



Inspiration für Veranstaltungen & Weihnachtsfeiern

22/23 Familienhotel Post



Weihnachtsfeiern und Neujahrsfeiern 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 Weihnachts- und Neujahrsfeiern bieten wir mit unseren einzigartigen Räumlichkeiten ein ganz besonderes Ambiente. Dazu köstliche Gerichte, feine Aperitifs, 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 stimmungsvoll geschmücktes Haus und freuen Sie sich auf eine stimmungsvolle und herzliche Feier.

Gleich kontaktieren und Termin fürs Jahr 2022/23 sichern

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

PS: Verspielt und gesellig reinfeiern? Unser 200m² umweltfreundlicher Kunst-Eislaufplatz ist ideal für ein kleines Eisstockturnier.

Slow Food

Als K.u.K Hoflieferant belieferten wir bereits den österreichischen Kaiser mit besten 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 gebratenen Kalbstafelspitz	11,50
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan	11,50
Geräucherte Entenbrust mit Feigen in Portwein	12,50
Lauwarmer Schweinsbraten mit Dijonsenf-Speckkruste und Erdäpfel	9,50
Blunzenpraline auf Bratapfelkompott	7,50
Steirischer Rindfleischsalat	12,00
Tafelspitzsülze mit Kürbiskernöl und Sauce Tatar	9,50

Vorspeisen Fisch

Variation von der Reinanke	10,50
Tatar von der hausgeräucherten Reinanke mit karamelisierten Apfelspalten	9,50
Tatar von der Räucherforelle mit Ananaschutney	9,50
Scheiben vom Räucherlachs mit Honig-Senf-Espuma	8,50
Fruchtiges Ceviche vom Lachs	10,50

Vorspeisen Vegetarisch

Endivensalat 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
Kräutermousse mit eingelegtem Gemüse	6,50
Orangen-Couscoussalat mit mariniertem Fenchel	7,50

Suppen

Rindssuppe mit Kräuter-Frittaten	4,50
Hühnerkraftsuppe mit Gemüse und Nudeln	4,50
Kürbiscremesuppe mit Kernen und Öl	4,50

Rote Rübensuppe mit Kren-Crostini	4,50
Karotten-Ingwersuppe mit Limettenschaum (V)	4,50
Kartoffel-Lauchsuppe mit frittierten Jungzwiebeln	4,50
Exotische Curry-Kokossuppe	5,00
Rote Linsen-Kokos-Suppe (pikant)	4,50

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 Pilzrisotto mit süßsaurem Kürbis	19,50
Ragout vom geschmorten Kalbsvögerl mit Steinpilzen auf Bandnudeln	18,50
Rehrücken mit Pinienkern-Kräuterkruste, sautierten Kohlsprossen, Herzoginerdäpfeln und Burgunderjus	32,00

Hauptgang Fleisch klassisch & köstlich

Lammrücken mit mediterranem Gemüse, Herzoginkartoffeln und Thymianjus	28,00
Saltimbocca vom Schwein oder Kalb mit Kräuterrisotto und knackigem Gemüse	17,90 / 24,90
Gegrilltes vom Schwein, Rind und Hendl mit P. Dauphine, Gemüse und Knoblauchdip	19,50
Hirschrücken im Brotmantel, Verjusschalotten, Erdäpfel-Sellerie-Gratin, Wacholderjus	28,50
Wildschweinragout mit Spätzle und Gemüse	21,00
Confierte Enten-oder Gänsekeule mit Rotkraut, karamellisierten Kastanien und Erdäpfelknödeln	18,50
Tranche vom Österreichischen Premium Salon Beef Beiried mit Röstgemüse, Erdäpfelgratin und Rosmarinjus	26,00
Rosa gebratene Entenbrust mit Rotkohl, gebratenen Semmelknödeln und Balsamicoglance	21,50

