



Herzhaftes Suppen

aus der großen Schale

Rindsuppe mit Kräuterfrittaten A-G-L.... **4,80**

Beef broth with strips of herb pancake

Rindsuppe mit Kaspresknödel A-C-G-L

Beef broth with cheese dumplings

(2 Knödel) 2 dumplings **6,80**

als Vorspeise 1 Knödel As an appetizer, 1 dumpling.... **4,80**

Tipp

Feurige Thai Kokossuppe A-E-G-N-O

Spicy Thai coconut soup

mit Gemüsestreifen und Hühnerfleisch..... **6,80**

With strips of vegetables and chicken

als Vorspeise As an appetizer **4,80**

Tomatencremesuppe A-G-H

mit Brotcroutons und Basilikum-Sahne **4,80**

Creamy tomato soup with croutons and basil cream

**WARMER
KÜCHE**

täglich von 11.30
bis 21.30 Uhr

*Warm food daily
from 11:30 am
to 9:30 pm*

Salate

Kleiner gemischter Salat C-M-O... **5,00**

mit Balsamicodressing

Small mixed salad with balsamic dressing

Verschiedene Blattsalate **14,00**

mit Hühnerfiletstreifen süß-sauer und

Grapefruit-Orangen-Filets C-G-M-O-F-N

Salad with a variety of lettuces with strips of sweet-sour chicken and grapefruit-orange filets

Cesar Salat A-B-C-D-G-L-M-N-O

mit Parmesanspänen und Knoblauchbaguette

Cesar salad with Parmesan shavings and garlic baguette

mit gebratenem Hühnerfilet **14,50**

With fried chicken filet

mit gebratenen Garnelen (4 Stück) **17,00**

With fried shrimp (4 pieces)

Alle Preise sind Inklusivpreise in Euro.

„Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“: A – Glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Ei, D – Fisch, E – Erdnuss, F – Soja, G – Milch, H – Nüsse, L – Sellerie, M – Senf, N – Sesam, O – Sulfite, P – Lupinen, R – Weichtiere

Pasta & Tiroler Köstlichkeiten

Tipp

„Almpasta“ A-C-G-H-L

Penne in Tomatenbasilikumsauce mit Mascarpone, Paprikawürfeln, Pilzen & Speck..... **12,00**

Penne in a tomato-basil sauce with mascarpone, diced bell pepper, mushrooms, and bacon

Spaghetti mit hausgemachtem

Basilikumpesto, A-C-G-L-M

getrockneten Tomaten und Feta-Käse **12,00**

Spaghetti with homemade basil pesto, dried tomatoes and Feta

Thai-Nudeln A-C-E-F-G-H-L-N-O

mit Rinderfiletstreifen, Stangensellerie, Zuckerschoten, Chili - Ingwer - Soja..... **12,00**

Thai noodles with strips of beef filet, celery, sugar snap peas, chili-ginger-soy

Hausgemachte Spinatspätzle A-C-G-M-O

in Schinkenrahmsauce, grüner Salat..... **10,50**

Homemade spinach spaetzle in a creamy ham sauce, green salad

Knuspriges Tiroler Gröstl A-C-G-L-O

aus der Pfanne mit Spiegelei und hausgemachtem Speckkrautsalat **10,50**

Crispy "Tiroler Gröstl" served in the pan with a fried egg and homemade bacon-cabbage salad

Ofenkartoffel

Große Ofenkartoffel A-G-L

mit Sauerrahm & knackigem Gemüse **9,90**

Large baked potato with sour cream & crisp vegetables

Große Ofenkartoffel A-D-G-L

mit Sauerrahm & geräuchertem Wildlachs..... **11,50**

Large baked potato with sour cream & smoked wild salmon

Große Ofenkartoffel A-G-L

mit Sauerrahm, knackigem Gemüse & gebratenem Hühnerfilet..... **12,50**

Large baked potato with sour cream, crisp vegetables, & fried chicken filet

Alle Preise sind Inklusivpreise in Euro.

„Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“: A – Glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Ei, D – Fisch, E – Erdnuss, F – Soja, G – Milch, H – Nüsse, L – Sellerie, M – Senf, N – Sesam, O – Sulfite, P – Lupinen, R – Weichtiere

Haupt- speisen

Wiener Schnitzel vom Schwein A-C-G
in Butterschmalz gebacken mit Petersilkartoffeln
oder Pommes Frites und Preiselbeeren..... **14,50**

*Pork Wiener Schnitzel cooked in clarified butter with parsley
potatoes or French fries and cranberries*

Quesadillas A-C-G-L-M-O
gefüllt mit Hühner- & Gemüsestreifen,
Avocado- und Chilidip, grüner Salat **14,50**

*Quesadillas filled with strips of chicken & vegetables, avocado and
chili dip, green salad*

Tipp

Paillard vom Rind A-C-G-L
auf Rucola mit Parmesanspänen,
Minikartoffeln und Sauerrahmdip..... **18,00**

*Beef Paillard on arugula with Parmesan shavings, baby potatoes,
and sour cream dip*

Rumpsteak (feines Entrecôte) G-L-M-O
mit Speckkartoffeln und Schmort Gemüse
mit Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce **25,00**

*Rump steak (entrecôte) with potatoes in bacon fat and braised
vegetables with herb butter or creamy pepper sauce*

Thai Curry A-B-E-F-H-L-M
in pikanter Kokos-Currysauce
mit knackigem Gemüse, Basmatireis
und gebratenen Hühnerfiletstreifen..... **16,00**

And strips of fried chicken
und gebratenen Riesengarnelen..... **20,00**
And fried king prawns

Alle Preise sind Inklusivpreise in Euro.

„Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“: A – Glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Ei, D – Fisch, E – Erdnuss,
F – Soja, G – Milch, H – Nüsse, L – Sellerie, M – Senf, N – Sesam, O – Sulfite, P – Lupinen, R – Weichtiere





Strudel / warm

Apfelstrudel A-G
mit Sahne **4,50**
Apple strudel with cream

Apfelstrudel A-C-G
mit Vanilleeis & Sahne **5,90**
Apple strudel with vanilla ice cream & cream

WARME KÜCHE

täglich von 11.30
bis 21.30 Uhr

Für unsere Kids



Kinder Wiener Schnitzel A-C-G
mit Pommes Frites **8,50**
Kid's Wiener Schnitzel with French fries

Chicken Nuggets A-C
mit Pommes Frites **6,50**
Chicken nuggets with French fries

Grillwürstel
mit Pommes Frites **6,50**
Grilled sausage with French fries

Fischstäbchen A-C-D
mit Salzkartoffeln **6,50**
Fish sticks with boiled potatoes

Alle Preise sind Inklusivpreise in Euro.

„Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“: A – Glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Ei, D – Fisch, E – Erdnuss, F – Soja, G – Milch, H – Nüsse, L – Sellerie, M – Senf, N – Sesam, O – Sulfite, P – Lupinen, R – Weichtiere

ABENDESSEN DINNER

APERITIF

Gin Mare & Tonic	10,00
Glas Postalm White	4,20
Glas Prosecco	4,20
Campari Milano	5,80

Vor- speisen

Beef Tatar A-C-G-M
mit Dijonsenschaum und
getoastetem Weißbrot **15,00**
Beef tartare with Dijon mustard foam and toasted white bread

Geräucherter Wildlachs D-G-N-O
auf Rucola mit Kartoffelrösti,
Honig-Dill-Senf Sauce und Gebäck..... **12,50**
*Smoked wild salmon on arugula with potato rösti, honey-dill-
mustard sauce, and rolls*

Carpaccio vom Rinderfilet C-G-M-O
an Balsamico-Vinaigrette mit Salatbouquet
und gehobeltem Parmesan..... **13,00**
*Carpaccio of beef filet with a salad with balsamic vinaigrette
and shaved Parmesan*

Entenbrust „Sous Vide“ A-G-L-O
auf Kräuterrisotto und roter Beete **14,00**
Duck breast "sous vide" on herb risotto and beets

Knoblauchbrot (2 Stück) A-G-N..... **4,50**
Garlic bread (2 pieces)

Legendäre Postalm Ripperl

Tipp

Spare Ribs „Postalm“ A-G-L-M
Knusprige Schweinsripperl &
gefüllte Ofenkartoffel (Sauerrahm und Speck)
mit pikanter Sauce **14,50**
*Pork ribs & baked potato (with sour cream and bacon)
with a spicy sauce*

„Ribs & Wings“ A-G-L-M
Knusprige Schweinsripperl & Hühnerflügel
mit Potato Wedges, gebratenem Maiskolben
& pikanter Sauce **14,50**
*Pork ribs & chicken wings with potato wedges, corn
on the cob, & a spicy sauce*

Alle Preise sind Inklusivpreise in Euro.

„Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“: A – Glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Ei, D – Fisch, E – Erdnuss,
F – Soja, G – Milch, H – Nüsse, L – Sellerie, M – Senf, N – Sesam, O – Sulfite, P – Lupinen, R – Weichtiere

ABENDESSEN DINNER

Haupt- speisen

**Rosa
gebratenes
Filetsteak** A-G-L-M-O 29,00
(ca. 250 g) mit buntem Grillgemüse

Wählen Sie aus:

Pfeffersauce, Thymiansauce,
Kräuterbutter
Speckkartoffeln, Pommes Frites,
Steakpommes

mit gebratener Riesengarnele
pro Stück..... 3,50

*Tender steak filet (ca. 250 g) with colorful
grilled vegetables
Choose your favorite side and sauce:
Pepper sauce, thyme sauce, or herb butter;
Potatoes in bacon fat, French fries, steak
fries
with fried king prawns, per piece Euro 3,50*

Tipp

„Almgeheimnis“ A-G-L-M-O 19,50

das Beste vom Grill und aus der Pfanne
(Rinder-, Schweine- und Hühnerfilet) mit Pommes Frites,
Pfefferrahmsauce und Kräuterbutter

*„Almgeheimnis“ The best from the grill and the pan (beef, pork, and
chicken filet) with French fries, creamy pepper sauce, and herb butter*

Im Ganzen gebratenes Schweinefilet 19,50

auf Erbsenpüree mit Shiitake-Pilzen, Thymiansauce &
Speckchips A-C-G-L-M-O

*Whole fried pork filet on pea purée with Shiitake mushrooms, thyme
sauce, & bacon chips*

Tipp

Thai Curry A-B-E-F-H-L-N

in pikanter Kokos-Currysauce mit knackigem Gemüse,
Basmatireis

*Thai curry in a spicy coconut-curry sauce with crisp vegetables, bas-
mati rice*

und gebratenen Hühnerfiletstreifen..... 16,00

And strips of fried chicken filet

und gebratenen Riesengarnelen..... 20,00

And fried king prawns

Entenbrust „Sous Vide“ A-G-L-O 22,00

auf Kräuterrisotto mit Karottengemüse und roter Beete

Duck breast "sous vide" on herb risotto with carrots and beets

Gebratenes Forellenfilet A-D-G-O 19,50

auf Zitronenbutter mit knackigem Gemüse & Petersilkkartoffeln

*Fried trout filet with lemon butter with crisp vegetables and parsley
potatoes*

Alle Preise sind Inklusivpreise in Euro.

„Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“: A – Glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Ei, D – Fisch, E – Erdnuss,
F – Soja, G – Milch, H – Nüsse, L – Sellerie, M – Senf, N – Sesam, O – Sulfite, P – Lupinen, R – Weichtiere

ABENDESSEN DINNER



Desserts

Crème Brûlée C-G 7,00
mit Beerenragout und Mangosorbet
Crème Brûlée with berry ragout and mango sorbet

Soufflé A-C-F-G-H-O
aus dunkler Schokolade 7,50
mit Vanilleeis und Mangochutney
(Wartezeit ca. 15 min.)
Dark chocolate soufflé with vanilla ice cream and mango chutney (wait time ca. 15 min.)

Tipp

Kokosmousse A-C-G-H 7,50
auf Schokobiskuit und Himbeersauce
Chocolate mousse on chocolate sponge cake with raspberry sauce

Affogato al caffè A-C-E-F-G-H
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 3,60
Espresso with a scoop of vanilla ice cream
mit Schuss Grand Marnier 6,80
with a shot of Grand Marnier

**Dazu
empfehlen wir:**

**Diplomatico Reserva Rum
mit Berger
Edelbitterschokolade**

4,50 Euro

Eis

Kindereisbecher C-G-H 3,00
2 Kugeln Eis, bunt garniert
Kid's ice cream bowl, 2 scoops of ice cream, colorfully garnished

Coupe Dänemark C-G-H 6,00
mit Vanilleeis, Schokosauce & Schlagsahne
With vanilla ice cream, chocolate sauce & whipped cream

Fior di latte C-G-H 6,00
Milcheis mit Schokosauce und warmem
Birnen-Kompott
With chocolate sauce and warm pear compote

Alle Preise sind Inklusivpreise in Euro.

„Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“: A – Glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Ei, D – Fisch, E – Erdnuss, F – Soja, G – Milch, H – Nüsse, L – Sellerie, M – Senf, N – Sesam, O – Sulfite, P – Lupinen, R – Weichtiere

Margherita A-G 9,00

Tomaten, Mozzarella
Tomatoes, mozzarella

Prosciutto A-G 9,50

Tomaten, Mozzarella, Schinken
Tomatoes, mozzarella, ham

Funghi A-G 9,50

Tomaten, Mozzarella, Pilze
Tomatoes, mozzarella, mushrooms

Prosciutto e Funghi A-G.....10,00

Tomaten, Mozzarella,
Schinken, Pilze
Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms

Americana A-G10,00

Tomaten, Mozzarella, Salami
Tomatoes, mozzarella, salami

Diavolo A-G10,00

Tomaten, Mozzarella,
scharfe Salami, Peperoncino
*Tomatoes, mozzarella, spicy salami,
peperoncino*

Gusto A-G.....10,50

Tomaten, Mozzarella, Pilze,
Paprika, Mais, Salami, Schinken
*Tomatoes, mozzarella, mushrooms, bell
pepper, corn, salami, ham*

Tonno e Cipolla A-D-G10,50

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch,
Zwiebel
Tomatoes, mozzarella, tuna, onion

Fresco Tirolese A-G.....10,50

Tomaten, Mozzarella, Sauerrahm,
Lauch, Speck, Schinken, Mais
*Tomatoes, mozzarella, sour cream, leeks,
bacon, ham, corn*

Tirolese A-G10,50

Tomaten, Mozzarella, Pilze, Speck
Tomatoes, mozzarella, mushrooms, bacon

Parmigiano A-C-G.....10,50

Tomaten, Mozzarella, Parmesankäse,
Kirschtomaten, Paprika, Oregano,
frischer Basilikum
*Tomatoes, mozzarella, Parmesan, cherry
tomatoes, bell pepper, oregano, fresh basil*

Capricciosa A-G10,50

Tomaten, Mozzarella, Schinken,
Pilze, Artischocken
*Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms,
artichokes*

Vegetariana A-G.....11,00

Tomaten, Mozzarella, frisches
Gemüse vom Grill
*Tomatoes, mozzarella, fresh, grilled vege-
tables*

**PIZZA
AUCH
ZUM
MITNEH-
MEN**

HOTLINE
05283
28909

„Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“: A – Glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Ei, D – Fisch, E – Erdnuss, F – Soja, G – Milch, H – Nüsse, L – Sellerie, M – Senf, N – Sesam, O – Sulfite, P – Lupinen, R – Weichtiere



Quattro Stagioni A-G 11,00

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, scharfe Salami

Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, spicy salami

Calzone A-G 11,00

(geschlossene Pizza)

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Pilze

(Calzone) tomatoes, mozzarella, ham, salami, mushrooms

Giardinetto A-G 11,00

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Pilze, Schinken

Tomatoes, mozzarella, Gorgonzola, mushrooms, ham

Quattro Formaggi A-G ... 11,00

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Brie, Gouda

Tomatoes, mozzarella, Gorgonzola, Brie, Gouda

Peperoni A-G 11,00

Tomaten, Mozzarella, Paprikaschoten, scharfe Salami, Zwiebel (scharf)

Tomatoes, bell pepper, spicy salami, onion (spicy)

Rustica A-G 11,00

Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, scharfe Salami, Zwiebel, Rucola

Tomatoes, mozzarella, fresh tomatoes, spicy salami, onion, arugula

Lazio A-C-G 11,00

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Lauch, Parmesan

Tomatoes, mozzarella, spicy salami, leeks, Parmesan

Greca A-G 11,00

Tomaten, Mozzarella, Schafskäse, Oliven, Kirschtomaten, Basilikum

Tomatoes, mozzarella, sheep cheese, olives, cherry tomatoes, basil

Salatpizza A-C-G-M-O 11,50

(geschlossene Pizza) Tomaten, Mozzarella, Schinken, grüner Salat, Mais, Gurken, Karotten, Kirschtomaten

(Calzone) Tomatoes, mozzarella, ham, lettuce, corn, cucumbers, carrots, cherry tomatoes

Salmone A-D-G 11,50

Tomaten, Mozzarella, Räucherlachs, Kapern

Tomatoes, mozzarella, smoked salmon, capers

Alle Pizzen können wir auch gerne klein zubereiten - abzüglich € 1,00.

We can also prepare a small version of all pizzas - deduct Euro 1.00

**PIZZA
AUCH
ZUM
MITNEH-
MEN**

HOTLINE
05283
28909

„Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“: A - Glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Ei, D - Fisch, E - Erdnuss, F - Soja, G - Milch, H - Nüsse, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesam, O - Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere

