



## 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 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 Schweben- 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 Speisefischs 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.

PS: Die Reinankenwirte sind Gewinner des Kärntner Tourismuspreises 2016.

**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 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:** Erfrischende hausgemachte Säfte (fragen Sie das Service-Team)  
mit Quellwasser oder Soda oder Bio-Eistee aus erfrischendem Mate-Tee

**Biere:** Murauer oder Wienerer Weizenbier vom Fass

**Offene Hausweine:** Grüner Veltliner, Welschriesling, Gumpoldskirchner, Pinot Grigio,  
Blaufränkisch, Blauer Zweigelt, Merlot delle Venezie, Montepulciano

### Flaschenweine im Glas ausgeschenkt - Weißweine

#### **Weingut Heiderer-Mayer, Wagram**

Sauvignon blanc 2016

Nase und Gaumen nach Paprikaschoten und Hollerblüten, füllig und weich im Abgang;  
13% vol. **1/8 EUR 3,60**

**Weingut Neustifter, Poysdorf, Muskateller 2015**, 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 2015**, 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 2015**, 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 Nusschnaps, Fernet, Gurktaler Alpenkräuter

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



*In unserem 64ha großen Fischwasser liegen Schweb- und Grundnetze. Diese werden von uns regelmäßig auf frischen Wildfang kontrolliert. Der Hauptfisch ist die Reinanke, die ursprünglich als Bewohner des Eismees 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. Was war noch in unseren Netzen? Fragen Sie gleich nach!*

## Selbst gefangen & frisch gekocht: Unsere Reinanken-Spezialitäten

### Vorspeisen & Suppen

Kalte Reinanken-Tapas (Kleine Häppchen vom Reinanken Sushi, Tartare von der geräucherten Reinanke und gebeizte Reinanke auf Paprika-Zucchini Salat) (A,C,G,M,O)	8,90
Reinanken-Sushi (3 dünne, rohe Reinankenfiletstücke auf Reis) mit eingelegtem Ingwer und Sojasauce (F)	7,90
Tartare, von der vom Hausherrn Uli geräucherten Reinanke, mit Dill-Senfsauce und knackigen Salatblättern (G,M,C,L,O)	6,90
Kärntner Fischsuppe mit Reinankenstückchen und Lavantaler Had'n Chips (G,A)	5,80
Cremesuppe von der geräucherten Reinanke (A,G,M)	5,80

### Hauptgerichte

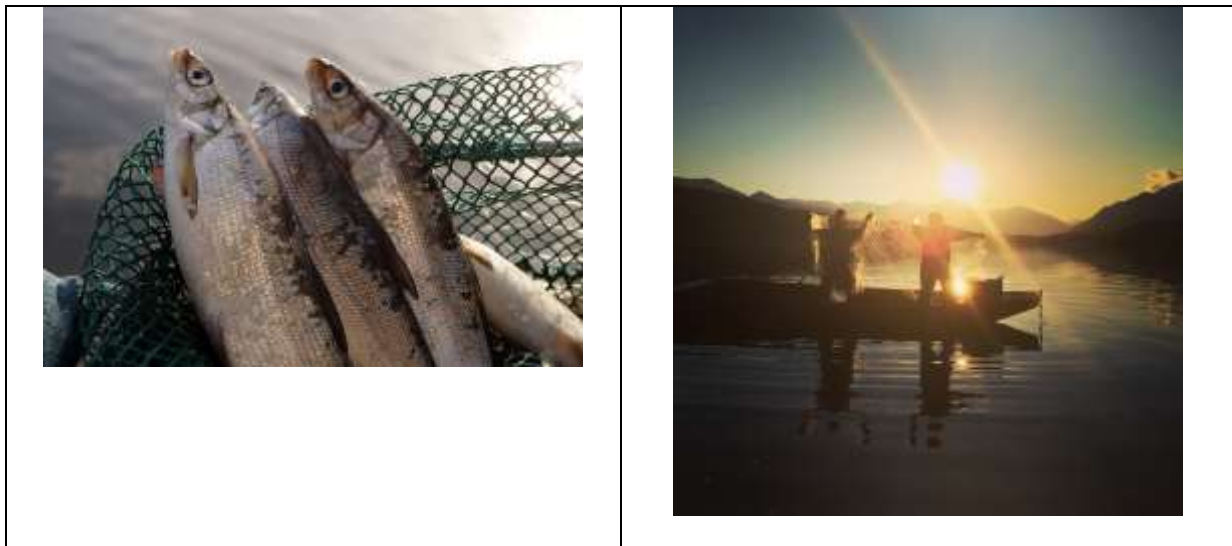
<b>Warme Reinanken-Tapas:</b> Reinankenfilet mit Rote-Rüben-Risotto, Tagliolini mit geräucherten Reinankenstücken, Reinankenfilet mit zarten Spargelspitzen (A,C,G,O)	15,60
<b>Rustikales Wildfang-Pfandl:</b> Reinanke im Ganzen gebraten auf Gemüse-Gartenkräutergröstl und Paradeiser-Mandelbutter nach Sepps Hausrezept (G,H,L)	15,60
<b>Aromatisch, leicht &amp; gesund:</b> Reinankenfilets mit mediterranen Kräutern, frischer Zitrone und Gemüse unter dem Glas gedünstet, dazu Rosmarinerdäpfel	15,60
<i>Wissenschaftliche Studien (Fettanalytik und Proteinquantifizierung) 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. Wir nutzen diese besonderen Vorzüge für dieses ganz besonders gesunde Gericht</i>	

