

Gasthof zur Post

— seit 1559 —

Speisekarte gültig
ab Freitag 18:00 Uhr bis Sonntag 14:00 Uhr

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.

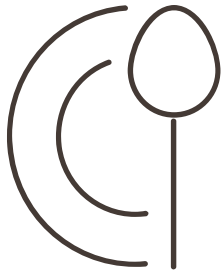
Seit 1807 befindet sich der Gasthof im Besitz der Familie Leopoldseder, die über viele Generationen hinweg das Wirtshausleben im Ort prägte. Als Poststation, als Versammlungsort, als Gasthaus mit Geschichte wurde das Haus unter anderem von Johann Leopoldseder geführt – k.u.k. Postmeister und Bürgermeister 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 grundsaniert 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.



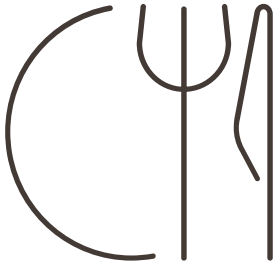


Suppen

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

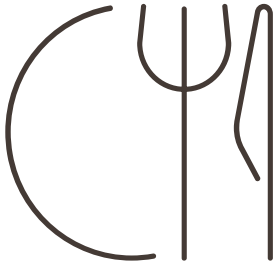
auf buntem Salat mit Hausdressing

[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

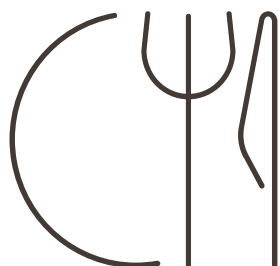
mit Kroketten, Semmelknödel
und Blaukraut

[A,C,G,L,O]

Reh-Cevapcici

mit Pommes frites, Ajvar,
frischem Zwiebel
und gemischtem Salat

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



Hauptspeisen

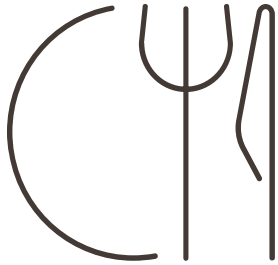
Gasthof zur Post

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 Petersilerdäpfel, 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

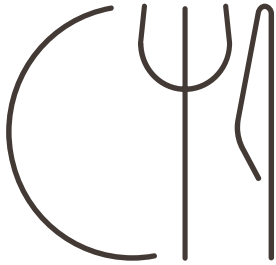
auf buntem Salat mit Hausdressing

[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}

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



Heißgetränke

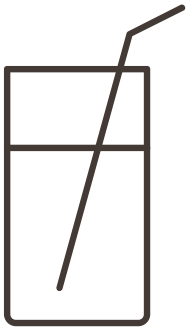


Bio Fairtrade Kaffee von Julius Meinl

Verlängerter schwarz / mit Milch	€ 3,40
Espresso klein	€ 3,30
Espresso groß	€ 4,20
Häferlkaffee	€ 4,20
Caffè Latte	€ 4,20
Cappuccino	€ 4,20
Kaffee koffeinfrei	€ 3,40
Affogato al caffè	€ 5,40
Kakao	€ 4,20
Kakao mit Sahne	€ 4,70

Tees von Bergkräuter Hirschbach

Pfefferminztee	€ 3,40
Roter Früchtetraum	€ 3,40
Darjeeling schwarzer Tee	€ 3,40
Kräutertee	€ 3,40
Grüner Tee	€ 3,40
Kamillentee	€ 3,40
Heiße Zitrone	€ 3,40
Tee mit Rum	€ 5,60



Alkoholfreie Getränke

Cola, Kräuterlimo, Orangenlimo,
Cola Mix, Ice Tea, Zitrone

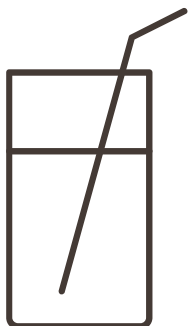
0,25 l / 0,5 l	€ 3,20 / 5,50
gespritzt mit Soda 0,25 l / 0,5 l	€ 3,10 / 4,30
mit Leitungswasser 0,25 l / 0,5 l	€ 3,00 / 4,10
Cola Zitrone 0,25 l / 0,5 l	€ 3,40 / 5,70

