

Gasthof zur Post

— seit 1559 —

Unsere Öffnungszeiten

Montag und Dienstag Ruhetag
Mittwoch und Donnerstag 09.00 Uhr - 22.00 Uhr
Freitag und Samstag 09.00 Uhr - 00.00 Uhr
Sonntag 08.00 Uhr - 20.00 Uhr
An Feiertagen geöffnet

Mittagsküche 11.00 Uhr - 14.00 Uhr
Abendküche 18.00 Uhr - 20.30 Uhr
Sonntag Abend keine Küche

Die Geschichte des Gasthofes zur Post

Der traditionsreiche Gasthof zur Post in Weitersfelden blickt auf eine über 650-jährige Geschichte zurück. Bereits um 1350 wurde an diesem Platz im Zuge der Rodung des Marktes vermutlich eine Hoftaverne errichtet – lange bevor die erste urkundliche Erwähnung eines Wirtes im Jahr 1559 erfolgt. Damals zahlte Hans, Sohn des Veith, die Abgaben als bürgerlicher Wirt auf Haus Nr. 1. Seither ist dieser Ort untrennbar mit dem Gastgewerbe verbunden.

Im Laufe der Jahrhunderte entwickelte sich die Taverne zu einem gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Zentrum des Marktes. Um 1586 sind bereits zwei Wirte belegt, 1590 drei – ein Zeichen für die florierende Bedeutung von Weitersfelden als Markttort.

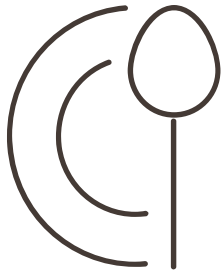
Seit 1807 befindet sich der Gasthof im Besitz der Familie Leopoldseder, die über viele Generationen hinweg das Wirtshausleben im Ort prägte. Als Poststation, als Versammlungsort, als Gasthaus mit Geschichte wurde das Haus unter anderem von Johann Leopoldseder geführt – k.u.k. Postmeister und Bürgermeister von Weitersfelden – sowie von Rudolf Leopoldseder (bis 1965). Anschließend übernahmen Marianne und Heinrich Bindreiter den Betrieb und gestalteten den Gasthof mit viel Sorgfalt und einer klaren Vision zu einer modernen Gastwirtschaft um.

Ab 1999 führte Roland Bindreiter den Gasthof weiter und setzte dabei einen besonderen Fokus auf kulturelle Veranstaltungen und Konzerte, die zu einem Markenzeichen des Hauses wurden.

Seit 2024 wird der Gasthof von Daniel und Gabriele Hold in Familientradition weitergeführt. Mit viel Engagement und Feingefühl haben sie das Haus grundsaniiert und modernisiert – und so für eine neue Generation von Gästen erlebbar gemacht.

Der Gasthof präsentiert sich heute in frischem Glanz und zeitgemäßer Atmosphäre, ohne dabei seine Wurzeln zu verlieren. Diese kurze Darstellung wurde auf Grundlage einer umfassenden historischen Aufarbeitung von Ludwig Riepl aus Weitersfelden erstellt. Eine noch detailliertere Version seiner Chronik kann im Gasthof zur Post eingesehen werden. Die Familien Hold, Bindreiter und Leopoldseder danken ihm herzlich für seine engagierte Forschung zur Geschichte dieses Hauses.



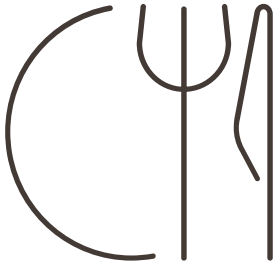


Suppen

Rindssuppe
mit Frittaten
(A,C,G,L)

Rindssuppe
mit Kaspressknödel
(A,C,G,L)

Knoblauchcremesuppe
mit Croutons
(A,G,L,O)



Salate

Gegrillte Putenstreifen

auf buntem Salat mit Hausdressing

[G,L,M]

Zartrosa gegrillte Beiriedstreifen

auf buntem Salat mit Hausdressing

[G,L,M]

BIO-Ziegengrillkäse

auf buntem Salat mit Hausdressing

[G,L,M]

Kaspressknödel

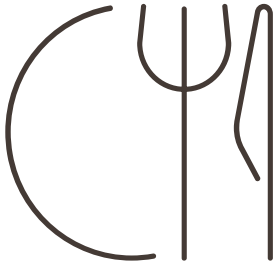
auf buntem Salat mit Hausdressing

[A,C,G,L,M]

Gemischter Salat

mit Hausdressing

[G,L,M]



Hauptspeisen



Gasthof zur Post

Wildspezialitäten

Wildschnitzel

mit Petersilerdäpfel und Reis
oder Pommes frites,
dazu gemischter Salat

[A,C,G]

