

Griass enk in der Post

Weil Dorf und Wirtshaus zusammengehören

Wir sind Desiree & Simon Gutmann. Unsere Wurzeln liegen im Pitztal, in den Familien Gebhart und Larcher. Hier fühlen wir uns daheim – und genau dieses Gefühl möchten wir mit euch teilen.

Unser Haus

Ein Wirtshaus ist mehr als ein Ort zum Essen. Hier trifft man sich, erzählt, lacht und bleibt gern noch ein bisserl sitzen. In der Post lassen wir die traditionelle Tiroler Gasthofkultur hochleben: mit vertrauten Lieblingsgerichten, einem gemütlichen Platz am Tisch und Freude daran, euch bei uns zu haben.

Wenns im Pitztal

Ein kleiner Ort mit großer Tradition

Mitten im Talkessel liegt Wenns – ein Treffpunkt für Einheimische und Gäste, die unsere Berge, die Ruhe und die ursprüngliche Tiroler Herzlichkeit schätzen. Dorf und Wirtshaus gehören hier seit jeher zusammen.

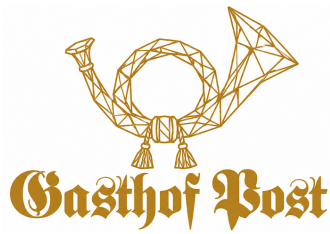
Geschichte, die im Dorf lebendig bleibt

1150 wurde Wenns erstmals urkundlich erwähnt. Das historische Platzhaus mit seinen Fassadenmalereien aus dem 16. Jahrhundert erzählt ebenso davon wie das Stamserhaus, dessen Grundmauern auf 1301 datiert werden. Heute bewahrt das Museum dort mit seiner Krippenausstellung ein Stück Pitztaler Kultur.

Auch die Wenner Fasnacht zeigt, wie lebendig Tradition und Brauchtum bei uns sind. Zu diesem Dorfleben gehört für uns ein offenes, herzliches Wirtshaus – für die Menschen von hier und für alle, die zu Gast sind.

Schön, dass ihr da seid. Lasst's euch schmecken!

Desiree & Simon Gutmann



Zum guaten Anfang

Ein warmes Supperl, etwas Knackiges und Zeit zum Genießen.

EIN STÜCK TIROL

Zillertaler Kaspessknödelsuppe

Kräftige Rindssuppe mit einem würzigen Zillertaler Kaspessknödel.

A, C, G, L

6,90

Aus dem Suppentopf

Frittatensuppe

Hausgemachte Frittaten in kräftiger Rindssuppe. So fängt's guat an.

A, C, F, G, L, M

5,30

Pitztaler Graukäsesuppe

Cremig und würzig, mit einem Hauch Knoblauch und knusprigen Brotcroutons.

A, G, L

7,00

Zum Dazugenießen

Knoblauchbaguette

Duftend aus dem Ofen. Zum Dazuknabbern oder miteinander Teilen.

A, G, H

6,50

Kleiner gemischter Salat

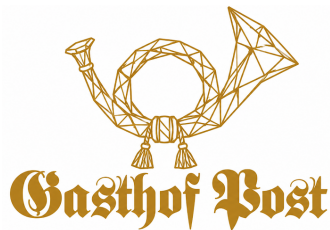
Bunter Salat mit saisonalem Gemüse und Hausdressing.

L, M

5,50

Alle Preise in Euro. Kleine / große Portion, sofern zwei Preise angegeben sind.

A Glutenhaltiges Getreide · C Eier · D Fisch · F Soja · G Milch/Laktose · H Schalenfrüchte
L Sellerie · M Senf · * Allergenauskunft bitte bei unserem Team erfragen.



Frisch auf den Teller

Zillertaler Kaspressknödel auf Salat

Goldbraun gebratene Zillertaler Kaspressknödel mit Käse und Kartoffeln, auf buntem Salat mit Hausdressing.

A, C, G, L, M

10,80 / 12,30

Steirischer Backhendlsalat

Hühnerfilet in Kürbiskern-Bröselpanade auf buntem Salat, mit Preiselbeeren, Zitrone und Hausdressing.

