



## Inspirationen für Feierlichkeiten im Frühling

Familienhotel Post





Ein Partner von



## Feiern im Familienhotel Post stimmungsvoll, gemütlich mit viel Liebe zum Detail

Seit über einem Jahrhundert lädt unser Haus zu Festen und Feierlichkeiten in der Region Millstätter See ein. Für Ihre Feiern bieten wir mit unseren einzigartigen Räumlichkeiten ein ganz besonderes Ambiente. Dazu köstliche Gerichte, ein herzliches Service und alles mit viel Liebe zum Detail. Entdecken Sie unsere vielfältige Speisenauswahl und lassen Sie sich von unseren Menüs inspirieren. Gerne kreieren wir auch ein Menü ganz nach Ihrer Vorliebe.

Treten Sie ein in unser lieblich geschmücktes Haus und freuen Sie sich auf eine stimmungsvolle und herzliche Feier.

office@familienhotelpost.com | +43-4766-2108

---

### Slow Food

Als K.u.K Hoflieferant belieferten wir bereits den österreichischen Kaiser mit bestem Fisch, jetzt sind wir Slow-Food Partner. Gut.sauber.fair An diesen 3 Prinzipien orientiert sich Slow Food. Verantwortung für bewusstes Genießen und nachhaltige Lebensmittel aus der Region. Die biologische und geschmackliche Vielfalt soll bewahrt und gefördert werden. Aus Überzeugung und mit Leidenschaft. Daher arbeiten wir bereits seit vielen Jahren eng mit unseren regionalen Lieferanten zusammen und sind stolz darauf Ihnen einige Beispiele nennen zu können:

Regionale Milch & Käse von der Oberkärntner Molkerei

Kärntner Nudl aus der norischen Nudelwerkstatt

Fruchtsäfte von APO

Frischer Fisch von Kärnten Fisch

Fangfrische Reinanken aus der eigenen Netzfischerei

Eier vom Biobauern Winkler vlg. "Weberhans" aus Millstatt

Honig vom Bienenhof Millstätter See, Josef Tuppinger, Obermillstatt

Kräuter aus Barbaras hauseigenen Kräutergarten



## Vorspeisen Fleisch

Vitello Tonnato vom rosa gebratenem Kalbstafelspitz	11,50
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan	11,50
Knuspriges Kletzen-Nuss-Röllchen mit Kärntner Speck und Marillenchutney	12,50
Steirischer Rindfleischsalat	12,00
Tafelspitzsülze mit Kürbiskernöl und Sauce Tatar	9,50

## Vorspeisen Fisch

Reinanken-Tapas (besondere Häppchen von der Reinanke)	12,50
Tatar von der hausgeräucherten Reinanke mit karamelisierten Apfelspalten	9,50
Tatar vom Seesaibling mit Buttermilchterrinen	11,50
Scheiben vom Räucherlachs mit Honig-Senf-Espuma und Pumpernickel	8,50
Fruchtiges Ceviche vom Lachs	10,50

## Vorspeisen Vegetarisch

Spargel-Erdbeer Salat fein mariniert	8,00
Endiviensalat mit warmen Erdäpfeln und Speck	6,50
Basilikum-Mousse mit Kräutersalat und gebeizten Kirschtomaten	6,50
Falaffelbällchen auf Auberginien-Knoblauchcreme	7,50
Roher Karfiolreissalat mit Granatapfel, Cashewkernen und Gurken-Dressing	8,50
Bärlauchmousse mit eingelegtem Gemüse	6,50
Orangen-Couscoussalat mit mariniertem Fenchel	7,50

## Suppen

Bärlauchcremesuppe	4,50
Grüne Spargelcremesuppe	4,50
Rindssuppe mit Kräuter-Frittaten	4,50
Hühnerkraftsuppe mit Gemüse und Nudeln	4,50
Kohlrabicremesuppe mit Radieschen	4,50
Karotten-Ingwersuppe mit Limettenschaum (V)	4,50

Exotische Curry-Kokossuppe 5,00

### Hauptgang Fleisch raffiniert gut

Maishendlbrust mit Pistou und Kräutercremesterz 18,50

Geschmorte Schweinsbackerl vom Österreichischen Kräuterschwein  
 mit Erdäpfel-Sellerie Püree, Röstgemüse und Biersauce 19,50

Schweinefilet im Speck-Mantel mit Ratatouille, gefüllten Gnocchi und Thymianjus 18,50