Hirschrückensteak (ca. 250g)

auf Rotwein-Preiselbeer Jus
mit Speckfisolen
und gebratenen Rosmarinerdäpfeln

[L,O]

Reh-Ragout

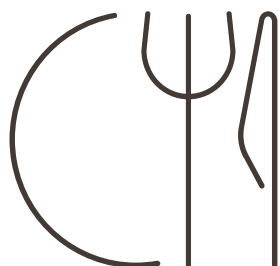
mit Kroketten, Semmelknödel
und Blaukraut

[A,C,G,L,O]

Reh-Cevapcici

mit Pommes frites, Ajvar,
frischem Zwiebel
und gemischtem Salat

[A,C,G,L,M,O]



Hauptspeisen

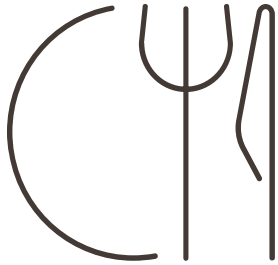
Gasthof zur Post

Grillteller nach Art des Hauses
mit ausgewählten Stücken vom Huhn,
Rind, Schwein und Reh-Cevapcici,
mit Grillgemüse, Wedges, Kräuterbutter
und BBQ-Sauce
(A,G,O)

Schweinemedallions
in Pfeffersauce
mit Speckfisolen und Braterdäpfeln
(G,L,O)

Schweinsschnitzel
mit Petersilerdäpfel und Reis
oder Pommes frites,
dazu gemischter Salat
(A,C,G,L,M,O)

Forelle im Ganzen gebraten
(Bio-Freiwald-Fisch Schaumberger)
dazu Petersilenerdäpfel, Mandelbutter
und gemischter Salat
(A,D,G,H,L,M)



Vegetarisch

Gasthof zur Post

Knödelquartett auf Gremolata vegan 

Spinat-, Tomaten-, Kürbis-
und Steinpilzknödel
mit gemischtem Salat

[A,C,G,L,M]

BIO-Ziegengrillkäse

auf buntem Salat mit Hausdressing

[G,L,M]

Kaspressknödel

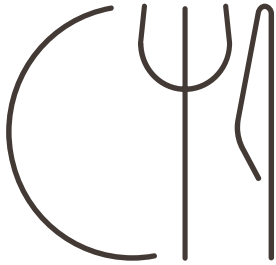
auf buntem Salat mit Hausdressing

[A,C,G,L,M]

Hausgemachte Kasnudeln

mit Wildkräuterfüllung und Mandelbutter,
dazu gemischter Salat

[A,C,G,H,M]

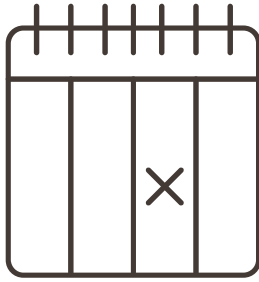


Kindergerichte

Kinderschnitzel
mit Pommes frites
{A,C,O}

Hühnernuggets
mit Pommes frites
{A,C,O}

Kleiner Knödelschmaus
Spinat-, Tomaten- und Kürbisknödel
mit Mandelbutter
{A,C,G,H}



Auf
Vorbestellung

Gasthof zur Post

Schweinsbraten in Biersauce

mit Semmelknödel und
warmen Krautsalat

[A,C,G,L,M,O]

Steirisches Backhendl

auf Erdäpfel-Vogerlsalat

[A,C,M]

Cordon bleu vom Schwein/Pute

mit Petersilerdäpfel und Reis
oder Pommes frites,
dazu gemischter Salat

[A,C,G,L,M,O]

Steakplatte für 4 Personen

mit Wedges, Speckfisolen und
Pfeffersauce

[A,G,L,O]

Ripperl und Stelze

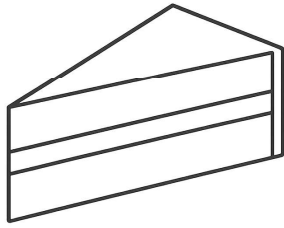
mit Beilagen
und kaltem Krautsalat

[A,G,L,M,O]

Wüedian Jause

Spezialitäten vom Wild
oder

Mühlviertler Jausenteller
Spezialitäten aus der Region



Hausgemachte Desserts

Apfelstrudel

mit Schlagobers

[A,C,G,H,O]

Sacherschnitte

[A,C,F,G]

Schwarzwälder-Kirschnitte

[A,C,F,G]

Eispalatschinken

[A,G,L,M,O]

Panna Cotta

mit fruchtigem Beerenspiegel

[G]

Affogato al caffè

1 Kugel Vanilleeis, Espresso

[G]

Eisbecher aus unserer Eiskarte