



Gaumenfreuden

www.poscht-silz.at



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

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





Eppes Voraus ...

Kräftige Rindssuppe

mit Frittaten

Euro 6.50

Kräftige Rindssuppe

mit Kasknödel oder Milzschnitten

Euro 7.50

Erdäpfelsuppe mit Kren

und gerösteten Kürbiskernen

Euro 8.50

Carpaccio

vom heimischen Rind mit gehobeltem Bergkäse und Toast

Euro 18.00

Vitello Forello

Tafelspitzscheiben mit Räucherforellencreme und Toast

Euro 18.00



Eppes Gsund's ...

Vital Salat

Salat der Saison mit gegrilltem Filet von der Ötztaler Forelle

Euro 19.00

Kasknödel Salat

Salat der Saison mit Kasknödel

Euro 18.00

Steirischer Salat

Salat der Saison mit Streifen vom Rinderrücken,

Käferbohnen, Kren und Kernöl

Euro 19.00

Vermischter Salat

nach Saison

Euro 7.50



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

Dalai Lama



Bei Fragen zu Allergenen oder Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.



Hauptspeisen ...

Forellenduo

Gebratenes und gebackenes Filet von der Ötztaler Forelle
dazu Petersilerdäpfel
Euro 26.00

Tiroler Leber

Gebratene Leber vom Kräuterschwein mit Speck
und Röstzwiebeln dazu Rösterdäpfel
Euro 22.00

„Schwein & Ziege“

Filet vom Kräuterschwein mit Ziegencamembert
überbacken auf Gemüsenuedeln
Euro 26.00

Ochsenfetzen

Streifen vom Rinderrücken mit Grillgemüse,
Zwiebel und Knoblauch auf Erdäpfelrösti
dazu Sauerrahmsauce
Euro 26.00

Tafelspitz

vom heimischen Rind mit Semmelkren
dazu Rahmspinat und Rösterdäpfel
Euro 28.00

Beiriedschnitte

vom heimischen Rind mit warmer Kräuterbutter
dazu Erdäpfelgratin und Speckbohnen
Euro 35.00