A, C, G, L, M

14,10 / 15,60

Hühnerstreifensalat

Gegrillte Hühnerfiletstreifen auf gemischtem Salat mit Hausdressing.

L, M

13,30 / 14,80

Mischtkratzer

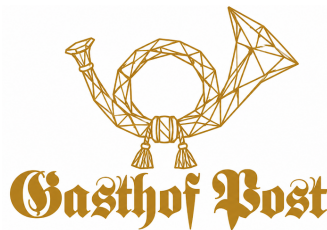
Knuspriges Hühnerfilet in Cornflakes-Panade auf buntem Salat, mit Sweet-Chili-Sauce und Hausdressing.

A, C, L, M

13,90 / 15,40

Alle Preise in Euro. Kleine / große Portion, sofern zwei Preise angegeben sind.

A Glutenhaltiges Getreide · C Eier · D Fisch · F Soja · G Milch/Laktose · H Schalenfrüchte
L Sellerie · M Senf · * Allergenauskunft bitte bei unserem Team erfragen.



Aus Omas Küche

Vertraute Lieblingsgerichte. Kräftige Saucen. Ein Essen, für das man gern sitzen bleibt.

UNSER ROSTBRATEN

Zwiebelrostbraten

Saftiges Rindfleisch mit kräftiger Zwiebelsauce und knusprigen Röstzwiebeln. Dazu hausgemachte Spätzle.

*

26,90

Tiroler Cordon bleu

Mit Zillertaler Graukäse und Speck gefüllt, dazu Pommes frites und Preiselbeeren.

A, C, G, L, M

19,50

Zarte Ripperl aus dem Ofen

Würzige Schweinsripperl, 14 Stunden gegart. Mit Pommes frites und verschiedenen Dips.

L, M

21,80

SO SCHMECKT'S NACH DAHEIM

Schweinsbraten wie bei Oma

Mit gebratenen hausgemachten Serviettenknödeln, Sauerkraut und kräftiger Bratensauce. Da schmeckt's nach daheim.

A, G, L

16,80

Post Grillbrettl

Rind, Schwein und Huhn mit Grillwürstchen, Speck und Kräuterbutter. Dazu Pommes frites und verschiedene Dips.

G, L, M

21,20

Cordon bleu klassisch

Schweinsschnitzel mit Schinken und Käse, dazu Pommes frites und Preiselbeeren.

A, C, G, L, M

18,50

Schnitzel Wiener Art

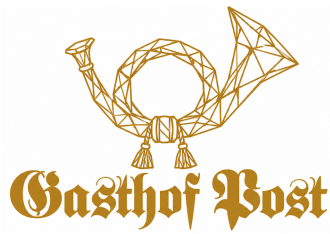
Vom Schwein oder Huhn, goldbraun gebacken. Dazu Pommes frites und Preiselbeeren.

A, C, L, M

14,90 / 16,40

Alle Preise in Euro. Kleine / große Portion, sofern zwei Preise angegeben sind.

A Glutenhaltiges Getreide · C Eier · D Fisch · F Soja · G Milch/Laktose · H Schalenfrüchte
L Sellerie · M Senf · * Allergenauskunft bitte bei unserem Team erfragen.



Für jeden Gusto

Ein Pfandl zum Wohlfühlen und Liebessessen für unsere kleinen Gäste.

GANZ OHNE FLEISCH

Hausgemachte Käsespätzle

Mit würzigem Käse und Röstzwiebeln, im Eisenpfandl serviert. Einfach guat.

A, C, F, G, L, M

12,40 / 13,90

Hausgemachte Krautspätzle

Eierspätzle mit mildem Sauerkraut, fein abgeschmeckt. Bodenständige Küche, wie wir sie mögen.

A, C, G

8,30 / 9,80

Für unsere kleinen Gäste

Bis 12 Jahre

Kleines Schnitzel

Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites.

A, C, L, M

8,10

Kleiner Grillteller

Gegrilltes vom Schwein und Huhn mit Pommes frites.

G, L, M

9,70

Grillwürstel

Mit einer Portion Pommes frites.

