



## Herzlich willkommen bei den Reinankenwirten

### Vom K.u.K. Posthalter zum K.u.K. Hoffischer

Im Jahr 1874 richtete unser Ururgroßvater Daniel Kotz, als frischbestellter **K. u. K. Posthalter** (= ein Postmeister in der Österreichisch -Ungarischen Monarchie), in diesem Haus das erste Postamt in Millstatt ein. Seine **Postkutschenverbindung** von Spittal zum Millstätter See und weiter nach Radenthein und Villach fand starken Zuspruch. Davon profitierte auch das „Gasthaus zur Post“, wo die Pferde gewechselt wurden, zünftiges Essen, Bier und Wein bereitstanden.

Franz Bacher übernahm von seinem Schwiegervater Daniel Kotz den 1900 und baute ihn zum Hotel aus. Er war ein Fischersohn, dessen Vater Auszeichnung „**kaiserlicher Hoflieferant**“ erhielt, denn dem Kaiser Franz - mundeten die Fische aus dem Millstätter See besonders. Vom Kaiser der Familie Bacher das **Recht der exklusiven Befischung** von rd. 250ha Südufer des Millstätter Sees verliehen. Das Fischwasser ist noch heute im Besitz der Nachkommen der Familie Bacher.



Betrieb  
die  
Joseph  
wurde  
am

(Foto Franz Bacher mit Enkel Ulrich Sichrowsky)

### Selbst gefangen & frisch gekocht

Unser 64ha großes Fischwasser liegt am Südufer des Sees und die Schweb- und Grundnetze werden von uns regelmäßig kontrolliert. Der meistgefangene Fisch ist die Reinanke. Die Reinanke ist eine Rarität, da sie nicht gezüchtet, nur wild in wenigen Alpenseen gefangen wird und sich **ausschließlich** von **tierischem Plankton** des **Sees** ernährt.

**Wissenschaftliche Studien** bestätigen, dass die Reinanke aus dem Millstätter See nicht nur komplett naturbelassen aufwächst, sondern zeigen auch, dass sie ein **ernährungstechnisches Allround-Talent** mit der Besonderheit von gleichzeitigen Spitzenwerten bei Omega 3 UND Proteinanteil ist.

Damit die Besonderheit dieses eigenen Wildfangs und vorzüglichen Speisefisches besser zur Geltung kommt, haben wir uns mit den anderen Ururenkeln des Hoffischers (Fam. Collaud und Fam. Aniwanter) und mit Fam. Brugger zu den **Reinankenwirten** zusammengeschlossen. Nur bei den Reinankenwirten wird dieser Fisch nicht nur zubereitet, sondern auch selbst gefangen.

PS: Die Reinankenwirte sind Gewinner des Kärntner Tourismuspreises 2016.

#### Im Sommer: Fangfrisch mit den Reinankenwirten: Die traditionelle Netzfischerei am See erleben.

Bei unserer Fischfahrt nehmen wir jeden Freitag um 16:30 (1.6 bis 30.9.) Interessierte mit und erklären ihnen den traditionellen Fischfang; Kosten 29.00 (für Fischfahrt und 1 Fischgericht nach Wahl) bzw. für Kinder bis 14 J. EUR 19.- (für Fischfahrt und Kinderbuffet); Treffpunkt: Hotel Postillion am See, Kaiser-Franz-Josefstraße 106; bitte um Voranmeldung. (+43-4766-2108)

## Unsere Abendkarte ab 18:00

*In unserem 64ha großen Fischwasser liegen Schweb- und Grundnetze. Diese werden von uns regelmäßig auf frischen Wildfang kontrolliert. Die gute Wasserqualität des Millstätter Sees und die komplett naturbelassene Ernährung machen diesen Fisch zu einer wahren Delikatesse, denn das weiße Fleisch mit dem niedrigen Fettgehalt ist besonders fein im Geschmack. Dieser Fisch kann nicht gezüchtet werden. Was war noch in unseren Netzen? Fragen Sie gleich nach!*

### Feine Vorspeisen und frische Salate

<b>Hausgemachte Ravioli</b> mit feiner Füllung von der auf Buchenholz geräucherten Reinanke, Kren und Erdäpfel   Mediterrane Obers-Sauce   Saisongemüse   Frische Gartenkräuter	12,80-
<b>Forellen Tapas</b> (Kleine Häppchen von der : Mousse von der auf Buchenholz geräucherten Forelle, sauer eingelegte Forelle mit frischen Kräutern, gebratene, fein marinierte Forellenstücke „Escabeche“   Oliven und Kartoffelstroh.	12,80
Schüssel mit frischen Blattsalaten   frittierte Millstätter See Fischen   Himbeer-Vinaigrette	12,80
Schüssel mit frischen Blattsalaten   Himbeer-Vinaigrette	7,50

### Herzhafte Suppen

Millstätter Fischsuppe mit Safran   Fisch Variation	7,50
Karotten-Ingwer-Crèmesuppe mit Limettenschaum	6,50
Rindsuppe   Frittaten	4,90



## Fisch und Fleisch aus Österreich

<b>Hausgemachte Ravioli</b> mit feiner Füllung von der auf Buchenholz geräucherten Reinanke, Kren und Erdäpfel   Mediterrane Obers-Sauce   Saisongemüse   Frische Gartenkräuter	23,90
Kärntner Lax'n gebraten mit Zitronenbutter   Buntes Gemüse   Petersilien-Erdäpfel	21,90
Burgunderbraten vom Dönisbauer Bio-Wagyu-Rind mit Schmorgemüse und Kroketten	22,90
Hirsch-Edel-Gulasch mit Rahm-Speck-Wirsing und Herzogin-Kartoffeln	21,90
Wienerschnitzel vom Kalb   Petersilien-Erdäpfel   Preiselbeeren   Zitrone	22,90
Zwiebelrostbraten vom österreichischem Premium Rind mit Röstzwiebel   Speckbohnen   Rösterdäpfel   Rosmarinjus	24,90

### UNSER Regionalgericht mit Produkten die in der unmittelbaren Umgebung angebaut bzw produziert werden

Kärntner Bio-Kasnudel (2 Stück)   mit gebräunter Butter von der Kärntner Milch   Schnittlauch und Vogerlsalat von Taurisch	13,50
--	-------

### Vegetarisch gut

Gefüllte Gnocchi   Ratatouille   Frischer Pecorino	12,50
Had'n-Risotto mit Wirsing, Karotten, getrockneten Tomaten und Parmesan	12,50

### Süße Desserts aus der hauseigenen Patisserie

Crème Brûlée von Tahiti Vanille   Beeren   Vanilleeis	7,50
Hausgemachter Kuchen mit Schlag	4,90
Hausgemachtes Eis (3 Kugeln mit Schlag)	5,90



## Slow Food Kärnten

Verantwortung für bewusstes Genießen und nachhaltige Lebensmittel aus der Region. Die biologische und geschmackliche Vielfalt soll bewahrt und gefördert werden. Seit vielen Jahren arbeiten wir eng mit unseren regionalen Lieferanten zusammen. Wir sind stolz Mitglied bei Slow Food Kärnten zu sein.

## Reinankenwirte - Menü

Reinanken-Tapas

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten

Reinanke gebraten mit Zitronenbutter | buntes Gemüse | Petersilien-Erdäpfel

Tagesdessert aus der hauseigenen Patisserie

**EUR 33.-**

**Für unsere kleinen Gäste gibt's jeden Abend unser Kinder-Buffer mit Getränkebrunnen um EUR 14,- pro Kind.**

### **Kräutergarten des Restaurants - Frische Kräuter sind unsere Geschmacksverstärker**

Barbara und Inna hegen und pflegen unseren Kräutergarten und versorgen unseren Küchenchef Herrn Patrick Liehr täglich mit frischem Basilikum, Thymian, Schnittlauch, Minze, Petersilie, Melisse ....

Auch unser Barkeeper verschwindet für die Zutaten eines köstlichen Mojitos oder Hugos gerne mal in den Kräutergarten.



### **Täglich bieten wir Ihnen auch ein Mittagmenü und drei Abendmenüs**



### **NEU! Freiluft-Dinner bei Sommerregen**

Ganz ohne Regenschirm –Die 200m<sup>2</sup> große Terrasse mit Seeblick kann nun innerhalb von einer Minute überdacht werden und lädt somit auch bei Regenwetter zum Genießen im Freien ein. Das mobile Dach ist so weit oben, dass man es gar nicht merkt und sogar die großen Palmen und der Olivenbaum darunter noch Platz haben. Ein Freiluftdinner bei Sommerregen ist daher garantiert.