



Grüß Gott...

...und herzlich willkommen in unserem Traditionsgasthof Post*** in Rennweg. Schon seit über 300 Jahren ist unser Haus eine willkommene Raststätte für den durstigen, hungrigen und müden Reisenden!

Im Mittelalter wurde im Auftrag des Erzbischofs von Salzburg in unserer Gegend (Pöllatal, Lanisch, Lieserkar) Bergbau betrieben. Von den reichen Erträgen zeugt das große Haus (Sitz der Knappschaftsverwaltung), das am 3. August 1705 von Peter Heyss als „Tafern am Rennweg“ erworben wurde, der aus St.Martin im Lungau zuwanderte, wo die Familie Heiß schon seit dem 15. Jahrhundert nachweislich ansässig war. 1532 wurde ihr durch kaiserliches Patent ein adeliges Wappen verliehen. Die Bedeutung der „Tafern am Rennweg“ stieg dadurch, dass das Haus von 1787 bis 1918 auch kaiserlich-königliches Postamt und Poststation war, woraus sich der Name Gasthof POST ableitet. Von dieser Zeit sind noch viele Geschichten überliefert und so manche sehenswerten Dinge erhalten, die zum Teil im Bezirksmuseum in Spittal an der Drau ausgestellt sind.

Unsere historischen Gemäuer im Zentrum von Rennweg laden Sie herzlich zum Verweilen und Wohlfühlen in familiärer Atmosphäre ein. Als Genusswirt des Genusslandes Kärnten bemühen wir uns hochwertige Produkte der Region zu kreativen Speisen zu verfeinern und alte Rezepte mit neuen, kulinarischen Ideen zu kombinieren.

Familienapartments, Studios mit Balkon, Komforteinzelzimmer und ländlich eingerichtete Doppelzimmer erwarten Sie mit viel Liebe zum Detail. Sauna und Dampfbad sorgen für wohltuende Entspannung nach allerlei Erlebtem im Katschtal. Der Gasthof Post präsentiert sich heute mit jahrhundertalter Tradition, zeitgemäßem Komfort und Kärntner Gastfreundschaft, die man spürt!

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen und gemütlichen Aufenthalt und hoffen, Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen!

Ihre Familie Heiß & Mitarbeiterinnen

Gasthof Post
FAMILIE HEISS



Ein ausgezeichnete Gasthof

Es ist uns wichtig, Sie, liebe Gäste, wissen zu lassen, dass wir stets bemüht sind, nur frische, natürliche und nach Möglichkeit regionale Produkte in unseren Speisen zu verarbeiten.

Für die Verwendung von Produkten aus Kärnten bzw. aus Österreich wurden wir als Genuss Wirt – Genussland Kärnten mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet:

Rind- und Schweinefleisch:	aus Kärnten bzw. aus Österreich von BV Nockfleisch und Karnerta
Wild (Hirsch und Reh):	Hegering Rennweg
Milch und Milchprodukte:	Kärntner Milch
Drautaler Käse:	Kärntner Milch
Joghurt:	Johann Ramsbacher vlg. Adambauer, St. Georgen
Camembert:	Manuela Stoxreiter vgl. Biohof Heinrichbauer
Topfen:	Kärntner Milch
Frisch-Eier:	Johann Pirker vlg. Mar
Erdäpfel:	Trogerhof, St. Margarethen
Karotten und Weißkraut:	Gemüsehandel Heinz Robitsch, Brückl
Saisonales Obst und Gemüse (Salate, Beeren, Kürbis):	aus Österreich bzw. aus Kärnten
Kräuter:	aus dem eigenen Garten
Kärntner Lâxn:	Fischzucht Andreas Hofer, Feld am See
Regenbogenforellen:	Fischzucht Andreas Hofer, Feld am See und aus dem eigenen Teich
Carinthia Wasser:	Apo Fruchtsäfte, Millstatt
Lungauer Eachtling:	Trogerhof Familie Kerschhaggl, St. Margarethen/Lungau
Obstbrand:	Pfau Brennerei GmbH, Valentin Latschen