Säfte: Apfel trüb, Marille, Orange,
Johannisbeere, Mango, ACE

0,25 l / 0,5 l	€ 3,20 / 5,50
gespritzt mit Soda 0,25 l / 0,5 l	€ 3,10 / 4,30
mit Leitungswasser 0,25 l / 0,5 l	€ 3,00 / 4,10

Pago-Erdbeere

0,2 l Flasche	€ 3,80
0,5 l gespritzt mit Soda / Leitungswasser	€ 4,70 / 4,50



Alkoholfreie Getränke

Peda Cola	
0,25 l / 0,5 l	€ 3,40 / 5,80
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite 0,33 l	€ 3,90
Römerquelle prickelnd/still 0,33 l	€ 3,40
Red Bull 0,2 l	€ 4,30

Jugendgetränke

Holundersaft	
gespritzt mit Soda 0,25 l / 0,5 l	€ 2,80 / 4,20
mit Leitungswasser 0,25 l / 0,5 l	€ 2,70 / 4,00
Himbeersaft	
gespritzt mit Soda 0,25 l / 0,5 l	€ 2,80 / 4,20
mit Leitungswasser 0,25 l / 0,5 l	€ 2,70 / 4,00
Soda 0,25 l / 0,5 l	€ 2,00 / 3,00
Soda Zitrone 0,25 l / 0,5 l	€ 2,50 / 3,50



Bier & Most

Vom Fass

Freistädter Ratsherrn	
0,2l / 0,3l / 0,5l	€ 4,10 / 4,30 / 4,80
Freistädter Lager	
0,2l / 0,3l / 0,5l	€ 4,10 / 4,30 / 4,80
Freistädter Zwickl	
0,2l / 0,3l / 0,5l	€ 4,10 / 4,30 / 4,80

Freistädter Radler: Kräuter	
0,3l / 0,5l	4,30 / 4,80
Saurer Radler	
0,3l / 0,5l	4,10 / 4,50

Aus der Flasche

Andechser Weizen Hell 0,5l	€ 4,90
Andechser Weizen alkoholfrei 0,5l	€ 4,90
Freistädter alkoholfrei 0,5l	€ 4,90

Most

Mairinger Most 0,25l	€ 4,60
gespritzt 0,25 l./ 0,5 l.	€ 3,30 / 4,80



Schaumwein & Spritzer

Gasthof zur Post

Schaumwein

Prosecco (Glas)	€ 4,20
Prosecco (Flasche) 0,75 l	€ 28,00
Muskateller Frizzante Lux 0,75 l	€ 42,00
Champagner Brut Imperial 0,75 l	€ 79,00

Spritz mit Prosecco

Aperol Spritz 0,25 l	€ 6,90
Campari Spritz 0,25 l	€ 6,90
Limoncello Spritz 0,25 l	€ 6,90
Wildberry Lillet 0,25 l	€ 6,90
Hugo 0,25 l	€ 6,90
Miss Rósy Sparkling 0,25 l	€ 6,90

Alkoholfrei:

0% Madruzzo Spritz 0,25 l	€ 6,50
0% Hugo Spritz 0,25 l	€ 5,90
0% Frizzante Pankrazhofer 0,1 l	€ 4,20
Alkoholfreier Spritzer 0,25 l	€ 4,40

Spritzer

Spritzer Weiß/Rot 0,25 l	€ 3,90
Sommerspritzer Weiß/Rot 0,5 l	€ 4,40
Kaiser Spritzer Weiß 0,25 l	€ 4,20
Süßer Spritzer Weiß 0,25 l	€ 4,20
Schilcher Spritzer 0,25 l	€ 4,20
Aperol Spritzer 0,25 l	€ 5,50
Cola Weiß 0,25 l	€ 4,20
Cola Rot 0,25 l	€ 4,20