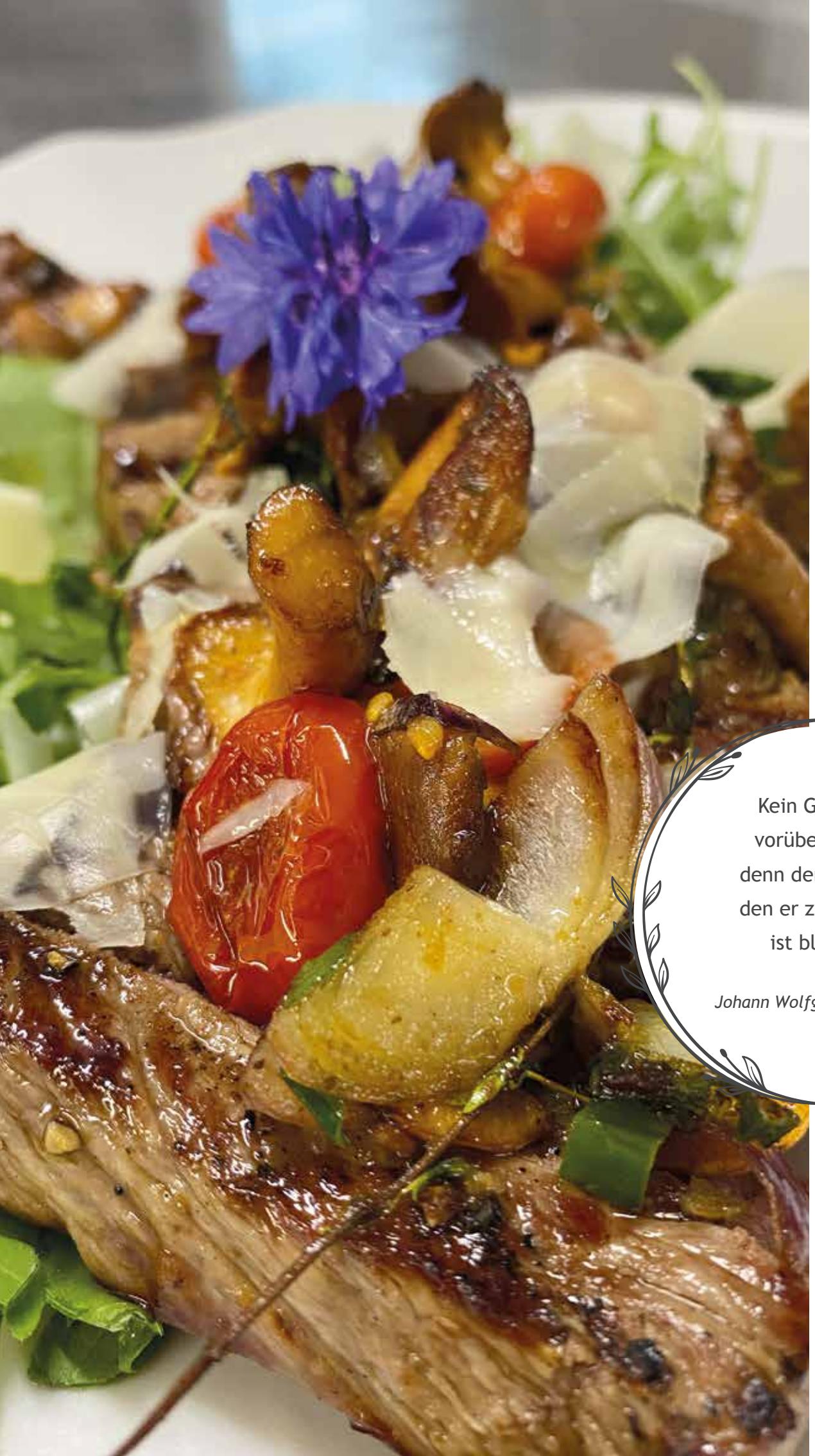
Wiener Schnitzel

vom Kräuterschwein mit Preiselbeeren
dazu Pommes frites
Euro 20.00

Duo vom Grill

Beiried vom heimischen Rind und Filet vom Kräuterschwein
mit Salatgarnitur dazu Knoblauchbaguette
Euro 24.00

Beilagenänderungen berechnen wir mit Euro 2,50 Aufpreis.



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 Camembert

auf saisonalem Röstgemüse mit Walnüssen
Euro 18.00

Schlutzkrapfen

Graukas- und Spinatfülle
mit brauner Butter und Bergkäse
Euro 18.00

Erdäpfelrösti

mit saisonalem Röstgemüse,
Spiegelei und Sauerrahmsauce
Euro 18.00

Für die Kloananen mit großem Hunger ...

*Diese Gerichte werden nur für Kinder serviert!

Spitzbua

Wienerschnitzel vom Kräuterschwein mit Pommes frites
Euro 9.50

Lausmadl

Rindfleischburger mit Pommes frites
Euro 12.00

Fischers Fritz

Backfisch mit Pommes frites
Euro 9.50



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

Verfasser unbekannt



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 Umtrunk zum Starten ...

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



A guats Glasl Wein ...

Glas Grüner Veltliner	Euro 5.80
Glas Weißburgunder	Euro 6.80
Glas Zweigelt	Euro 5.80
Glas Rotwein Cuvée	Euro 6.80
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





