

Hotel Neue Post

QUALITÄT, DIE MAN SCHMECKT

Hauseigene Landwirtschaft

Unsere **eigene Landwirtschaft** und **Metzgerei** ermöglicht es uns, zahlreiche Zutaten aus **eigener Produktion** zu beziehen. Hier herrscht das ganze Jahr über Hochbetrieb: Schweine, Rinder und Kälber werden gezüchtet, Milch wird zu Käse und Butter verarbeitet.

ERSTKLASSIGE QUALITÄT AUF DEM TELLER

Während der Sommermonate kommt unser Vieh auf die **Breitlahneralm** in Ginzling.

Als Ergebnis **traditionellen Wissens** um die Zucht und extensive Viehhaltung im alpinen Gebiet zeichnet sich das Fleisch unserer Tiere durch feine, regelmäßige Marmorierung, eine zarte Struktur und **hervorragenden Geschmack** aus.

Bewusster Umgang mit der Natur

Ihr Wohl liegt uns am Herzen, genauso wie der **Umgang mit der Natur** und den regionalen Erzeugern. Diese Ansprüche, die wir an uns und unsere Mitarbeiter stellen sind es letztendlich, von denen Sie als **Gast im Urlaub profitieren**.

Unser **Jäger** und Familienmitglied **Christoph Pfister** versorgt uns mit frischem Wild aus unserem Jagdrevier „Der Fellenberg“, das sich zwischen Alpenrose und Edelhütte befindet. Gams, Hirsch und Reh sind Bestandteil in unserem „**Jagapfandl**“.

Familie Pfister und Mitarbeiter



HOTEL
NEUE POST
★★★★
MAYRHOFEN

Inklusivpreise



Für die frische Speisezubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA - Gastrosiegel ausgezeichnet.



Unsere kalten Vorspeisen:

Tomaten - Mozzarella

mit kaltgepresstem Olivenöl, Pesto und Balsamico € 11,90

Mozzarella with tomatoes, rucicola, vinegar and oil

Томаты с сыром моцарелла

с оливковым маслом холодного отжима, песто и бальзамическим уксусом

Variation von geräuchertem Lachs und Forelle

mit Avocadocreme, kleinem Rösti und Sauerrahm Dip € 15,50

Variations of smoked salmon and trout with avocado, hash browns and sour cream

Блюда из копченого лосося и форели

с кремом из авокадо, небольшим рёсти(из картофеля) и сметанным соусом

Carpaccio vom heimischen Rinderfilet

mit kaltgepresstem Olivenöl, Pinienkernen, Rucicola und Parmesan € 15,50

Slices of beef with, oil, pine, rucicola and parmesan cheese

Карпаччо из сочной местной говядины

с оливковым маслом холодного отжима, кедровым орехом, рукколой и пармезаном

Pikantes Beef Tartar auf Schiefergestein serviert

mit Erdäpfelstroh und Cognaccrème € 15,90

Beef tartar with cognac cream and potato straw

Пикантная свежая говядина Тартар молодого местного бычка

с картофельной соломкой и под коньячным кремом

Carpaccio vom Hirsch aus unserem Jagdrevier

mit glacierten Früchten der Saison, Chutney,

Honignüssen und Steinpilzen

€ 16,50

Carpaccio of venison with fruits, chutney, honey nuts and porcini mushrooms

Карпаччо из оленины нашего охотничьего угодья

с сезонными глазированными фруктами, чатни, медовыми орешками и белыми грибами

Zu diesen Vorspeisen servieren wir unser „Brotkörperl“

We serve bread for all this starters

Вместе с этими великолепными закусками мы подаем также «корзиночку хрустящего хлеба»



Inklusivpreise

Aus dem Suppentopf:

Bouillon mit Frittaten, Nudeln, Profiteroles oder Ei € 4,90

Clear soup with sliced pancakes, noodles, egg or fried butter drops

Бульон с фриттатами(резаными солеными блинами), лапшой, профитролями или яйцом

Bouillon mit kleinen Tiroler Speckknödeln € 5,90

Clear soup with small tyrolian bacon dumplings

Бульон с небольшим тирольским кнёделем(фрикадель белого хлеба) со шпеком(вяленным мясом)

