

„Rennweg zur Würde,  
dem Platze zur Zierde,  
dem Menschen zur Freude,  
steht dieses Gebäude!“



regional. traditionell. liebevoll.

Die Grundmauern unseres Hauses sind mehr als 600 Jahre alt und erzählen aus der Zeit, wo Gold und Arsen von Knappen in unserem Katschtal abgebaut wurden. Die Familie Heiß ist aus St. Martin im benachbarten Lungau zugewandert und kaufte das Anwesen am 3. August 1705. Seit dieser Zeit ist das Haus ein Gasthof und wird nun in der 10. Generation geführt. Die Familiengeschichte kann bis ins Jahr 1423 urkundlich zurück verfolgt werden. Mit unserem neu kreierten Hausbier, dem „Knappenbräu“ verbinden wir die Geschichten längst vergangener Tage.

[WWW.GASTHOFPOST-RENNWEG.AT](http://WWW.GASTHOFPOST-RENNWEG.AT)

Wir laden Sie herzlich ein, in unseren historischen Gemäuern zu Verweilen, zu Ruhen und zu Genießen. Als Genusswirt des Genusslandes Kärnten bemühen wir uns, hochwertige Produkte der Region zu kreativen Speisen zu verfeinern und alte Rezepte mit neuen, kulinarischen Ideen zu kombinieren.

Unser Gasthof präsentiert sich heute als jahrhundertealtes Haus mit Zeitgeist - wo wir „Liebgewonnenes“ bewahren und dem Neuen mit Mut, Freude, Demut und Dankbarkeit begegnen.

## HERZLICH WILLKOMMEN BEI UNS DAHEIM!

Ihre Familie Heiß und MitarbeiterInnen



## Unser Versprechen ...

... gelebte Regionalität

Wir sind ein zertifizierter Betrieb der AMA GENUSS REGION.

<b>Rind- und Schweinefleisch</b>	aus Kärnten bzw. aus Österreich von Karnerta und BV Nockfleisch
<b>Wild (Hirsch und Reh)</b>	Hegering Rennweg
<b>Milch und Milchprodukte</b>	Kärntner Milch
<b>Joghurt</b>	Johann Ramsbacher vlg. Adambauer
<b>Camembert</b>	Manuela Stoxreiter vlg. Biohof Heinrichbauer
<b>Frisch-Eier</b>	Fabian Pirker vgl. Mar
<b>Erdäpfel/Eachtling</b>	Familie Kerschhaggl vgl. Trogerhof, St. Margarethen im Lungau
<b>Saisonales Obst und Gemüse</b>	aus Kärnten bzw. Österreich von Firma Robitsch
<b>Kräuter</b>	aus dem eigenen Garten
<b>Regenbogenforelle,</b>	Fischzucht Andreas Hofer, Feld am See
<b>Kärntner Laxn</b>	und aus dem eigenen Teich
<b>Carinthia Wasser</b>	Apo Fruchtsäfte, Millstatt
<b>Obstbrand</b>	Pfau Brennerei

nachhaltig.