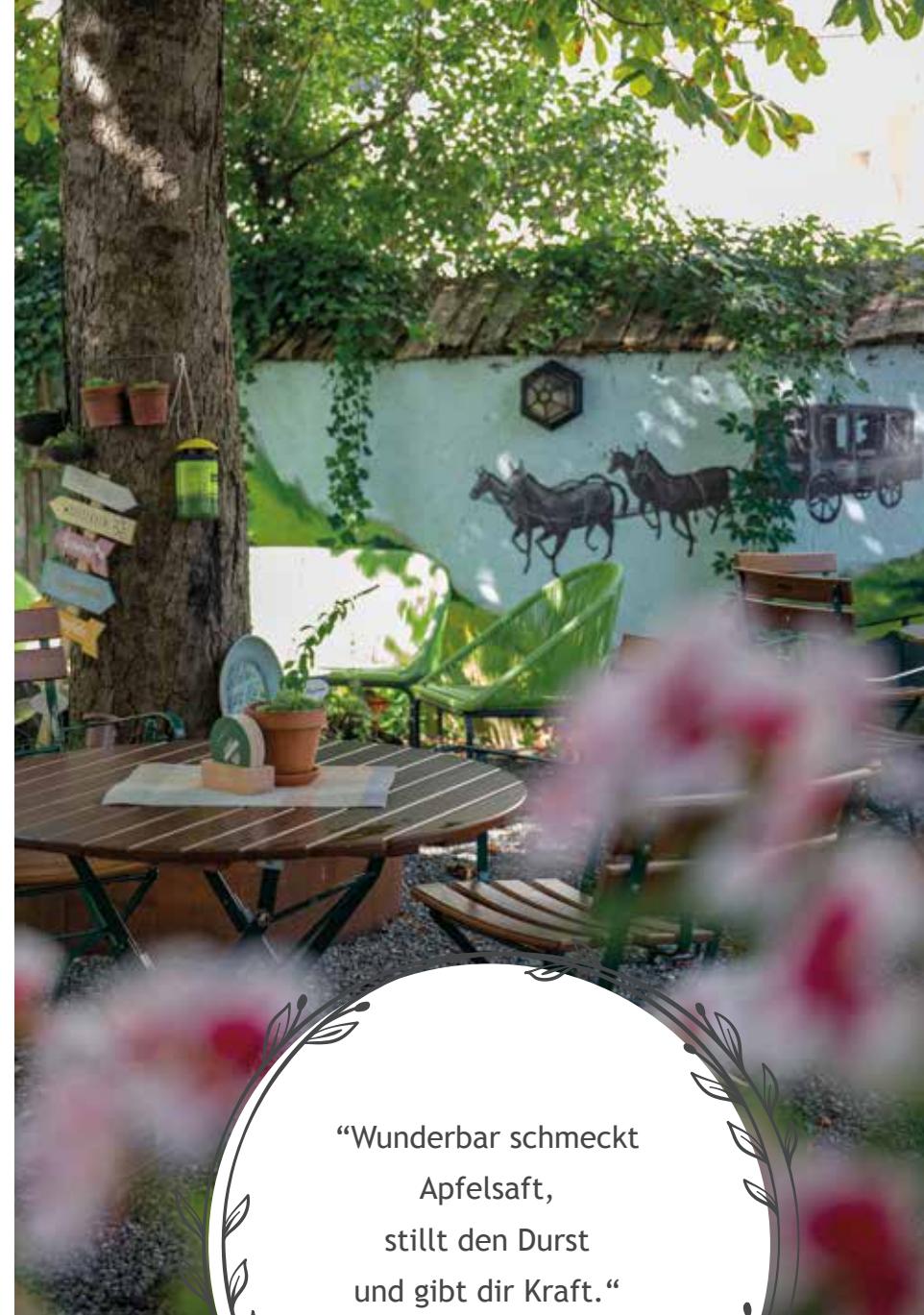
Darfs a Bier sein ...