Geschmorte Ochsenbackerl auf Bärlauchrisotto mit gebeizten Kirschtomaten 19,50

Ragout vom geschmorten Kalbsvögerl mit Eierschwammerln auf Bandnudeln 18,50

Tandoori Schweinsfilet auf asiatischem Glasnudelsalat 18,50

### Hauptgang Fleisch klassisch & köstlich

Saltimbocca vom Schwein mit Kräuter Risotto und knackigem Gemüse 17,90

Gegrilltes vom Schwein, Rind und Hendl mit Pommes Frites, Gemüse und  
 Knoblauchdip 19,50

Tranche vom Österreichischen Premium Salon Beef Beiried  
 mit Röstgemüse, Erdäpfelgratin und Rosmarinjus 26,00

Rosa gebratene Entenbrust mit geräuchertem Rhabarber  
 gebratenen Semmelknödeln und Balsamicoglace 21,50

Lammrücken mit mediterranem Gemüse, Herzoginkartoffeln und Thymianjus 32,00

Zart gebratener Zwiebelrostbraten mit Rösterdäpfeln, Speckbohnen und Rosmarinjus 18,50

Kalbsrahmgulasch mit Butterspätzle 19,50

Tafelspitz mit Apfelkren, Rahmspinat und Rösterdäpfeln 18,50

Wiener Schnitzel mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren vom Kalb 24,90  
 vom Schwein 16,50

Zitronenschnitzel vom Kalbsrücken mit Eierschwammerl-Tagliatelle 21,00

### Hauptgang Fisch im Millstätter See selbstgefangen

Im Ganzen gebratene Reinanke aus der eigenen Netzfischerei mit Gemüse,  
 Petersilerdäpfeln und Zitronenbutter 21,50

**Der Hit!** Reinanke en Papilotte mit leichtem Gemüse, aromatischen Kräutern  
 und kernigen Erdäpfeln 23,50



Millstätter See Fischteller mit Venere Reis und Lauch-Carbonara 21,50

### Hauptgang Fisch klassisch

Gebratenes Lachsfilet auf Wildreis mit Gemüsejulienne in Weißweinsauce 18,50

Gebratenes Kärntner Lax'n Filet auf Kräuter-Erdäpfelpüree mit glasierten Karotten 21,00

Gebratener Seesaibling auf orientalischem Couscous mit Gemüse  
und Paprikaschaum 19,50

Gebratener Zander auf Fregola Sarda in Pesto mit wildem Brokkoli 19,00

Gebratenes Forellenfilet mit gestampften Lauch-Erdäpfeln  
und Zitronen-Kapernvelouté 18,50

Sautierte Scampi auf Tagliatelle mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesan 24,00

### Hauptgang Vegetarisch

Spargelrisotto mit feinen Spargelstücken und Parmesan 16,50

Pasta mit Bärlauch Pesto 12,50

Schwammerlragout „Stroganoff“ mit Gurkenhackerle und kleinen Ofenerdäpfeln 13,50

Eierschwammerlrisotto mit gegrilltem Lauch und Süßkartoffelstroh 14,50

Mit Pesto gefüllte Gnocchi auf Ratatouille mit frischem Pecorino 12,50

Kärntner Tomaten-Mozzarella Nudeln mit Pesto 13,50

Kärntner Kasnudel mit brauner Butter und Schnittlauch 13,50

Gemüse-G'röstel mit Cashewnüssen und Bergkäse 11,50

Zucchini-Flan mit Kohlrabi-Rübensgemüse 12,50

Kohlrabischnitzel mit Kerbelsterz und glasierten Karotten 12,00



Ein Partner von



## Dessert

Milchreisschaum mit frischen Erdbeeren	7,50
Butterkeks-Tiramisu mit Mascarpone und Erdbeeren	6,50
Erdbeerschnitte mit Topfen und Minzespuma	7,50
Windbeutel mit Rhabarber und Mascarpone	7,50
Erdbeer-Zitronen-Pavlova	9,50
Crème Brûlée mit Tahiti Vanille und Beerenragout	8,50
Lauwarmes Schokoladen-Nussküchlein mit Schlagobers und Schokoladensauce	6,50



