

Herzlich Willkommen im
Gasthof zur Post
- dem Kultí-Wirtshaus im Mühlviertel !

Wir möchten Sie unter dem Motto
„genussvoll, herzlich und gemütlich“
in entspannter, harmonischer Atmosphäre weg vom Alltag mit
vorwiegend Köstlichkeiten aus der Region verzaubern!

*Fühlen Sie sich wohl und genießen Sie sorgsam ausgewählte Produkte aus der
Umgebung.*

Unser Küchenteam bereitet sämtliche Speisen aus dem Genussland
Oberösterreich für Sie mit großer Liebe und Sorgfalt zu!
*Trotzdem können diverse Zutaten in unseren Speisen Allergien oder Unverträglichkeiten
auslösen. Informationen dazu erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!*
(Dies ist eine Information, die wir laut Allergeninformationsverordnung ausweisen müssen.)

Die regionale Nähe zum Produzenten schafft Vertrauen - und daher verwenden
wir zum Großteil Produkte die gleich ums“ Eck“ erzeugt wurden.

Wild

Rotwild aus dem eigenem Hirschgehege

Rind und Kalb

heimisches Fleisch beziehen wir über die Fleischerei Amstler Perg und
die Fleischerei Pachinger Arbing sowie AMA-Gütesiegel Fleisch

Schwein

heimisches Fleisch beziehen wir über die Fleischerei Amstler Perg und
AMA-Gütesiegel Fleisch, sowie durch die Fleischerei Pachinger Arbing

Milch und Milchprodukte

aus Österreich mit AMA-Gütesiegel von der Molkerei Schärdinger und dem
Bauernhof der Familie Hölzl Naarn

Eier

aus heimischer Bodenhaltung - Fam. Peham Naarn

Erdäpfel und Gemüse

Bauernhof Familie Derntl Naarn



zum Erfrischen und Einstimmen!

Frizzante Perlenspiel vom Kolkmann

das Glas 0,1

Birnen-Cider

Johannes Schedlberger, Aschach/Steyr

das Glas 0,1

Campari-Orange

Averna 2 cl

oder ein

frischgezapftes Saisonbier

vom Fass

das Seiterl

Saison:

Most vom Schoberbauer

Traubensaft

AKTUELL:
Hausgemachter
Zitronenmelissensaft
gespritzt mit Soda
0,5l

... und jetzt geht's los!

Knoblauchcremesuppe

mit hausgemachten Kräuterwürfel

kräftige Rindersuppe

mit Frittaten

kräftige Rindersuppe

mit Leberknödel

Kaspessknödelsuppe

mit Röstzwiebel

Frühlingsrollen vom Räucherlachs

auf knackigem Blattsalat mit Balsamico-Dillsauce



typische *Klassiker*

Pfeffer-Rumpsteak

serviert mit hausgemachten Erdäpfelkroketten, Grillgemüse und Salatteller

Zwiebelrostbraten von der Rinderhüfte

dazu gibt's Schupfnudeln, junges Gemüse und Salatteller

Kalbsbraten vom Milchkalb

serviert mit Reis, Petersilienkartoffel, Sommergemüse und gem. Salat

Wiener Schnitzel vom Schweinskaiserteil

serviert mit Reis, Petersilienkartoffel und gem. Salat

Cordon Bleu von der Pute

serviert mit Reis, Petersilienkartoffel und gem. Salat

Putenschnitzerl gebacken

serviert mit Pommes und Salatteller

SPEZIALITÄT

Hausgemachte Hirschwurst
(aus eigener Produktion)



Gegrillte Schmanckerl

Gebratene Schweinemedallions mit Rahmpilzragout

serviert mit Erdäpfelkroketten, Speckbohnen und
Salatteller

Schweinelendchenspieß mit Cocktailsauce dazu Pommes, Sommergemüse und gem. Salat

Putensteak gefüllt mit Schinken und Käse dazu Reis, Erdäpfel, Gemüse und gem. Salat

Gebratene Landhendlbrust auf Curry-Kokosnussauce dazu Kartoffeltaller und Wokgemüse

Gebratenes Lachs Rückensteak serviert auf Paprikapenne, Pesto Rossa, und Salatteller

Gegrilltes Zanderfilet vom Rost serviert mit Petersilienkartoffel, Mandelbroccoli und gem. Salat