Zart gebratener Zwiebelrostbraten mit Rösterdäpfeln, Speckbohnen und Rosmarinjus	18,50
Kalbsrahmgulasch mit Butterspätzle	19,50
Schweinsbraten mit Kroketten und Rahm-Speck-Wirsing	17,50
Tafelspitz mit Apfelkren, Rahmspinat und Rösterdäpfeln	18,50
Wienerschnitzel vom Schwein oder Kalb mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren	16,50 / 24,90

Hauptgang Fisch, im Millstätter See selbstgefangen

Im Ganzen gebratene Reinanke aus der eigenen Netzfischerei mit Gemüse,

Petersilerdäpfeln und Zitronenbutter	21,50
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-Erdäpfel und Zitronen-Kapernvelouté	18,50
Sautierte Scampi auf Tagliatelle mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesan	24,00

Hauptgang Vegetarisch

Kürbis-Gnocchi mit Apfel und Salzeibutter	12,00
Schwammerlragout „Stroganoff“ mit Gurkenhackerle und kleinen Ofenerdäpfeln	13,50
Steinpilzrisotto 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



Ein Partner von



Gemüse-G'röstel mit Cashewnüssen und Bergkäse	11,50
Sterz-Laibchen in Paprika-Rahmsauce	11,50
Knödel Trio auf Bayrisch Kraut und Bergkäsesauce	12,00



Ein Partner von



Dessert

Maronenmousse auf Orangengelee mit karamellisierten Kastanien und

Cappuccino-Eierlikörcreme 7,50

Schokoladenkuchen mit Gewürzorange, Vanilleeis und Zimtschaum 7,00

Weißes und dunkles Schokoladenmousse mit Birnenkompott und Haselnusseis 7,00

Tiramisu mit marinierten Mandarinen und Vanilleeis 6,50

Schwarzwälder Kirsch Dessert 7,50

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 gerne

Winterzauber

Gedeck

Tatar von der hausgeräucherten Reinanke mit karamellisierten Apfelspalten

Rote Rübensuppe mit Kren-Crostini

Confierte Entenkeule mit Rotkraut, karamellisierten Kastanien und Erdäpfelknödeln

oder

Kürbis-Gnocchi mit Apfel und Salbeibutter

Schokoladenkuchen mit Gewürzorange, Vanilleeis und Zimtschaum

EUR 36,-

Weihnachtsfeier-Klassiker

Basilikum-Mousse mit Kräutersalat und gebeizten Kirschtomaten

Rindssuppe mit Frittaten

Gegrilltes vom Schwein, Rind und Hendl mit P. Dauphine, Gemüse und Knoblauchdip

oder

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

Maronenmousse auf Orangengelee mit karamellisierten Kastanien und

Cappuccino-Eierlikörcreme

EUR 34,-



Einmal was Anderes

Blunzenpraline auf Bratapfelkompott

oder

Fruchtiges Ceviche vom Lachs

Exotische Curry-Kokossuppe

Geschmorte Schweinebacken vom Österreichischen Kräuterschwein
mit Erdäpfel-Sellerie Püree, Röstgemüse und Biersauce

oder

Reinanke en Papilotte mit leichtem Gemüse, aromatischen Kräutern
und kernigen Erdäpfeln

Weißes und dunkles Schokoladenmousse mit Birnenkompott und Haselnusseis

EUR 38,-

„Bei Oma“

Endiviensalat mit warmen Erdäpfeln und Speck

Hühnerkraftsuppe mit Gemüse und Nudeln

Schweinsbraten mit Kroketten und Rahm-Speck-Wirsing

oder

Kärnter Kasnudel mit brauner Butter und Schnittlauch

Lauwarmes Schokoladen-Nussküchlein mit Schlagobers und Schokoladensauce

EUR 29,-



Reinankenwirte Menü

Variation von der Reinanke

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten

Im Ganzen gebratene Reinanke mit buntem Gemüse und Petersilerdäpfeln

Crème Brûlée mit Tahiti Vanille und Beerenragout

EUR 33,-

Menü Klassik

Gedeck

Salat vom Buffet

Kartoffel-Lauchsuppe mit frittierten Jungzwiebeln

Wienerschnitzel vom Schwein oder Kalb mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren

oder

Gebratenes Forellenfilet auf lauwarmem Erdäpfel-Vogersalat

Schwarzwälder Kirsch Dessert

EUR 30,- bzw. 36,- (bei Kalb)



