

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

Im Jahr 1874 richtete unser UrUrgroßvater, als frischbestellte **K. u. K. Posthalter** (= ein Postmeister in der österreichisch - ungarischen Monarchie) Daniel Kotz, 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 Betrieb 1900 und baute ihn zum Hotel aus. Er war ein Fischersohn, dessen Vater die Auszeichnung „**kaiserlicher Hoflieferant**“ erhielt, denn dem Kaiser Franz -Joseph mundeten die Fische aus dem Millstätter See besonders. Vom Kaiser wurde der Familie Bacher das **Recht der exklusiven Befischung** von rd. 250ha am Südufer des Millstätter Sees verliehen. Das Fischwasser ist noch heute im Besitz der Nachkommen der Familie Bacher.

(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.

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

Alle Fische werden sofort frisch verarbeitet. Ob klassisch mit Butter und Zitrone, als Reinanken – Picatta, mit Kärntner Kräutern oder zur Vorspeise als Reinanken-Tapas, der frische, wilde Fisch überzeugt durch sein zartes und fettarmes Fleisch. Die Reinanke wird nur von April bis November gefangen und ist daher frisch nur in dieser Zeit verfügbar.

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, die Besonderheiten des Millstätter Sees und der heimischen Fische. Kosten EUR 20.- (für Fischfahrt und 1 Fischgericht nach Wahl) bzw. für Kinder bis 14 J. EUR 14.- (für Fischfahrt und Kinderbuffet); Treffpunkt: Hotel Postillion am See, Kaiser-Franz-Josefstraße 106; bitte um Voranmeldung. (+43-4766-2108)

Unsere Getränkeempfehlungen

Aperitif: Campari Orange Soda, Familienhotel Post Sprizz, Prosecco Holunder, Hugo, Kir Royal

Hausgemachte Säfte: Erfrischender Holunder- oder Estragonsaft mit Quellwasser oder Soda

Biere: Murauer oder Wienerer Weizenbier

Offene Hausweine: Grüner Veltliner, Welschriesling, Blaufränkisch, Blauer Zweigelt,
Merlot delle Venezie

Flaschenweine im Glas ausgeschenkt- Weißweine

Weingut Heiderer Mayer, Sauvignon Blanc
Nase und Gaumen nach Paprikaschoten und Hollerblüten, füllig und weich im Abgang;
13% vol **1/8 EUR 3,60**

Weingut Neustifter, Poysdorf, Muskateller 2014
Blasses Gelb, anregende Muskataromen, aromatisch und intensiv in der Nase, geschmackvoll und
traubig am Gaumen, belebend, prickelt auf der Zunge, leicht nussig, animierend, schöne Frucht, aber
nicht aufdringlich;
11,5 % vol **1/8 EUR 3,90**

Flaschenweine im Glas ausgeschenkt- Rotweine

Weingut Gesellmann, Deutschkreutz, St. Laurent
Dunkles Rubinrot mit violetten Rändern;
kräftiges Weichsel - Kirscharoma; eleganter Körper, mit weichen, samtigen Tanninen,
13,5 % vol. **1/8 EUR 3,90**

Weingut Salzl, Illmitz, Cabernet Sauvignon
dunkles Rot mit lila Reflexen; Duft nach Johannisbeere, sehr weich und gehaltvoll, trocken;
13,5 % vol. **1/8 EUR 3,90**

Alle angeführten Weine enthalten Sulfite (O)

Zum feinen Abschluss: Nussdorfer Marillenbrand, Steirischer Grappa, Williams Birne,
Oberkärntner Birnenschnaps, Fernet, Gurktaler Alpenkräuter