Traditionelles für Zwischendurch

Katschtaler Brettljause	€ 11,40
<i>Dazu empfiehlt die Chefin: Gösser Märzen Bier vom Fass</i>	<i>€ 3,90</i>
Bauernbrot mit hausgemachtem Schinkenspeck	€ 6,40
Selbstgemachtes Selchwürtl mit Bauernbrot und Butter	€ 5,20
Selbstgemachtes, gekochtes Selchwürtl mit Bauernbrot, Senf und Kren	€ 5,20
<i>Einfach genau so, wie's auch der Seniorchef gern isst!</i>	

Suppen

Tagessuppe	€ 3,80
Klare Rindssuppe mit Frittaten	€ 3,80
Fleischnudelsuppe	€ 5,30
Klare Rindssuppe mit gebackenen Leberknödeln und Salatschüssel	€ 9,60
Lungauer Kasknödelsuppe mit Salatschüssel	€ 9,90
<i>Dazu empfehlen wir: „Salzburger Lungau trifft Kärntner Nockberge“: Carinthia Wasser (still), Quellwasser von der Millstätter Alpe 0,33lt.</i>	<i>€ 2,10</i>



Salate

Gemischte Salatschüssel	€ 4,80
Gebackene Hühnerbruststreifen in der Kürbiskern-Panade auf bunten Salaten der Saison mit Kürbiskernöl und Weißbrotecken	€ 10,90
Gegrillte Hühnerbruststreifen auf bunten Salaten der Saison, mit Cocktailsauce und Weißbrotecken	€ 10,90
In Kräuterbutter gebratene Riesengarnelen auf bunten Blattsalaten, mit Weißbrotecken	€ 15,20
<i>Unsere Empfehlung danach: Warmes Schokoladensoufflé mit Nougatparfait</i>	<i>€ 8,80</i>

Gekrenzelte Nudeln

Kärntner Nudeln (vegetarisch) (2 Stück) mit Salatschüssel	€ 10,40
Fleischnudeln (2 Stück) mit Sauerkraut und Speckwürfeln	€ 10,40
Kletzennudeln (Kletzen = Dörrbirnen) (2 Stück) mit Honigbutter (<i>süß!</i>)	€ 9,40

Sie können sich nicht entscheiden und möchten alle Nudeln unserer Küchenchefin kosten? Dann probieren Sie doch unser Nudel-Menü! Wir servieren Ihnen einen Kärntner- und Fleischnudel mit Salat und als Dessert einen Kletzennudel.



Fleisch und Fisch

Fischgerichte: Bitte fragen Sie nach unserer täglich variierenden Fischempfehlung!

Wir kochen gerne abwechslungsreich und orientieren uns an der saisonalen Verfügbarkeit, insbesondere was die Beilagenkomponente betrifft. Die Forellen holen wir im Sommer aus unserem hauseigenen Almfischteich! Abhängig vom Petri Heil des Seniorchefs gibt es sie heute, oder auch leider nicht... Dann kochen wir Ihnen aber eine Alternative.

Wildragout vom Wild aus der Heiß-Alm mit hausgemachten Butterspätzle und Grantn**	€ 15,60
<i>Der pure Genuss dazu: 1/8 Zweigelt vom Weingut Hillinger aus dem Weinbaugebiet Neusiedlersee</i>	€ 4,20
Zwiebelrostbraten nach Art unseres Hauses (gedünstet) mit Butterspätzle	€ 17,70
Steak von der Beiriedschnitte auf Pfefferrahmsauce, mit buntem Gemüse und Potato Wedges	€ 23,40
Billard vom Rind an Kartoffel-Gemüse-Gröstl mit Portweinsauce	€ 19,90
Grillteller mit pikanter Grillsauce, Pommes frites und Gemüse	€ 16,20
Wiener Schnitzel vom Schweinskarree mit Petersilienkartoffeln oder Pommes frites und Grantn**	€ 11,40
Cordon Bleu vom Schweinskarree mit Petersilienkartoffeln oder Pommes frites und Grantn**	€ 13,40
Gegrillte Riesengarnelen auf Zitronenspaghetti, mit Ruccola, Kirschtomaten und Parmesan	€ 16,70

****Preiselbeeren auf Kärntnerisch.**



Kulinarischer Genuss zum Teilen

Unser „Postgeheimnis“ (für 2 Personen)

€ 34,00

Und eines ist kein Geheimnis: Wir haben noch ein paar Köstlichkeit für danach - falls Sie noch ein bisschen „Platz“ haben ☺...

Zum Abschluss etwas Süßes...

Wir halten nichts von „Fertigmehlspeisen“ – bei uns wird alles selbst gemacht!