G, L, M

7,70

Spätzle mit Bratensauce

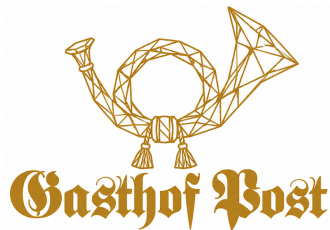
Hausgemachte Spätzle mit einem Schöpfer Bratensauce.

A, C, G, L, M

6,10

Alle Preise in Euro. Kleine / große Portion, sofern zwei Preise angegeben sind.

A Glutenhaltiges Getreide · C Eier · D Fisch · F Soja · G Milch/Laktose · H Schalenfrüchte
L Sellerie · M Senf · * Allergenauskunft bitte bei unserem Team erfragen.



Frisch aus dem Pizzaofen

Ab 17 Uhr · Für den großen Hunger oder zum Teilen in guter Gesellschaft.

Herzhaft belegt

Pizza Post

Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Speck, Champignons, Paprika, Zwiebel und Knoblauch.

A, C, G, L

11,80

Tiroler Pizza

Tomaten, Käse, Bacon, Speck, Champignons, Zwiebel und Knoblauch.

A, C, G, L

11,80

Diavolo · scharf

Tomaten, Käse, Salami, Pfefferoni, Paprika, Zwiebel und Letscho.

A, C, G, L

11,10

Crudo

Tomaten, Käse, Prosciutto, Rucola, Parmesan und Cocktailtomaten.

A, C, G, L

11,80

Speziale

Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Thunfisch, Zwiebel und Knoblauch.

A, C, D, G, L

11,10

Capricciosa

Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Artischocken und Oliven.

A, C, G, L

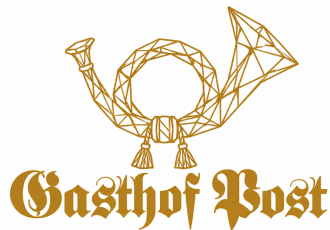
11,80

Pizza-Extras

0,90

Alle Preise in Euro. Kleine / große Portion, sofern zwei Preise angegeben sind.

A Glutenhaltiges Getreide · C Eier · D Fisch · F Soja · G Milch/Laktose · H Schalenfrüchte
L Sellerie · M Senf · * Allergenauskunft bitte bei unserem Team erfragen.



Frisch aus dem Pizzaofen

Ab 17 Uhr · Für den großen Hunger oder zum Teilen in guter Gesellschaft.

Die vertrauten Klassiker

Prosciutto Funghi

Tomaten, Käse, Schinken und Champignons.

A, C, G, L

9,80

Margherita

Tomaten und Käse. Schlicht und immer wieder guat.

A, C, G, L

8,20

Salami

Tomaten, Käse und Salami.

A, C, G, L

9,20

Spinaci

Tomaten, Käse, Gorgonzola, Spinat und Knoblauch.

A, C, G, L

10,80

Prosciutto

Tomaten, Käse und Schinken.

A, C, G, L

9,20

Hawaii

Tomaten, Käse, Schinken, Ananas und Curry.

A, C, G, L

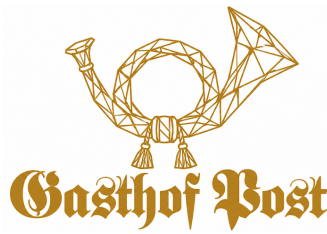
10,80

Pizza-Extras

0,90

Alle Preise in Euro. Kleine / große Portion, sofern zwei Preise angegeben sind.

A Glutenhaltiges Getreide · C Eier · D Fisch · F Soja · G Milch/Laktose · H Schalenfrüchte
L Sellerie · M Senf · * Allergenauskunft bitte bei unserem Team erfragen.



A bisserl süß geht immer

Zum Kaffee, als feiner Abschluss oder einfach, weil's gerade passt.

UNSERE PISTAZIENVARIANTE

Pistazien-Eispalatschinken

Zwei feine Palatschinken mit Pistazieneis und Pistaziensauce. Für alle, die Pistazie lieben.

*

8,90

Vanille-Eispalatschinken

Zwei feine Palatschinken mit Vanilleeis und Schokosauce.

A, C, F, G, H

8,90

Nuss-Eispalatschinken

Zwei feine Palatschinken mit Nusseis und Schokosauce.