<b>Tradition am K.u.K. Hof in Wien:</b> Im Ganzen gebratene, fangfrische Reinanke mit Petersilerdäpfel, Natur-Butter Sauce und frischer Zitrone (G)	15,60
<b>Der Klassiker:</b> Resch gebratene Reinankenfilets (3 Stück) mit Petersilerdäpfel, Marktgemüse, Butter und Zitrone (G,L)	15,60
<b>Alpen Adria Kreation:</b> Picatta von der Reinanke mit Gemüsetagliolini und Riesling-Sauce (A,C,G,O)	15,60
<b>Sommerlich leicht:</b> Zarte Reinankenfilets auf frischen Blattsalaten mit Gartenkräutern (G,L,M,O)	11,90

### Reinankenwirte - Menü

<p>Kalte Reinanken-Tapas</p> <p>Kräftige Rindsuppe mit Frittaten (A,C,G)</p> <p>Resch gebratene Reinankenfilets (2-3 Stück) mit Petersilerdäpfel, Marktgemüse, Butter und Zitrone (G,L)</p> <p>Hausgemachter Topfen-Marillenstrudel mit erfrischendem Minzeis (A,C,G)</p> <p><b>EUR 29.-</b></p>
--

### Impressionen vom Netzfischen



## Vorspeisen, kleine leichte Gerichte und Salate

Gebratenes Filet vom Kärntner Laxn auf frischen Blattsalaten mit Gartenkräutern (G,M,L,O)	13,80
Frische Blattsalate mit gebackenen Putenstreifen und Cocktail- oder Hausdressing (A,C,G,L,M)	10,50
Hausgemachte Basilikum-Gnocchi mit Zwergparadeisern, gerösteten Walnuss-Splittern und frisch geriebenem Parmesan (A,C,G,H)	7,90
Cremiges Tomaten – Rucola Risotto mit frisch geriebenem Parmesan (G,L,O)	7,90
Gemischter Salatteller vom Buffet (C,G,L,M,O)	5,20

## Suppen

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten, Grießnockerln oder Nudeln (A,C,G)	4,20
Zwiebelsuppe mit Käsecroutons (G,L,O)	4,80
Spargelschaumsuppe mit frischen Kräutern aus dem Garten (A,G)	4,80

## Weitere Fische aus der Fischzucht

Kombinieren Sie ganz nach Vorliebe Ihr bevorzugtes Fischgericht mit schmackhaften Beilagen und feinen Saucen und lassen Sie sich von uns beraten.

### Ursprung: Fischzucht Hofer, Feld am See

Schmackhaftes Filet vom Kärntner Låxn (Seeforelle)	17,60
Aromatisches Saiblingsfilet	17,60

*Das langsame Aufwachsen in sauberem Gebirgswasser bei niedriger Temperatur garantiert beste Fleischqualität. Durch eine geringe Besatzdichte haben die in Naturteichen bei Feld am See aufgezogenen Fische ein natürliches Sauerstoffangebot. Die Seeforelle war früher der Hauptfisch am Millstätter See und auch der Kaiser schätzte die frischen Seeforellen unseres Urgroßvaters Franz Bacher dank seines zartrosa Fleisches und kräftigen Geschmacks. Der Fisch wurde von den heimischen Fischern als Låxn bezeichnet.*

<b>Unser Tipp: Kärntner Låxn nach Vorliebe des Kaisers</b> (A,G,L,O)	17,60
--	-------

(Ein überliefertes Rezept unserer Vorfahren): Filet vom Kärntner Laxn mit Krensauce, Wurzelgemüse und Erdäpfel

### Feine Saucen zur Wahl

- Feine Natur-Butter Sauce (G)
- Kapern – Limettenbutter (G)
- Rieslingschaum (G,O)
- Krensauce (G,O)