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons € 5,90

French onion soup with cheese croutons

Французский луковый суп с сырными гренками

Cremesüppchen von Kartoffeln mit Balsamico € 5,90

Cream soup of potatoes with balsamic

Крем-суп из картофеля с бальзамическим уксусом

Cremesüppchen vom Muskatkürbis mit Kernöl € 5,90

Cream soup of styrian pumpkin with pumpkin seed oil

Крем-суп из мускатной тыквы с тыквенным маслом

Gulaschsuppe mit Semmel € 6,90

Goulash soup with a roll

Суп-гуляш с белой булочкой



Unsere warmen Vorspeisen:

Gebackener Camembert oder Champignons

mit Sauce Tartar und Preiselbeeren (als Hauptspeise: € 11,50) € 9,50

Breaded and deep fried camembert or champignons with sauce tartar and cranberries

Запеченный сыр Камамбер или запеченные шампиньоны

под соусом Тартар и с брусникой (как главное блюдо: € 11,50)

Original Zillertaler Schlutzkrapfen (3 Stk.)

mit brauner Butter und Parmesan (als Hauptspeise: € 14,50) € 11,50

Small potato ravioli stuffed with cheese

Традиционные циллертальские Шлутцкrapfen(конвертики из теста с картофелем)(3 шт.)

с топленым маслом и пармезаном (как главное блюдо: € 14,50)

Gebratene Jakobsmuscheln oder Garnelen

auf cremigen Safrannudeln (als Hauptspeise: € 26,50) € 17,50

Grilled scallops or king prawns with saffron noodles

Обжаренные морские гребешки или креветки

с шафрановой лапшой под сливочным соусом (как главное блюдо: € 26,50)

HOTEL
NEUE POST
★★★★
MAYRHOFEN

Inklusivpreise

Unsere knackigen Salate:

Salatvariation

mit Geflügelstreifen vom Grill

€ 14,90

Mixed salad with grilled chicken

Салатное ассорти

с брусочками мяса птицы с гриля

Mediterrane Blattsalate an fruchtigem Dressing

mit Oliven, Kapern, Mozzarella, Prosciutto und Parmesan

€ 15,50

Mixed summer leaf salads with seasonal mushrooms, fruits and nuts

Средиземноморский салатный лист под фруктовым дрессингом

с оливками, каперсами, сыром моцареллой, прошутто(вяленое мясо) и пармезаном

Der „Neue Post“ Schlemmersalat

mit heimischem Rinderfilet und Garnelen

€ 18,50

Gourmet salad with beef fillet and king prawns

Салат для гурманов «Нойе Пост»

с местной говядиной и креветками

Kleiner gemischter Salatteller € 5,50

Small mixed salad

Небольшое салатное ассорти

dazu ein Knoblauchbrot? € 5,50

Garlic bread

к выбранному чесночный хлеб?



Aus Fluss und Meer:

Frische Zillertaler Gebirgsbachforelle „Müllerin Art“ oder „blau“

mit Petersilienkartoffeln und Salatteller

pro 10 g € 0,50

Fresh trout fried or bleu with potatoes and mixed salad

Свежая форель циллертальских горных рек по-мельнички(обжаренная в особой панировке) или «голубая» (отварная, неочищенная)

с отварным картофелем с петрушкой и салатным гарниром

Gebratenes Filet vom Zander an Weinschaum

auf Tomaten - Ruccolapüree und Zucchini

€ 22,50

Fillet of pike - perch with wine foam, mashed potatoes with tomato and rucicola, zucchini

Обжаренное филе австрийского судака на винной пенке

с томатно-рукколовым пюре и цуккини

Gebratener Wolfsbarsch an Weinschaum

auf Blattspinat und Jasminreis

€ 24,50

Grilled sea bass with leaf spinach and rice

Обжаренная рыба лаврак(сибас) на винной пенке

на салатном листе с жасминовым рисом



Inklusivpreise

Klassisches vom Grill:

Gemischtes vom Grill

mit Grillgemüse und Pommes frites € 18,50

Mixed grill with vegetable and french fries

Ассорти с гриля

с овощами-гриль и картофелем фри

Pikanter Spieß nach Art des Hauses

mit Grillgemüse und Pommes frites € 18,50

Grilled meat skewer with vegetable and french fries

Пикантный шашлычок по собственному рецепту

с овощами-гриль и картофелем фри

dazu ein kleiner Salatteller? € 5,50

Mixed salad

к выбранному небольшое салатное ассорти?

dazu ein Knoblauchbrot? € 5,50

Garlic bread

к выбранному чесночный хлеб?