*

8,90

Hausgemachte Kuchen

Ein Stück Gemütlichkeit zum Kaffee. Fragt uns, was heute frisch da ist.

*

4,50

Gerührter Eiskaffee

Drei Kugeln Vanilleeis mit kaltem Espresso cremig gerührt.

A, G

7,90

Pistazienbecher

Pistazien- und Vanilleeis mit gehackten Pistazien und Schlagobers.

G, H

8,50

Heiße Liebe

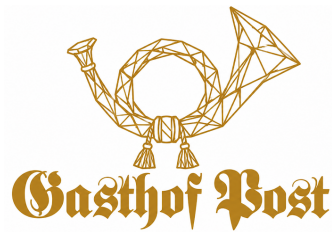
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers.

G

8,50

Alle Preise in Euro. Kleine / große Portion, sofern zwei Preise angegeben sind.

A Glutenhaltiges Getreide · C Eier · D Fisch · F Soja · G Milch/Laktose · H Schalenfrüchte
L Sellerie · M Senf · * Allergenauskunft bitte bei unserem Team erfragen.



Coupe Dänemark

Vanilleeis mit Schokoladensauce und Schlagobers.

G, H

8,50

Nussknacker

Haselnuss- und Vanilleeis mit gerösteten Nüssen, Schlagobers und Krokant.

G, H

8,50

Kaffee und warme Getränke

Espresso

2,60

Espresso macchiato

2,80

Verlängerter

3,10

Doppelter Espresso

3,30

Cappuccino

3,80

Latte macchiato

4,10

Heiße Schokolade

4,30

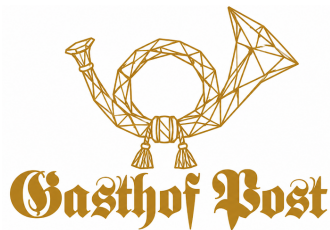
Tee · fragt nach unseren Sorten

2,90

Alle Kaffees sind auch entkoffeiniert erhältlich.

Alle Preise in Euro. Kleine / große Portion, sofern zwei Preise angegeben sind.

A Glutenhaltiges Getreide · C Eier · D Fisch · F Soja · G Milch/Laktose · H Schalenfrüchte
L Sellerie · M Senf · * Allergenauskunft bitte bei unserem Team erfragen.



Gemütlich in den Tag

Samstag und Sonntag · 8:00 bis 10:30 Uhr

ZEIT FÜR EIN LANGES FRÜHSTÜCK

Schlemmerfrühstück

Verlängerter, gebratener Speck, zwei Spiegeleier, Schinken, Käse, Butter, Marmelade und ein Aufstrich.
Dazu zwei Stück Gebäck und ein Croissant.

*

12,60

Post Frühstück

Verlängerter, Schinken, Käse, Butter und Marmelade. Dazu zwei Stück Gebäck und 0,125 l Orangensaft.

*

8,60

Klassisches Frühstück

Verlängerter, zwei knusprige Semmeln, Butter und Marmelade. Für einen feinen Start.

*

6,20

Unsere Empfehlung · eine Flasche Piccolo

In Kombination mit einem Frühstück. Zum gemütlichen Anstoßen.

3,00

Frisch aus der Pfanne

Zwei Spiegeleier

4,90

Rührei natur

4,60

Rührei mit Speck

5,80

Zweites Heißgetränk

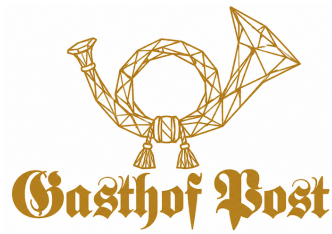
Zum Frühstück.

+ 1,50

Bitte um Reservierung · +43 660 3009696
Wir freuen uns auf einen gemütlichen Morgen mit euch.

Alle Preise in Euro.

Allergien Auskunft bitte bei unserem Team erfragen.



Für den Durst

Erfrischendes zum Essen und für zwischendurch.