Menü Klassisch und doch ein wenig anders

Salat vom Buffet

Rindssuppe mit Grießnockerln

Maishendlbrust mit Pistou und Kräutercremesterz

oder

Kärntner Tomaten-Mozzarella Nudeln mit Pesto

Lauwarmes Schokoladen-Nussküchlein mit Schlagobers und Schokoladensauce

EUR 29,-

Regional

Gedeck

Salat vom Buffet

Tatar von der hausgeräucherten Reinanke mit karamellisierten Apfelspalten

Tranche vom Österreichischen Premium Salon Beef Beiried

mit Röstgemüse, Erdäpfelgratin und Rosmarinjus

oder

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

oder

Kärntner Kasnudel mit brauner Butter und Schnittlauch

Weißes und dunkles Schokoladenmousse mit Birnenkompott und Haselnusseis

EUR 38,-



Österreich

Gedeck

Endiviensalat mit warmen Erdäpfeln und Speck

Tafelspitz mit Apfelkren, Rahmspinat und Rösterdäpfeln

oder

Gebratenes Forellenfilet mit gestampften Lauch-Erdäpfel
und Zitronen-Kapernvelouté

oder

Schwammerlragout „Stroganoff“ mit Gurkenhackerle und kleinen Ofenerdäpfeln

Weißes und dunkles Schokoladenmousse mit Birnenkompott und Haselnusseis

EUR 42,-

Alpe-Adria

Gedeck

Salat vom Buffet

Vitello Tonnato vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz

Saltimbocca vom Schwein mit Kräuterrisotto und knackigem Gemüse

oder

Gebratener Zander auf Fregola Sarda in Pesto mit wildem Brokkoli

Tiramisu mit marinierten Mandarinen und Vanilleeis

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

Gebrautes Lachsfilet auf Wildreis mit Gemüsejuliennne in Weißweinsöße

Weißes und dunkles Schokoladenmousse mit Birnenkompott und Haselnusseis

EUR 44,-

Unsere Lieblingsplätze



Unser historischer Gartensaal:

Durch die neue Möblierung kommt sein historischer Charme noch besser zur Geltung. Platz für 40-120 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 freundlich Platz für 15-40 Personen.



An der Bar

Gemütlich ausklingen lassen oder so richtig feiern. Die Gummibaum-Bar ist dafür ein idealer Platz.

Rahmenprogramm: Eisstockschießen auf der 200m² großen Kunst-Eislaufbahn, den Millstätter Advent entdecken oder einfach ein feiner Aperitif. Wir beraten Sie gerne.

Termine: Wir freuen uns sehr Ihnen folgende Termine für Ihre Feier anbieten zu können:

- Weihnachtsfeier: vom 08.12. bis 22.12.2022
- Neujahrsfeier: am 13., 14., 27. oder 28. Jänner

Heizkosten-Pauschale: Auch wir spüren die Kostensteigerung bei Energie und Wärme und erlauben uns, Ihnen die Räumlichkeiten mit einer Heizkostenpauschale unabhängig von der Personenanzahl anzubieten.

- Speisesaal: € 100,00 | Wappentüberl oder Wintergarten: € 50,00

Übernachtung: Sie möchten lange feiern? Gerne bitten wir Ihnen ab 15 Personen auch die Möglichkeit im Hotel zu übernachten und den nächsten Tag mit einem regionalen Frühstücksbuffet zu starten. Der Preis für Übernachtung mit Frühstück beläuft sich auf € 85,00 pro Person

Stornokosten: Alle unsere Produkte und Speisen werden frisch zu bereitet 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.

Gleich kontaktieren und Termin fürs Jahr 2022/23 sichern

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



Ein Partner von



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

Herzlichst Familie Sichrowsky und das Familienhotel Post und Villa Postillion Team