### Schmackhafte Beilagen zur Wahl (max. 2 Beilagen)

- Petersilerdäpfel, Bratkartoffel oder Tagliatelle (C,G,L,M)
- Frisches Gemüse vom Markt oder Wurzelgemüse (G,L)

## Fleisch

Zartes Rinderfilet vom Kärntner Almochsen mit Pfeffersauce, hausgemachten Basilikum-Gnocchi und Broccoli (A,C,G,O)	27,90
Wiener Schnitzel vom Schwein (A,C,G)	13,80
Wiener Schnitzel von der Pute (A,C,G) mit Preiselbeeren, Reis, Erdäpfeln oder Pommes Frites nach Wahl	13,80
Wiener Schnitzel vom Kalb (A,C,G)	16,20
Filetpfanne nach Hausrezept von Oma Charlotte: Gustostücke von Schwein und Rind in Schwammerlsauce, mit Mölltaler Almkäse und Bauernspeck gratiniert, dazu Butterspätzle (A,C,G,O)	16,60
Altwiener Zwiebelrostbraten mit Bohnenbündel und Braterdäpfel (A,G,O)	16,60
Mixed Grill vom Schwein, Rind und der Pute, mit feiner Cocktailsauce, Pommes Frites und Marktgemüse	15,60

## Vegetarische Hauptgerichte

Hausgemachte Basilikum-Gnocchi mit Zwergparadeisern, gerösteten Walnuss-Splittern und frisch geriebenem Parmesan (A,C,G,H)	10,80
Kärntner Kasnudel (A,C,G) mit Schnittlauch, brauner Butter und Salat vom Buffet (C,G,L,M,O)	10,80
Käsespätzle mit Röstzwiebel (A,C,G) und Salat vom Buffet (C,G,L,M,O)	9,80
Penne mit hausgemachter Paradeiser-Basilikumsauce mit frisch geriebenem Parmesan (A,G)	8,20
Cremiges Tomaten – Rucola Risotto mit frisch geriebenem Parmesan (G,L,O)	10,80

## Süßspeisen – Dessert

Hausgemachter Topfen-Marillenstrudel mit erfrischendem Minzeis (A,C,G)	5,90
Warmer Schokoladekuchen im Schokohemd mit hausgemachten Eis (A,C,G,H)	5,90
Kärntner Eisreindling mit Grant´nschleck (A,C,G,H)	5,90
Hausgemachter Apfelstrudel mit Schlag (C,G,H)	4,80
<b>Unser Feinschmecker-Tipp! Familienhotel Post Eisbecher</b> Hausgemachtes Eis mit Schlag (C,G,H)	5,90

## Spezielle Gerichte für unsere kleinen Gäste

<b>Der Hit für Kinder!</b> Tägliches Kinderbuffet mit unbegrenzten Getränken vom Getränkebrunnen	10,00 p. Kind
Rindsuppe mit Frittaten, Grießnockerln oder Nudeln (A,C,G,L)	2,80
Kinder-Wiener Schnitzel vom Schwein mit Erdäpfel oder Pommes Frites (A,C,G)	7,30
Spaghetti Bolognese (A,G,L)	6,00
Fischstäbchen mit Erdäpfel (A,C,G)	6,50
Smarties- Eisbecher (2 Kugeln) (C,G)	2,40
1Kugel hausgemachtes Eis (C,G)	1,40
Verschiedene Sorten von Stieleis gibt es an der Bar	

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

Heid, Hans und Inna hegen und pflegen unseren Kräutergarten und versorgen unseren Küchenchef Sepp 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.





## Speziell für Familien

Unsere Postmeisterplatte (A,C,G,L)

Eine reichhaltige Familienplatte mit Wiener Schnitzel vom Schwein, Gegrilltem vom Schwein und Pute, knackigen Grillwürstel sowie Pommes, Reis, Gemüse vom Markt und Kräuterbutter

Für 2 Erwachsene und 1 Kind 29,00

Für 2 Erwachsene und 2 Kinder 33,50

*Bereits vor über hundert Jahren wurden im Wappenstüberl der damaligen, im Familienhotel Post angesiedelten K.u.K. Postmeisterei, die Reisenden mit zünftigem Essen auf einer Platte, Bier und Wein versorgt, während vor dem Haus der Kutscher die Pferde wechselte.*

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

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.



### Allergeninformation mit Buchstabencode (bspw. (A))

**A** glutenhaltiges Getreide

**H** Schalenfrüchte

**B** Krebstiere

**L** Sellerie

**C** Ei

**M** Senf

**D** Fisch

**N** Sesam

**E** Erdnuss

**O** Sulfite

**F** Soja

**P** Lupinen

**G** Milch oder Laktose

**R** Weichtiere