Aus unserer Schnitzelküche:

„Wiener Schnitzel“

vom Schwein pork / из свинины € 14,50

vom Huhn chicken / из курятины € 14,90

vom Milchkalbsrücken - „Das Original“ veal / из телятины € 18,50

mit Petersilienkartoffeln und Salatteller

Breaded and fried escalope of pork, chicken or veal with potatoes and mixed salad

Шницель по-венски(отбивная в панировке)

с отварным картофелем с петрушкой и салатным гарниром

Original Wiener Backhuhn

mit Pommes frites und Salatteller € 15,50

Breaded and fried chicken with french fries and mixed salad

Традиционная венская запеченная курочка

с картофелем фри и салатным гарниром

Cordon Bleu vom Milchkalbsrücken

mit Pommes frites und Salatteller € 18,90

Cordon bleu of veal with french fries and mixed salad

Гордон блю(конверт из шницеля) из мяса спинки тирольского молочного теленка

с картофелем фри и салатным гарниром

Cremiges Pilzrahmschnitzel vom Milchkalbsrücken (natur)

mit Butternudeln und Salatteller € 19,50

Grilled escalope of veal with creamed mushroom sauce, noodles and mixed salad

Отбивная(без панировки) из мяса спинки тирольского молочного теленка под грибным соусом со сливками

с лапшой с маслом и салатным гарниром

HOTEL
NEUE POST

MAYRHOFEN

Inklusivpreise

Traditionell „österreichisch“:

Gekochter Tafelspitz vom Zillertaler Jungstier

mit Cremespinat, Röstkartoffeln und Kren

€ 18,90

Boiled beef with creamed spinach, roasted potatoes and horseradish

Отварная говядина Тафельпильц из мяса циллертальского молодого бычка со шпинат-кремом, обжаренным картофелем и хреном

Zwiebelrostbraten vom Zillertaler Jungstier

mit Speckbohnen und Röstkartoffeln

€ 19,50

Roasted beef with onion sauce, roasted potatoes and bacon beans

Обжаренная говядина из мяса молодого бычка под луковой подушкой с зеленой фасолью со шпекком(вяленым мясом) и обжаренным картофелем

Die Neue Post „Klassiker“:

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“

mit Rahmbandnudeln und Salatteller

€ 24,50

Beef fillet „Stroganoff“ with creamed noodles and mixed salad

Говядина «Строгановф»

с лапшой под сливочным соусом и салатным гарниром

Knusprig gebratene Brust von der Bauernente

mit Rotkraut und Kartoffelknödel

€ 24,90

Duckling breast with red cabbage and potato dumpling

Запеченная с корочкой грудка фермерской утки

с тушеной красной капустой по-немецки и картофельным кнёделем(фрикадель из картофеля)

„Beef Steak Tartar“ auf Schiefergestein serviert

mit Cognaccreme, Erdäpfelstroh und Brotkörberl

€ 25,50

Beef tartar with cognac cream, potato straw and bread

Говяжий стейк Тартар

под коньячным кремом с картофельной соломкой и корзинкой хрустящего хлеба

Rosa gebratene Krone vom Weidelamm

mit Speckbohnen und Röstinchen

€ 26,90

Roasted lamb crown with bacon beans and hashed brown potatoes

Слегка обжаренное мясо ягненка на кости

с зеленой фасолью со шпекком(вяленым мясом)

и небольшим медальоном из картофельного теста



Gerichte für Zwei:

Châteaubriand „Sir Charlton“ ca. 500 g

mit Sauce Bearnaise, Champignon Sauteé, Grillgemüse und Kartoffelgebäck

Châteaubriand with sauces, mushrooms, vegetable and baked potatoes

Шатобрио «Сэр Чарлтон» около 500 гр.

