tirola Kola/Almdudler	0,3 l	Euro 4.00
Apfelsaft naturtrüb gespritzt Stift Stams	0,4 l	Euro 4.80
Fruchtsäfte Kohl - Südtirol Bergapfel-Heidelbeer Bergapfel-Apfelminze Bergapfel-Marille Bergapfel-Johannisbeere Bergapfel-Birne	0,25 l	Euro 4.80
Silzer Quellwasser prickelnd	0,4 l	Euro 2.20
Silzer Quellwasser prickelnd	1,0 l	Euro 3.20
Soda Zitron	0,4 l	Euro 3.50



“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 3.50
Cappuccino A-E-F-G-H	Euro 4.00
Milchkaffee A-E-F-G-H	Euro 4.00
Tasse Tee nach Wahl	Euro 4.00



Da kimmt's her

In der POSCHT servieren wir zu 100 % authentische Gerichte - hochwertig, regional und saisonal. Statt Massenware setzen wir auf Regionalität, unterstützt durch freiwillige Herkunftskennzeichnung aus Überzeugung.





Tipp

Gutscheine 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

#poschtsilz