Zillertaler Märzen	0,5 l	Euro 5.50
	0,3 l	Euro 4.50
	0,2 l	Euro 3.50
Zillertaler Weißbier	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



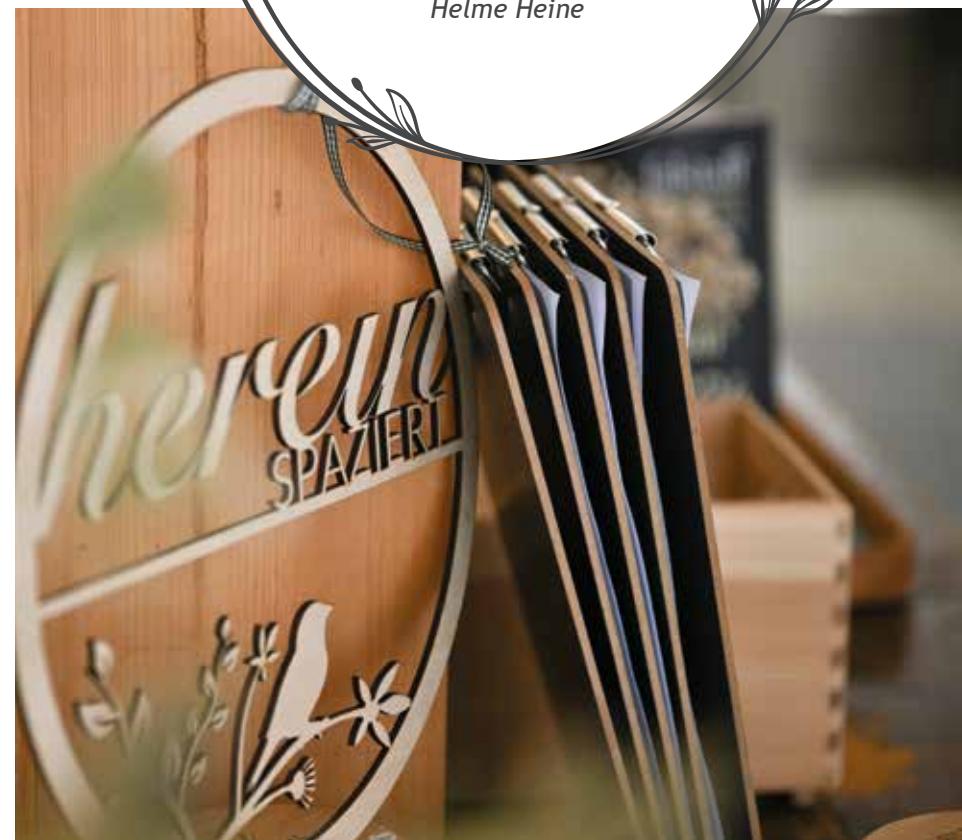
G'spritzige Erfrischungen ...