Wasser und Limonaden

Mineralwasser still oder prickelnd

0,33 l · 3,60 / 0,75 l · 5,20

Coca-Cola oder Coca-Cola Zero

0,33 l · 3,80

Fanta, Sprite oder Spezi

0,33 l · 3,80

Eistee Pfirsich oder Zitrone

0,33 l · 3,60

Almdudler

0,33 l · 4,20

Frucade

0,33 l · 3,90

Red Bull

0,25 l · 4,50

Zitrone oder Holunder mit Wasser

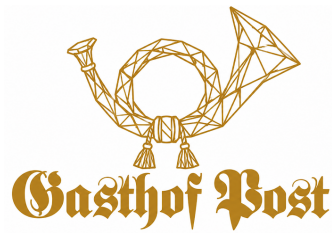
0,3 l · 1,80 / 0,5 l · 2,80

Zitrone oder Holunder mit Soda

0,3 l · 2,80 / 0,5 l · 3,80

Alle Preise in Euro.

Allergenauskunft bitte bei unserem Team erfragen.



Auf ein gutes Miteinander

Ein kühles Bier oder ein Glas Wein zur gemütlichen Runde.

Bier und Radler

Bier

0,2 l · 2,50 / 0,3 l · 3,50 / 0,5 l · 4,50

Radler sauer

0,2 l · 2,50 / 0,3 l · 3,10 / 0,5 l · 3,90

Radler süß

0,2 l · 2,50 / 0,3 l · 3,30 / 0,5 l · 4,50

Fruchtig im Glas

Apfelsaft naturtrüb oder Traubensaft

0,3 l · 4,00

Rauch Fruchtsäfte

0,2 l · 3,80

Rauch Säfte mit Wasser gespritzt

0,3 l · 3,40 / 0,5 l · 4,10

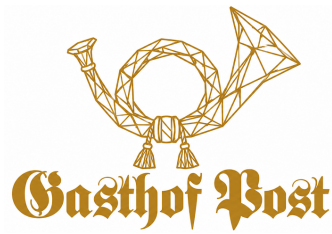
Rauch Säfte mit Soda gespritzt

0,3 l · 3,90 / 0,5 l · 4,60

Rauch Fruchtsäfte: Johannisbeere, Orange, Mango oder Marille.

Alle Preise in Euro.

Allergenauskunft bitte bei unserem Team erfragen.



Zum Anstoßen und Genießen

Ein Aperitif vorweg. Ein feiner Kaffee zum Ausklang.

Aperitifs

Hugo

6,00

Aperol Spritz

6,20

Lillet Wildberry

7,20

Campari mit Soda oder Orangensaft

5,20

Martini Bianco

4,80

Glas Prosecco

4,50

Sacchetto Mille Bolle Spumante Millesimato

0,75 l · 23,60

Unsere Hausweine

Grüner Veltliner Floh

0,125 l · 3,00

Göttlicher Zweigelt Glatzer

0,125 l · 3,00

Weiß gespritzt sauer

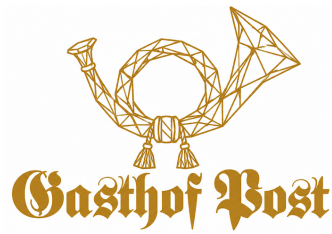
0,25 l · 3,50

Rot gespritzt sauer

0,25 l · 3,50

Alle Preise in Euro.

Allergenauskunft bitte bei unserem Team erfragen.



Gut zu wissen

Unsere Allergenübersicht

Die Buchstaben bei unseren Speisen und Getränken stehen für folgende Allergene und daraus hergestellte Erzeugnisse:

A Glutenhaltiges Getreide (z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)

B Krebstiere

C Eier

D Fische

E Erdnüsse

F Sojabohnen

G Milch einschließlich Laktose

H Schalenfrüchte (z. B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien)

L Sellerie

M Senf

N Sesamsamen

O Schwefeldioxid und Sulfite (über 10 mg/kg bzw. 10 mg/l)

P Lupinen

R Weichtiere

* Bei so gekennzeichneten Gerichten fragt bitte unser Team nach den Allergenen.

Bitte teilt uns Allergien und Unverträglichkeiten vor der Bestellung mit. Unser Team informiert euch gerne über die Zutaten. In unserer Küche werden unterschiedliche Allergene verarbeitet; unbeabsichtigte Spuren sind möglich.