## Traditionelles für Zwischendurch

**Katschtaler Brettljause** € 16,10

*Dazu empfiehlt die Chefin: Knappenbräu vom Fass 0,3 lt* € 4,20

**Bauernbrot mit hausgemachten Schinkenspeck** € 8,90

**Bauernbrot mit Salami der Fleischveredelung Peitler (Rennweg)** € 8,90

**Selbstgemachtes, gekochtes Selchwürtl** € 8,90

*mit Bauernbrot, Senf und Kren*

*Einfach genau so, wie's auch der Seniorchef gern isst!*

## Suppen

**Tagessuppe** € 5,50

**Klare Rindssuppe mit Frittaten** € 5,50

**Fleischnudelsuppe** € 8,10

**Lungauer Kasknödelsuppe** € 15,50

*mit Salatschüssel*

*Dazu empfehlen wir: „Salzburger Lungau trifft Kärntner Nockberge“:*

*Carinthia Wasser (still), Quellwasser von der Millstätter Alpe 0,33 lt* € 2,70



## Salate

- Gemischte Salatschüssel** € 7,20
- Gebackene Hühnerbruststreifen in der Kürbiskern-Panade** € 15,40  
*auf bunten Salaten der Saison mit Kürbiskernöl und Weißbrotecken*
- Gegrillte Hühnerbruststreifen** € 15,40  
*auf bunten Salaten der Saison mit Cocktailsauce und Weißbrotecken*
- In Kräuterbutter gegrillte Riesengarnelen** € 20,60  
*auf bunten Blattsalaten, mit Weißbrotecken*
- Unsere Empfehlung danach: Warmes Schokoladensoufflé mit Nougatparfait* € 11,90

## Gekrenzelte Nudeln

- Kärntner Nudeln (vegetarisch)** € 15,50  
*(2 Stück) mit Salatschüssel*
- Fleischnudeln** € 15,90  
*(2 Stück) mit Sauerkraut und Speckwürfel*
- Kletzennudeln (Kletzen= Dörrbirnen)** € 13,90  
*(2 Stück) mit Honigbutter (süß!)*

***Sie können sich nicht entscheiden und möchten alle Nudeln kosten?***

*Dann probieren Sie doch unser Nudel-Menü! Wir servieren Ihnen einen Kärntner- und Fleischnudel mit Salat und als Dessert einen Kletzennudel.*

# Fleisch und Fisch

**Fischgerichte: Bitte fragen Sie nach unserer täglich variierenden Fischempfehlung!**

*Wir kochen gerne abwechslungsreich und orientieren uns an der saisonalen Verfügbarkeit, insbesondere was die Beilagenkomponente betrifft. Die Forellen holen wir im Sommer aus unserem haus-eigenen Almfischteich! Abhängig vom Petri Heil des Seniorchefs gibt es sie heute, oder auch leider nicht ... Dann kochen wir Ihnen aber eine Alternative.*