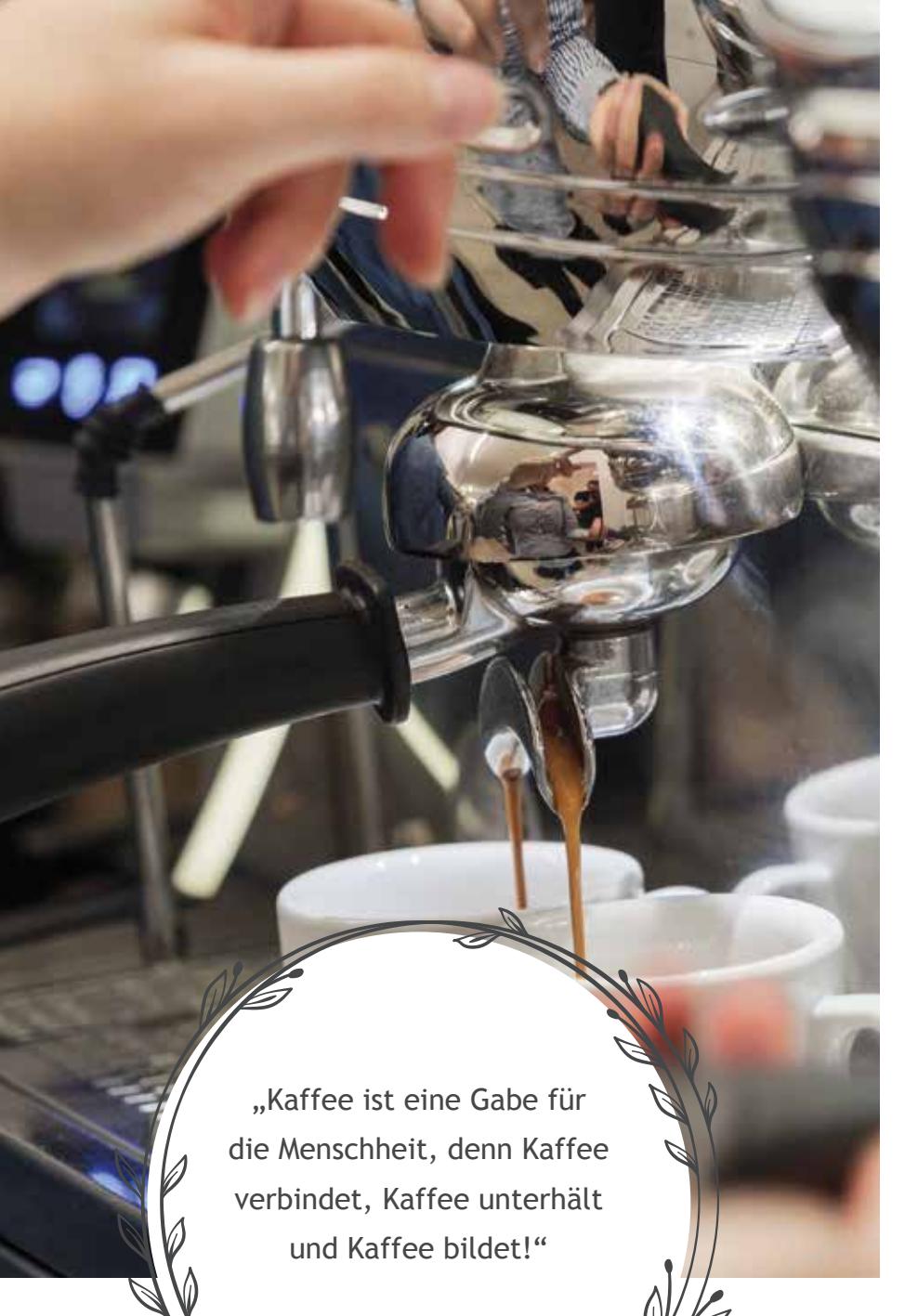
Fruchtsirup gespritzt	0,5 l	Euro 3.50
Tirola Kola/Almdudler/ Zitronenlimo	0,3 l	Euro 4.80
Apfelsaft naturtrüb gespritzt Stift Stams	0,4 l	Euro 4.80
Fruchtsäfte Kohl - Südtirol	0,25 l	Euro 5.80
Bergapfel-Heidelbeer		
Bergapfel-Apfelminze		
Bergapfel-Marille		
Bergapfel-Johannisbeere		
Bergapfel-Birne		
Silzer Quellwasser prickelnd	0,4 l	Euro 2.20
Silzer Quellwasser prickelnd	1,0 l	Euro 3.20
Soda Zitron	0,4 l	Euro 3.50



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

Helme Heine





Kaffee und hohe Getränke ...