под бешамельным соусом, соте из шампиньонов овощи-гриль и картофельная выпечка

Für 2 Personen:

HOTEL
NEUE POST

MAYRHOFEN

€ 59,00

Für jede weitere Person:

€ 29,50

Inklusivpreise

It's Steak Time:

Das österreichische Fleisch für unsere STEAK's wird bis zur perfekten Reife in unserer Metzgerei gekonnt abgelagert. Nur beste Qualität findet auch den Weg auf Ihren Teller.

„Ladysteak“ vom Milchkalbsrücken 180 g € 24,50

mit Tomaten - Ruccolasalat und Röstinchen

Small steak of saddle of veal with tomato - rucicola salad and hashed brown potatoes

«Дамский стейк» (небольшой стейк) из спинки молочного тельенка, около 160 гр.

с салатом из рукколы и томатов с небольшим медальоном из картофельного теста

Pfeffersteak 200 g € 29,50

mit Speckbohnen und Pommes frites

Pepper steak with bacon beans and french fries

Стейк под перечным соусом 200 гр.

с зеленой фасолью со шпеком(вяленным мясом) и картофелем фри

Filet Steak vom heimischen Mastochsen 200 g € 29,50

mit dreierlei Saucen, Grillgemüse und Kroketten

250 g € 32,50

Fillet of beef with sauces, vegetable and croquettes

300 g € 34,50

Стейк-филе из мяса местного вола

с тремя различными соусами, овощами-гриль и картофельными крокетками

Rumpsteak vom heimischen Mastochsen 300 g € 28,90

mit dreierlei Saucen, Grillgemüse und Kroketten

Rump steak of beef with sauces, vegetable and croquettes

Румп-стейк из мяса местного вола

с тремя различными соусами, овощами-гриль и картофельными крокетками

Rib Eye Steak „DRY AGED“ 400 g € 32,50

mit dreierlei Saucen, Grillgemüse und Kroketten

Rib eye steak of beef "dry aged" with sauces, vegetable and croquettes

Риб-ай стейк «Нойе Пост»

с тремя различными соусами, овощами-гриль и картофельными крокетками

T - BONE Steak 500 g € 34,50

mit dreierlei Saucen, Grillgemüse und Kroketten

T-Bone steak of beef with sauces, vegetable and croquettes

T-бон стейк

с тремя различными соусами, овощами-гриль и картофельными крокетками

dazu ein kleiner Salatteller? € 5,50

Mixed salad

к выбранному небольшое салатное ассорти?

dazu ein Knoblauchbrot? € 5,50

Garlic bread

к выбранному чесночный хлеб?



HOTEL
NEUE POST

MAYRHOFEN

Inklusivpreise

Aus unserem Jagdrevier „Der Fellenberg“:

„Jagapfandl“

Schmankerl vom heimischen Wild

mit gebratenen Pilzen der Saison, Rotkraut und Spätzle € 25,90

Medallions of venison with mushrooms, red cabbage and small flour dumplings

«Охотничья сковорода» Лакомства из мяса местной дичи

с обжаренными сезонными грибами, красной капустой по-немецки и шпэцль(клёцки)

Rosa gebratener Hirschrücken unter der Walnussskruste

mit Speckkohl, Kartoffel - Mohnnudeln und Preiselbeeren € 26,50

Saddle of venison with bacon sprouts cabbage, poppy seed noodles and cranberries

Слегка обжаренная спинка оленя на корочке грецкого ореха

с капустой со шпеком(вяленным мясом), клецки с маком из картофельного теста

Rosa gebratenes Fellenberg Reh

auf cremigen Pilzen, Waldkräuter - Polentataler und Brokkoli € 27,90

Deer with creamed mushrooms, polenta with herbs and broccoli

Слегка обжаренное мясо фелленбергской косули

с грибами под сливочным соусом, медальонами из поленты(кукурузная каша)

с травами и брокколи



Zillertaler Hausmannskost:

Variation von hausgemachten Knödeln

mit frisch gehobeltem Hartkäse und Salatteller € 12,50

Variation of dumplings with brown butter and mixed salad

Вариация из домашнего кнёделя(тип фрикадели белого хлеба) со свеженатёртым сыром и салатным гарниром

Zillertaler Käsespätzle in der Gusseisenpfanne

mit Salatteller € 12,90

Homemade flour dumplings with cheese, onions and mixed salad

Традиционные циллертальские сырные шпецль(клёцки)

подаются в чугунной сковороде с салатным гарниром

„Tirolergröstl“ oder „Blutwurstgröstl“

mit Spiegelei und Krautsalat € 13,50

Roasted potatoes with meat and fried egg or with black pudding, cabbage salad

Традиционный тирольский грёстль(картофель, обжаренный с кровяной колбасой)

с салатом из капусты и жареные яйца

Original Zillertaler Schlutzkrapfen (5 Stk.)

mit brauner Butter und Parmesan (als Vorspeise: € 11,50) € 14,50

Small potato ravioli stuffed with cheese

Традиционные циллертальские конвертики

из теста с картофелем(5 шт.)

с топленым маслом и пармезаном

(как закуска: € 11,50)



Inklusivpreise

Frisch aus unserer hauseigenen Metzgerei:

Geröstete Leber vom Schwein

mit Butterreis und Salatteller

€ 14,50

Roasted pork liver with rice and mixed salad

Жаренная свиная печень с рисом со сливочным маслом и салатным гарниром

Zillertaler Bauernschmaus

nach Art des Hauses

€ 14,90

Tyrolean dish „farmers style“

Циллертальский бауэрншмаус(мясное блюдо) по собственному рецепту

Gulasch vom heimischen Rind

mit Butterspätzle und Salatteller

€ 13,90

Goulash of beef with small flour dumplings and mixed salad

Гуляш из местной говядины со сливочными шпецль(кнёцками) и салатным гарниром

Frischer Jungschweinebraten

mit Petersilienkartoffeln und Salatteller

€ 13,90

Roasted pork with potatoes and mixed salad

Свежезапеченная свинина с отварным картофелем с петрушкой и салатным гарниром

Frischer Hackbraten an cremiger Rahmsauce

mit Kartoffelpüree und Salatteller

€ 11,50

Roasted meat loaf with mashed potatoes and mixed salad

Свежая мясная запеканка из фарша под сливочным соусом

с картофельным пюре и салатным гарниром

Gebratener Fleischkäse

mit Petersilienkartoffeln, Spiegelei und Salatteller

€ 9,50

Roasted sausage meat with potatoes, fried egg and mixed salad

Обжаренная нежнейшая колбасно-мясная запеканка

с отварным картофелем с петрушкой и салатным гарниром и жареные яйца

Hausgemachte Bratwurst oder Käsekrainer

mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln

€ 8,90

Fried sausage or cheese sausage with potatoes and sauerkraut

Жаренная подкопченая сосиска или жаренная подкопченая сосиска в сырных вкраплениями

с салатом из капусты и отварным картофелем с петрушкой

Hausgemachtes Grillwürstl

mit Salatgarnitur und Pommes frites

€ 8,90

Grilled sausage with french fries

Сосиска с гриля с салатным гарниром и картофелем фри

Qualität aus dem



Zillertal.at

HOTEL
NEUE POST

MAYRHOFEN

Inklusivpreise

Kalte Spezialitäten aus unserer Metzgerei:

Hausgemachte Sulze

mit Röstkartoffeln € 8,90

Homemade jellied (aspic) meat with roasted potatoes

Домашний зельц с обжаренным картофелем

Hausgemachter Speck oder Bauernbratli

mit Senf, Kren und Bauernbrot € 13,50

Homemade bacon or cold slices of roasted pork with farmers bread

Домашний шпек(вяленое мясо) или запеченное мясо по-деревенски

с горчицей, хреном и фермерским хлебом

„Die legendäre NEUE POST Schlachtplatte“

Kalte Spezialitäten aus unserer Metzgerei und Landwirtschaft € 14,90

Cold specialities from our own butchery and own farm

«Ассорти по-циллертальски»

Фирменные холодные закуски из нашей собственной мясницкой и ферм

Qualität aus



Aus unserem Nudelküche:

