



Herzlich willkommen bei den Reinankenwirten

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

Im Jahr 1874 richtete unser Urgroßvater 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 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.

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 Ururenkeln 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: Muraueer oder Wienerer Weizenbier vom Fass

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

Flaschenweine im Glas ausgeschenkt - Weißweine

Weingut Heiderer-Mayer, Wagram

Sauvignon blanc

Nase und Gaumen nach Paprikaschoten und Hollerblüten, füllig und weich im Abgang;
13% vol. **1/8 EUR 3,70**

Weingut Neustifter, Poysdorf,

Muskateller

, 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 Nussschnaps, 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 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

Reinanken-Tapas (Kleine Häppchen von der eingelegten Reinanke (Rollmops) gebeizte Reinanke mit frischen Kräutern auf Buchenholz geräucherte Reinanke)	8,90
Reinanken-Mops (eingelegte Reinanke) sauer und scharf Peperonata Crostini	7,90
Pasta & Fisch: Hausgemachte Tagliatelle konfierten Kirschtomaten lauwarm geräucherte Reinanke Rucola	7,90
Kärntner Fischsuppe: Tomatisierte Fischsuppe Frisches Gemüse Reinanke Kärntner Lax'n Seesaibling	5,80

Hauptgerichte

Reinanke im Gemüsegarten: Reinankenroulade in Kraut gewickelt Erdäpfelstampf Rucola Zwiebelsauce	16,60
Reinanke auf Wiener Art: Reinankenfilets (3 Stück) Rostbratenart Speckbohnen Bratkartoffel Resche Zwiebelringe	16,60
Aromatisch, leicht & gesund: Reinankenfilets mit mediterranen Kräutern mit frische Zitrone und Gemüse unter dem Glas gedünstet Rosmarinerdäpfel	16,60
<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>	
Tradition am K.u.K. Hof in Wien: Im Ganzen gebratene, fangfrische Reinanke Petersilerdäpfel Natur-Buttersauce frische Zitrone	15,60

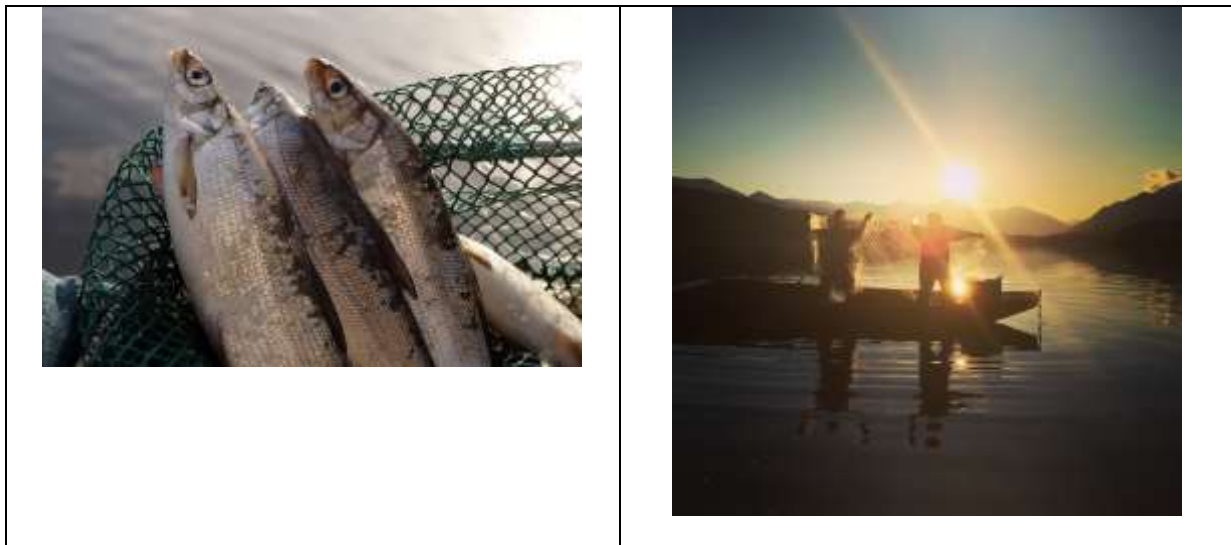
Der Klassiker: Resch gebratene Reinankenfilets (3 Stück) Petersilerdäpfel Marktgemüse Butter Zitrone	15,60
Sommerlich leicht: Zarte Reinankenfilets auf frischen Blattsalaten mit Gartenkräutern	11,90

Reinankenwirte - Menü

Kalte Reinanken-Tapas
Kräftige Rindsuppe Kräuter-Frittaten
Resch gebratene Reinankenfilets (2-3 Stück)
Petersilerdäpfel Marktgemüse Butter Zitrone
Hausgemachte Topfennockerl Marillenröster
EUR 29.-

Vielleicht mit einem Glas Weißburgunder aus Kärnten?

Impressionen vom Netzfischen



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.



Vorspeisen, kleine leichte Gerichte und Salate

Pappardelle Getrocknete Tomaten Oliven Artischocken Kräuter aus unserem Garten	7,90
Gemischter Salatteller vom Buffet	5,20
Zusätzlich am Abend: Zwei Vorspeisen der Tageskarte	

Suppen

Kräftige Rindsuppe mit Kräuter-Frittaten	4,20
Gartenkräuter-Cremesuppe mit Croutons	4,80
Zusätzlich: Zwei Suppen der Tageskarte	

Fleisch

Zartes Rinderfilet vom Kärntner Almochsen Pfeffersauce Steak-House Pommes Speckbohnen	27,90	
Wiener Schnitzel vom Schwein	mit Preiselbeeren, Reis, Erdäpfeln oder Pommes Frites nach Wahl	13,80
Wiener Schnitzel von der Pute		13,80
Zusätzlich: Fleischgericht der Tageskarte		

Vegetarische Hauptgerichte

Kärntner Kasnudel Schnittlauch brauner Butter Salat vom Buffet	10,80	
Garten-Kräuter- Salat fein mariniert Mozzarella Oliven Kapern	9,80	
Hausgemachte Tagliatelle konfierte Kirschtomaten Rucola	klein	7,90
	groß	9,90
Zusätzlich: Vegetarisches Gericht der Tageskarte		

Süßspeisen – Dessert

Schokoladenbrownie Variation von der Erdbeere	5,90
Hausgemachte Topfenockerl Marillenröster	5,90
Palatschinken Kalt gerührte Preiselbeeren Schlag	6,90
Hausgemachter Tageskuchen Schlag	4,80
Unser Feinschmecker-Tipp! Variation von hausgemachtem Sorbet Frische Beeren	5,90
Zusätzlich: Dessert der Tageskarte	

Spezielle Gerichte für unsere kleinen Gäste

Der Hit für Kinder! Tägliches Kinderbuffet mit unbegrenzten Getränken vom Getränkebrunnen	10,00 p. Kind
Rindsuppe mit Frittaten oder Nudeln	2,80
Kinder-Wiener Schnitzel vom Schwein mit Erdäpfel oder Pommes Frites	7,80
Spaghetti Bolognese oder mit Tomatensauce	6,00
Naturschnitzel Reis Gemüse	7,80
Kinderwürstel Pommes	5,90
Smarties-Eisbecher (2 Kugeln)	2,40
1Kugel hausgemachtes Eis	1,40
Verschiedene Sorten von Stieleis gibt es an der Bar	

Kräutergarten des Restaurants - Frische Kräuter sind unsere Geschmacksverstärker

Heidi, Hans und Inna hegen und pflegen unseren Kräutergarten und versorgen unseren Küchenchef Andreas 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.