## Menü-Inspirationen

*Gerne erstellen wir auch ein Menü ganz nach Ihrer Vorliebe und beraten Sie*

### Frühlingszauber

Tatar von der hausgeräucherten Reinanke mit karamellisierten Apfelspalten

\*\*\*

Grüne Spargelcremesuppe

\*\*\*

Maishendlbrust mit Pistou und Kräutercremesterz

oder

Mit Pesto gefüllte Gnocchi auf Ratatouille mit frischem Pecorino

\*\*\*

Erdbeerschnitte mit Topfen und Minzespuma

EUR 39,-

### Einmal was Anderes

Knuspriges Kletzen-Nuss-Röllchen mit Kärntner Speck und Marillenchutney

oder

Fruchtiges Ceviche vom Lachs

\*\*\*

Exotische Curry-Kokossuppe

\*\*\*

Geschmorte Schweinebacken vom Österreichischen Kräuterschwein

mit Erdäpfel-Sellerie Püree, Röstgemüse und Biersauce

oder

Reinanke en Papillote mit leichtem Gemüse, aromatischen Kräutern

und kernigen Erdäpfeln

\*\*\*

Butterkeks-Tiramisu mit Mascarpone und Erdbeeren

EUR 44,-



## Menü: „Bei Oma“

Endiviensalat mit warmen Erdäpfeln und Speck

\*\*\*

Hühnerkraftsuppe mit Gemüse und Nudeln

\*\*\*

Tafelspitz mit Apfelkren, Rahmspinat und Rösterdäpfeln

oder

Kärntner Kasnudel mit brauner Butter und Schnittlauch

\*\*\*

Lauwarmes Schokoladen-Nussküchlein mit Schlagobers und Schokoladensauce

EUR 32,-

## Reinankenwirte Menü

Reinanken-Tapas

\*\*\*

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten

\*\*\*

Im Ganzen gebratene Reinanke mit buntem Gemüse und Petersilerdäpfeln

\*\*\*

Crème Brûlée mit Tahiti Vanille und Beerenragout

EUR 33,-





## Menü Klassik

Salat vom Buffet

\*\*\*

Rindssuppe mit Kräuter-Frittaten

\*\*\*

Wienerschnitzel vom Schwein oder Kalb mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren

oder

Gebratenes Forellenfilet auf lauwarmem Erdäpfel-Vogerlsalat

\*\*\*

Lauwarmes Schokoladen-Nussküchlein mit Schlagobers und Schokoladensauce

EUR 36,- bzw. 42,- (Schwein bzw. Kalb)

## Menü Alpe-Adria

Gedeck

\*\*\*

Salat vom Buffet

\*\*\*

Vitello Tonnato vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz

\*\*\*

Schweinefilet im Speck-Mantel mit Ratatouille, gefüllten Gnocchi und Thymianjus

oder

Gebratener Zander auf Fregola Sarda in Pesto mit wildem Brokkoli

\*\*\*

Butterkeks-Tiramisu mit Mascarpone und Erdbeeren

EUR 39,-



Ein Partner von



## Etwas Feines

Gedeck

\*\*\*

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan

oder

Basilikum-Mousse mit Kräutersalat und gebeizten Kirschtomaten

\*\*\*

Karotten-Ingwersuppe mit Limettenschaum

\*\*\*

Lammrücken mit mediterranem Gemüse, Herzoginkartoffeln und Thymianjus

oder

Gebratenes Lachsfilet auf Wildreis mit Gemüsejuliennne in Weißweinsöße

\*\*\*

Erdbeer-Zitronen-Pavlova

EUR 49,-

## Unsere Lieblingsplätze



### **Unsere große Terrasse mit Seeblick:**

Umgeben von vielen Pflanzen und ein toller Blick auf den See. Dank der mobilen Überdachung auch wetterfest. Platz für bis zu-120 Personen.



### **Unser gemütliches Wappenstüberl**

ist die älteste, originalgetreu erhaltene Gaststube der Region Millstätter See. Platz für 8-25 Personen.



### **Unser lichtdurchfluteter Wintergarten**

ist von allen Seiten mit Glas umgeben, hell und modern. Platz für 15-40 Personen



Ein Partner von



**Stornokosten:** Alle unsere Produkte und Speisen werden frisch zubereitet und benötigen viel Liebe und Zeit. Daher bitten wir auch um Verständnis, dass wir bei einer Stornierung bis zu 3 Tage vor dem vereinbarten Termin oder bei verringerter Personenanzahl Ihnen 50% der vereinbarten Gesamtkosten in Rechnung stellen.

office@familienhotelpost.com | +43-4766-2108

---

**Wir freuen uns schon Sie bald bei uns begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen!**

**Herzlichst Familie Sichrowsky und das Familienhotel Post / Villa Postillion Team**