Apfel- oder Topfenstrudel
mit Schlagobers

€ 4,50

Obstknödel im Topfenteig

€ 6,80

Die Fülle orientiert sich an der Jahreszeit: Erdbeerzeit, Marillenzeit, Zwetschkenzeit, Schwarzbeerzeit...

Bitte fragen Sie nach dem aktuellen Obstangebot und der verfügbaren Fülle.

Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern an Nougatparfait

€ 8,80

Zitronensorbet mit Prosecco oder Vodka

€ 7,10

Kaiserschmarrn

€ 9,70

Wir bereiten Ihnen unseren Schmarrn wirklich sehr gerne zu. Zu Stoßzeiten kann es allerdings ein bisschen dauern – wir bitten Sie um Verständnis!

In den Sommermonaten haben wir auch unser Softeis für Sie – Die Maschine ist schon fast unter Denkmalschutz ☺ - bereits meine Oma hat damit Eis produziert. Wir halten der Erinnerung die Ehre und freuen uns jedes Jahr, wenn Sie funktioniert. Übersehen bzw. Überhören können Sie sie übrigens nicht- Sie scheppert und brummt laut im Vorhaus.



...und Käse schließt den Magen!

Camembert trifft auf Frucht-Ensemble € 7,50
Eine besondere Köstlichkeit ist der Camembert von Manuela Stoxreiter. Zubereitet aus Schafs-Rohmilch und mehrfach ausgezeichnet. Wir reichen Ihnen dazu unsere hausgemachten Fruchtaufstriche.

„Heiß“-Getränke

Cappuccino mit Milchschaum oder Schlagobers	€ 3,20
Häferlkaffee	€ 3,20
Verlängerter	€ 2,90
Espresso	€ 2,40
Macchiato	€ 2,60
Großer Brauner	€ 4,20
Kakao mit Milchschaum oder Schlagobers	€ 3,70
Tee	€ 3,00

Unsere ganz besondere Leidenschaft gehört auch dem Tee.

Besuchen Sie unser Teebuffet in der Poststube, eine ausgesuchte Auswahl erwartet Sie!



Getränke

Bier:

Gösser offen	0,5 l	€ 3,90
Gösser offen	0,3 l	€ 3,30
Gösser offen	0,2 l	€ 2,80
Radler	0,5 l	€ 4,00
Radler	0,3 l	€ 3,40
Gösser Flaschenbier	0,5 l	€ 3,90
Weizenbier	0,5 l	€ 4,10
Weizenbier (alkoholfrei)	0,5 l	€ 4,10
Gösser Naturgold (alkoholfrei)	0,5 l	€ 3,90

Alkoholfreies:

Orangensaft	0,2 l	€ 2,80
Pago (div. Sorten)	0,2 l	€ 3,20
Apfelsaft	0,2 l	€ 2,80
Apfelsaft/Orangensaft gespritzt	0,25 l	€ 2,50
Apfelsaft/Orangensaft gespritzt	0,5 l	€ 3,90
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Almdudler	0,2 l	€ 2,30
Flora Cola - natürliche Limonade	0,33 l	€ 2,50
Ice Tea Pfirsich	0,33 l	€ 3,20
Mineralwasser	0,33 l	€ 2,40
Carinthia Wasser still	0,33 l	€ 2,10

Weine:

Welschriesling, Landwein, Wg Schneider, Neusiedlersee	1/8 l	€ 2,40
Sauvignon blanc, Qualitätswein, Wg Sabathi, Südsteiermark	1/8 l	€ 4,20
Chardonnay, Qualitätswein, Wg Schneider, Neusiedlersee	1/8 l	€ 3,20
Zweigelt, Qualitätswein, Wg Hillinger, Neusiedlersee	1/8 l	€ 4,20
Abendrot, Landwein, Wg Schneider, Neusiedlersee	1/8 l	€ 2,80
Weißer/Rote Mischung	0,25 l	€ 2,70
Süßer Spritzer (Tiroler, Cola weiß/rot)	0,25 l	€ 2,90
Aperol Spritzer	0,25 l	€ 3,70

Hochprozentiges:

Zirbenschknaps	2 cl	€ 2,60
Marillenschknaps	2 cl	€ 2,50
Obstler	2 cl	€ 2,30
Gurktaler	2 cl	€ 2,00