Eine noch reichhaltigere Auswahl finden Sie in unserer Wein- und Getränkekarte

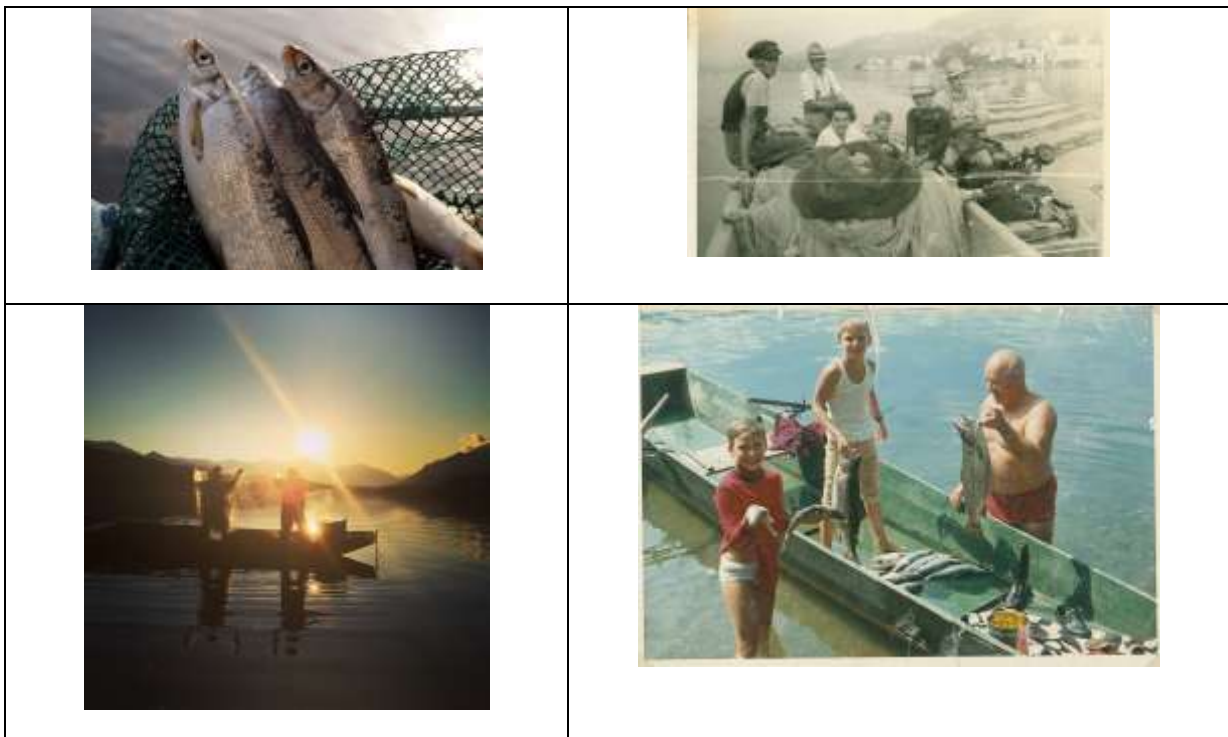


In unserem 64ha großen Fischwasser liegen Schweben- und Grundnetze. Diese werden von uns regelmäßig auf frischen Wildfang kontrolliert. Der Hauptfisch ist die Reinanke, die ursprünglich als Bewohner des Eismers mit der letzten Eiszeit in unsere Seen gelangte. Die gute Wasserqualität des Millstätter Sees 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.

Schonzeit seit 1. November

Unsere Spezialitäten von der der fangfrischen Reinanke bieten wir Ihnen gerne wieder ab Mai 2018 an

Impressionen vom Netzfischen



Vorspeisen

Zusätzlich am Abend: Unsere zwei speziellen Vorspeisen von der heutigen Tageskarte

Kärntner Kasnudel braune, leicht nussige Bauernbutter	
1 Stück zum Anglusten	5,50
2 Stück als Vorspeise	7,50
Erdäpfelnudel „Alpe Adria“ braune, leicht nussige Bauernbutter	
1 Stück zum Anglusten	5,50
2 Stück als Vorspeise	7,50
Tagesfrische Salate vom Buffet	5,20

Aus dem Suppentopf

Andis spezielle Suppen von der heutigen Tageskarte zu Mittag und am Abend

Hauptgerichte

Zusätzlich zu Mittag: Reichhaltiges Mittagsbuffet mit einem vegetarischen Gericht

Zusätzlich am Abend: Unser Fleisch-, Fisch- und vegetarisches Gericht von der heutigen Tageskarte

Rinderfilet vom Kärntner Almochsen Pfeffersauce Steakhouse Pommes Speck Strankalan (grüne Stangen- Bohnen)	23,70
Schnitzel nach Wiener Art vom Schwein oder von der Pute Pommes Frites Preiselbeeren	11,80 12,80
Filetpfanne nach Hausrezept von Oma Charlotte: Gustostücke von Schwein und Rind Schwammerlsauce mit Mölltaler Almkäse und Bauernspeck gratiniert Butterspätzle	15,60
Kärntner Kasnudel braune, leicht nussige Bauernbutter Salat vom Buffet 3 Stück	9,80
Erdäpfelnudel „Alpe Adria“ braune, leicht nussige Bauernbutter Salat vom Buffet 3 Stück	9,80

Für unsere Naschkatzen

Selinas Desserts von der heutigen Tageskarte zu Mittag und am Abend	
Geeister Kaiserschmarren Rumrosinen hausgemachter Marillenröster	6,90

Für unsere Kinder

Der Hit für Kinder! Tägliches Kinderbuffet mit vielen Leckereien, Eis und unbegrenzten Getränken vom Getränkebrunnen	10,00 p. Kind
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------

Unsere Küche wird seit dem Jahr 2010 jährlich mit dem AMA- Gastrosiegel ausgezeichnet. Wir legen bei der Auswahl und Zubereitung der Gerichte besonderen Wert auf regionale Produkte und streng kontrollierter Herkunft.