**Wildragout vom Wild aus der Heiß-Alm** € 20,10

*mit hausgemachten Butterspätzle und Grantn \*\**

**Der pure Genuss dazu: 1/8 Zweigelt aus dem Weinbaugebiet Neusiedlersee\*** € 5,10

**Zwiebelrostbraten nach Art unseres Hauses (gedünstet)** € 22,10

*mit Butterspätzle*

**Steak von der Beiriedschnitte auf Pfeffersauce** € 36,80

*mit buntem Gemüse und würzigen Kartoffelspalten*

**Paillard vom Rind** € 29,60

*an Kartoffel-Gemüse-Gröstl mit Portweinsauce*

**Grillteller** € 19,80

*mit pikanter Grillsauce, Pommes frites und Gemüse*

**Wiener Schnitzel vom Schweinskarree** € 15,40

*mit Petersilienkartoffeln oder Pommes frites und Grantn\*\**

**Cordon Bleu vom Schweinskarree** € 17,40

*mit Petersilienkartoffeln oder Pommes frites und Grantn\*\**

**Gegrillte Riesengarnelen** € 22,40

*auf Zitronenspaghetti, mit Ruccola, Kirschtomaten und Parmesan*

*\* Probieren Sie den Klassiker „Zweigelt“ von empfohlenen Winzern.*

*\*\* Preiselbeeren auf Kärntnerisch.*

**Gute Laune Schüssel (vegan)** € 15,20

*Grilltes Gemüse der Saison, Couscous, Erdnussbutter, Kräuter und Joghurt-Dip*

*Sehr gerne servieren wir Ihnen auch einen Rohkost-Salat dazu!*

## Kulinarischer Genuss zum Teilen

**Unser „Postgeheimnis“ (für 2 Personen)** € 43,20

*Und eines ist kein Geheimnis – wir haben auch noch ein paar*

*Köstlichkeiten für danach – falls Sie noch ein bisschen Platz haben!*

## Zum Abschluss etwas Süßes ...

*Wir halten nichts von „Fertigmehlspeisen“ – bei uns wir alles selbst gemacht!*

**Apfel- oder Topfenstrudel** € 5,90

*mit Schlagobers*

**Obstknödel im Topfenteig** € 9,50

*Die Fülle orientiert sich an der Jahreszeit: Erdbeeren, Marillen, Zwetschken,*

*Schwarzbeeren, ... Bitte fragen Sie nach der verfügbaren Fülle!*

**Schokoladensoufflé** € 11,90

*mit flüssigem Kern an Nougatparfait*

**Zitronensorbet** € 9,70

*mit Prosecco oder Vodka*

**Kaiserschmarrn** € 12,90

*Wir bereiten Ihnen unseren Schmarrn wirklich sehr gerne zu. Zu Stoßzeiten*

*kann es allerdings ein bisschen dauern – wir bitten Sie um Verständnis!*

*In den Sommermonaten haben wir auch unser Softeis für Sie. – Die Maschine ist schon fast unter „Denkmalschutz“ - bereits meine Oma hat damit Eis produziert. Wir halten der Erinnerung die Ehre und freuen uns jedes Jahr, wenn Sie funktioniert. Übersehen bzw. Überhören können Sie sie übrigens nicht- Sie scheppert und brummt laut im Vorhaus.*



## ... und Käse schließt den Magen!

**Camembert trifft auf Frucht-Ensemble** € 9,40

*Eine besondere Köstlichkeit ist der Camembert von Manuela Stoxreiter.*

*Zubereitet aus Schafs-Rohmilch und mehrfach ausgezeichnet.*

*Wir reichen Ihnen dazu unsere hausgemachten Fruchtaufstriche.*

## „Heiß“-Getränke

**Cappuccino** mit Milchschaum oder Schlagobers € 3,90

**Häferlkaffee** € 4,60

**Caffé Latté** € 4,60

**Verlängerter** € 3,80

**Espresso** € 3,10

**Macchiato** € 3,20

**Großer Brauner** € 4,90

**Kakao** mit Milchschaum oder Schlagobers € 4,40

**Tee** € 3,60

*Unsere ganz besondere Leidenschaft gehört auch dem Tee. Besuchen Sie*

*unser Teebuffet in der Poststube, eine ausgesuchte Auswahl erwartet Sie!*

# Getränke

Knappenbräu offen	0,5 lt	€ 5,00
Knappenbrau offen	0,3 lt	€ 4,20
Gösser offen	0,5 lt	€ 5,00
Gösser offen	0,3 lt	€ 4,20
Gösser offen	0,2 lt	€ 3,20
Radler	0,5 lt	€ 5,10
Radler	0,3 lt	€ 4,30
Gösser Flaschenbier	0,5 lt	€ 5,00
Weizenbier	0,5 lt	€ 5,10
Weizenbier (alkoholfrei)	0,5 lt	€ 5,10
Gösser Naturgold (alkoholfrei)	0,5 lt	€ 5,00
Orangensaft	0,2 lt	€ 3,80
Pago (div. Sorten)	0,2 lt	€ 4,00
Apfelsaft	0,2 lt	€ 3,80
Apfelsaft/Orangensaft gespritzt	0,25 lt	€ 3,50
Apfelsaft/Orangensaft gespritzt	0,5 lt	€ 4,80
Coca Cola, Orangen-, Zitronen, Kräuterlimonade	0,2 lt	€ 3,20
Coca Cola light	0,33 lt	€ 4,10
Ice Tea Pfirsich	0,33 lt	€ 4,00
Mineralwasser	0,33 lt	€ 3,10
Carinthia Wasser still	0,33 lt	€ 2,70
Hauswein offen rot/weiß	1/8 lt	€ 3,30
Weiße/Rote Mischung	0,25 lt	€ 3,80
Süßer Spritzer (Tiroler, Cola weiß/rot)	0,25 lt	€ 4,00
Hugo (Weißwein, Soda, Hollunder, Minze, Orange)	0,25 lt	€ 5,30
Aperol Spritzer	0,25 lt	€ 5,80
Liliet	0,25 lt	€ 6,80
Zirbensch snaps	2 cl	€ 3,60
Marillensch snaps	2 cl	€ 3,60
Obstler	2 cl	€ 3,10
Gurktaler	2 cl	€ 3,30