Spaghetti „Bolognaise“ oder „Pomodoro“

mit frisch gehobeltem Parmesan und Salatteller € 11,50

Spaghetti with sauce bolognaise or tomato sauce, mixed salad

Спагетти по-болонски или «Томодоро»(с томатами)

со свеженатёртым пармезаном и салатным гарниром

Hausgemachte Gemüselasagne

mit herzhafter Tomatensauce und Salatteller € 12,50

Homemade lasagne with vegetable and mixed salad

Домашняя овощная лазанья

с великолепным томатным соусом и салатным гарниром



Inklusivpreise

Pizza / Toast:

Pizza Margherita

Käse, Tomaten

€ 9,50

Tomato, cheese

Пицца Маргарита

томаты, сыр

Pizza Hawaii

Tomaten, Schinken, Käse, Champignons, Ananas

€ 11,50

Tomato, ham, cheese, mushrooms, pineapple

Пицца по-гавайски

томаты, ветчина, сыр, шампиньоны, ананас

Hauspizza

Tomaten, Schinken, Käse, Champignons, Pfefferoni, Paprika

€ 11,50

Tomato, ham, cheese, mushrooms, green pepper, peperoni

Пицца по-домашнему

томаты, ветчина, сыр, шампиньоны, пеперони, паприка

Gemüsepizza

Tomaten, Käse, frisches Gemüse

€ 11,50

Tomato, cheese, fresh vegetables

Овощная пицца

томаты, сыр, свежие овощи

Pizza Diavolo

Tomaten, Käse, Salami, Pfefferoni (scharf)

€ 11,50

Tomato, cheese, salami, peperoni (hot)

Пицца Дьяволо

томаты, сыр, салями, перерони(острые)

Schinken - Käsetoast

Toasted sandwich with cheese and ham

€ 6,90

Тост с сыром и ветчиной

Toast Hawaii

Toasted sandwich with cheese, ham and pineapple

€ 7,90

Тост по-гавайски с сыром, ветчиной и ананасо



Allergeneinformationen sind auf Nachfrage mündlich bei unserem geschulten Personal erhältlich.



Inklusivpreise

Zum Schluss was Süßes? oder doch Käse?

Topfen - Nougatknödel auf Pfeffererdbeeren € 6,90

Nougat dumplings with cooked strawberries

Творожные клёцки с нугой и клубникой с перечном соусе

Hausgemachte Sorbets in Honigwaben mit Früchten € 7,50

Homemade sorbets with fresh fruits

Домашний сорбе с медовыми сотами и фруктами

Crème Brûlée mit frischen Früchten € 8,50

Crème brûlée with fresh fruits

Крем-брюле со свежими фруктами

Kaiserschmarrn mit Apfelmus € 11,50

Chopped pancake with apple sauce

Кайзершмарн(блинныє ломтики) с яблочным мусом



Salzburger Nockerl (20 Minuten Zubereitungszeit) € 12,50

Soufflé style of Salzburg

Сладкие взбитые с мукой яичные горы по-зальцбургски(приготовление около 20 минут)

Kleine Auswahl von heimischem Käse

mit Honignüssen und Weintrauben € 12,50

Cheese board with grapes and nuts

Небольшое ассорти сыра местных сортов с медовыми орешками и виноградом

Eis Spezialitäten finden Sie auf unserer Eiskarte

Have a look at our list of different ice creams

Мороженое можете заказать из нашей карты мороженого

Gerne servieren wir Ihnen auch kleinere Portionen.

Preis des Gerichtes unter 13,90 € minus 1 €

Preis des Gerichtes über 13,90 € minus 2 €

FREUDE SCHENKEN

Gutscheine für Ihren Urlaub

Mit einem Gutschein vom Hotel "Neue Post" hinterlassen Sie garantiert einen bleibenden Eindruck - egal, ob es sich um eine Wellness-Anwendung, ein festliches Essen oder um einen ganzen Verwöhn-Urlaub handelt.

**HOTEL
NEUE POST**
★★★★
MAYRHOFEN



**HOTEL
NEUE POST**
★★★★
MAYRHOFEN