Steak-Toast gebratene Schweinelendchen mit Pilzragout, getoastetem Brot, gegrilltem Gemüse und Salatteller (Sonntags-Mittag nicht erhältlich)

*... schon probiert - Wein zu Gegrilltem - ein Glas Blaufränkischer
vom Weingut Braunstein*

*... wie wär's mit einem Glas blauer Zweigelt
vom Weingut Steurer*

*... das gibt's auch noch, a Glas St. Laurent
vom Weingut Umathum*

... leichtes und salatiges

gebackene Putenbruststreifen

auf marktfrischen Salaten

Fitnesssalat

heimische Blattsalate mit Kaspressknödel und Balsamico-Dillsauce

Bio-Dinkellaibchen auf Bärlauchtortiglioni

Ofentomaten und Salatteller

und dazu aus der Backstube

frisch gebackene

Kornspitz, Laugenweckerl, Weckerl, Machländer

Semmel

...a Glaserl Weißwein hätt ma vom ...

Grüner Veltliner vom Sepp Moser

Grüner Veltliner vom Weingut Nigl

Sommerfrischer aus Krems

Perger Rheinriesling vom Steinkellner

Zweigelt „Weiß gepresst“ vom Neubauer

... für unsere Gäste von Morgen

„Pumuckl“

Kinderwiener von der Pute mit Pommes und Ketchup

„Asterix“

Grillwürstel mit Bratkartoffel

Desserträume werden wahr!

Eispalatschinke

mit hausgemachtem Vanilleeis, Schlagobers und Schokosauce

Süße Verführung

Schokokuchen mit Vanilleeis und Schlagobers

2 Stück Marillenpalatschinken

leichte Topfen-Joghurtcreme im Glas

mit Pfirsichmousse und Erdbeereis

Kokos-Mohnnudeln

mit hausgemachtem Marillenröster

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Torte nach Saison

und dazu vielleicht an Kaffee ...

Verlängerter

Großer Bräuner

Kleiner Bräuner

Café latte

Cappuccino

Cappuccino/Schlag

Lettner's Hauskaffee

oda doch lieba an Tee ...

Grüner-, Kamillen-, Pfefferminz-, Früchte-, Schwarz-,

Hagebuttentee



Schnapseln Sie gerne?

*Bei uns bekommen Sie eine kleine, aber Feine
Auswahl an Edelbränden serviert!!!*

Williams vom Rainer in Tirol
gebrannte Haselnuss vom Rainer in Tirol
Wachauer Marille vom Haus Sundl
Alter Apfel vom Gölles
Alte Zwetschke vom Gölles
2cl

Grappa NONINO Riserva(italienischer Tresterbrand)

oda an Klassiker (2 cl)

Fernet Branca mit an Glas Wasser
hausgemachter Nuss

süß geht's auch (2 cl)

Pfirsichlikör
hausgemachter Rotweinlikör
Baileys

Feiern Sie Ihr Fest bei uns!

Unsere Räumlichkeiten stehen Ihnen selbstverständlich auch für Familienfeiern, Firmenfeste, Jubiläen, Hochzeiten, diverse Veranstaltungen oder auch für einen Abend zu zweit gerne zur Verfügung.

Lehnen Sie sich zurück – und genießen Sie Ihren Anlass zum Feiern – wir beraten Sie gerne und stehen Ihnen bei Ihrem Fest mit all unserem Können zur Seite!



Unsere KAPAZITÄTEN

Gaststube - 45 Personen
Florianistüberl - 50 Personen
Jägerstüberl - 30 Personen
Kegelbahn - 20 Personen
romantischer Gastgarten - 90 Personen
Festsaal - 400 Personen



Schon gewusst:

Ripperlessen und Kegeln um € 10,90/Person (ab 8 Personen)

oda Ritteressen inkl. Schnäpserl um € 14,90 Person

(ab 12 Personen)



Es hat uns sehr gefreut...

...dass, wir Sie bei uns bewirten durften!

Herzlichen Dank Ihre Familie Lettner samt Team

**Gasthof zur Post – Familie Lettner
Marktplatz 1, 4331 Naarn**

Fr. – Sa. ab	11:00 Uhr
Sonntag ab	08:00 Uhr
Montag ab	11:00 Uhr
Dienstag ab	13:30Uhr
Mi. und Do.	Ruhetag



**Tel.: 07262/ 58250, Fax: DW 5
info@gasthoflettner.at, www.gasthoflettner.at**