Espresso Euro 3,00

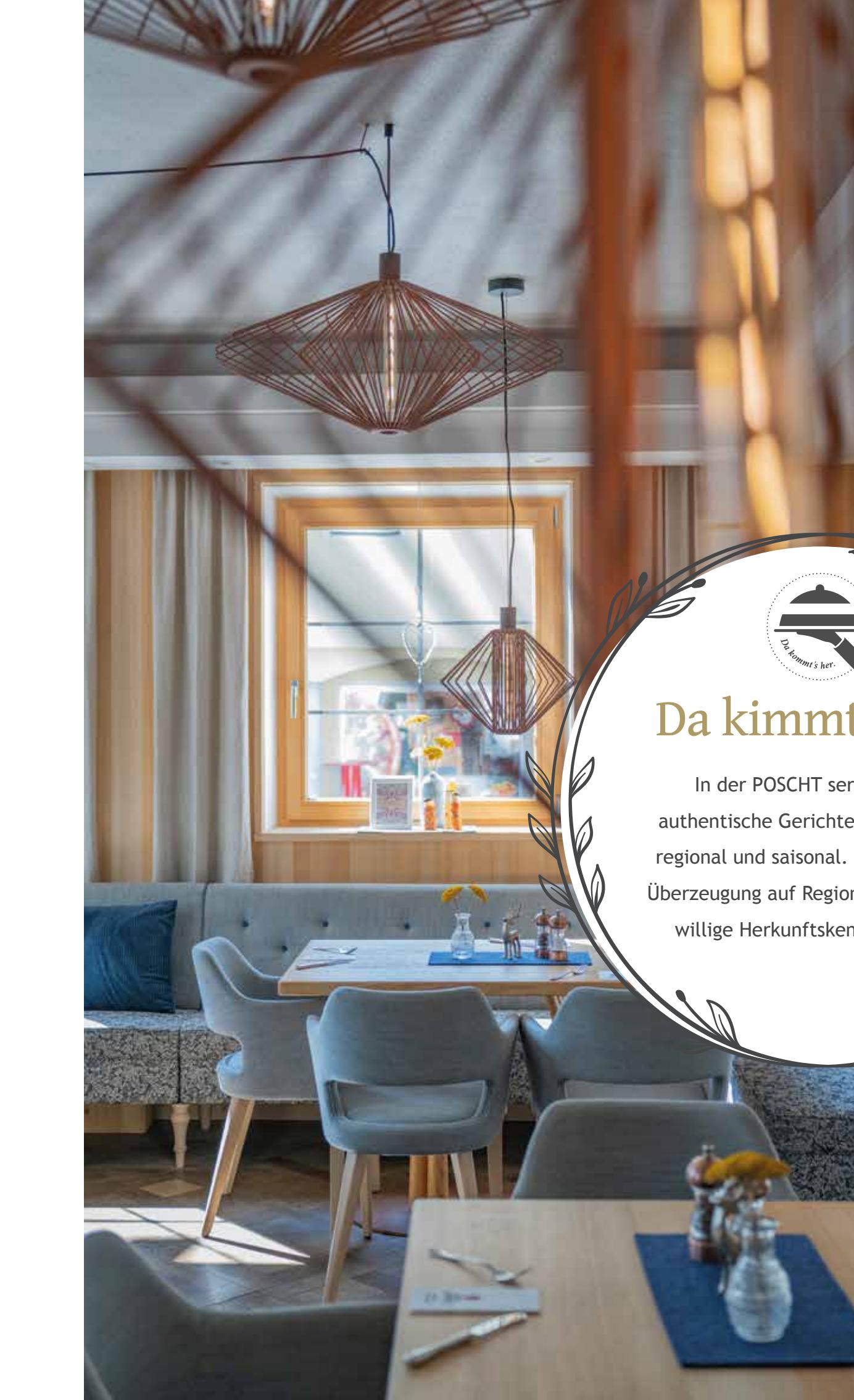
Verlängerter Euro 3,50

Cappuccino Euro 4,00

Milchkaffee Euro 4,00

Tasse Tee nach Wahl Euro 4,00

Bei Fragen zu Allergenen oder Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.



Da kimmt's her

In der POSCHT servieren wir authentische Gerichte - hochwertig, regional und saisonal. Wir setzen aus Überzeugung auf Regionalität und freiwillige Herkunfts kennzeichnung.



Impressum: Layout und Design: Huber Web Media, Druck: Druckerei Pirchner,
Fotos: GRM - Werner Krug, Dominik Preifer, Andrea Curtis, Freepik.com, Shutterstock.com;



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