Wein

Offene Weine

Weingut Hagen

Grüner Veltliner 1/8 l. € 3,30

Zweigelt 1/8 l. € 3,30

Weingut Knöbl

Gelber Muskateller 1/8 l. € 4,90

Sauvignon Blanc 1/8 l. € 4,90

Lausbua 1/8 l. € 4,90

Erotika 1/8 l. € 4,90

Blauer Zweigelt 1/8 l. € 4,90

Weingut Donabaum

Blauer Portugieser Frischling 1/8 l. € 4,90

Weingut Kerschbaum

Blaifränkisch 1/8 l. € 4,90

Weingut Jauk

Schilcher Klassik 1/8 l. € 3,90

Entalkoholisierter Wein

Krispel 1/8 l. € 4,20



Wein

Weiße Flaschenweine

Weingut Sighardt Donabaum

Riesling Rehbock 0,75 l.	€ 28,00
Grüner Veltliner Fuchs 0,75 l.	€ 28,00

Weingut Knöbl

Gelber Muskateller 0,75 l.	€ 28,00
Welschriesling 0,75 l.	€ 28,00
Sauvignon Blanc 0,75 l.	€ 28,00
Lausbua 0,75 l.	€ 28,00

Rote Flaschenweine

Weingut Sighardt Donabaum

Pinot Noir Wildsau 0,75 l.	€ 28,00
Blauer Portugieser Frischling 0,75 l.	€ 28,00

Weingut Knöbl

Blauer Zweigelt 0,75 l.	€ 28,00
------------------------------	---------

Weingut Mürzeneder

Merlot Reserve 0,75 l.	€ 39,00
-----------------------------	---------

Rosé

Weingut Sighardt Donabaum

Rosé Fasan 0,75 l.	€ 26,00
-------------------------	---------

Weingut Jauk

Schilcher 0,75 l.	€ 25,00
------------------------	---------

Weingut Knöbl

Erotica 0,75 l.	€ 28,00
----------------------	---------

Gasthof zur Post



Spirituosen, Longdrinks & Cocktails

Cocktails / Longdrinks

Cuba Libre 4 cl	€ 7,50
Gin Tonic 4 cl	€ 7,20
Tequila Sunrise 4 cl	€ 7,50
Malibu Orange 4 cl	€ 7,20
Alkoholfreier Gin Tonic 4 cl	€ 7,20

Edelbrände

Sighardt Donabaum

Marille 2 cl	€ 3,80
Williams Birne 2 cl	€ 3,80
Schlehe 2 cl	€ 4,80



Spirituosen, Longdrinks & Cocktails

Gasthof zur Post

Mairinger

Obstler 2 cl.	€ 3,80
Zwetschke 2 cl.	€ 3,80

Parzmair

Alte Marille fassgelagert 2 cl.	€ 4,90
Eierkirsch-Likör 2 cl.	€ 4,20
Herzkirsch-Likör 2 cl.	€ 4,20

Mittmannsgruber

Korn 2 cl.	€ 3,80
-----------------	--------

Peter Affenzeller

Affenzeller Single Malt Whisky 2cl.	€ 3,90
Affenzeller Cream Whisky 2cl.	€ 3,90
Affenzeller RuMonkey 2cl.	€ 3,90
Affenzeller White Swan Gin 2cl.	€ 3,90
Affenzeller White Swan Free 2cl.	€ 3,70
Affenzeller Flamingo 2cl.	€ 3,70

Herkunft unserer Lebensmittel – Regionalität, die man schmeckt

Wir im Gasthof zur Post legen großen Wert auf hochwertige, regionale Zutaten. Unsere Partner stehen für Qualität, kurze Wege und nachhaltige Erzeugung.

Warum Regionalität?

Kurze Transportwege, persönliche Beziehungen zu den Produzenten, Saisonalität und ein verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln – das ist uns wichtig. So wissen wir genau, was auf eure Teller kommt.

AMA GENUSS REGION & Genussland Oberösterreich

Mit Stolz ausgezeichnet – für ehrliche Herkunft & regionale Qualität.

Wild

Wild stammt vom Wüedian – direkt aus den heimischen Wäldern, wild und ehrlich.

Fleisch

Frischfleisch & Wurst beziehen wir vom Fleischer Piber, bekannt für Qualität aus der Region.

Frische BIO-Forellen

Freiwald-Fisch Schaumberger, regional gezüchtet mit Sorgfalt.

BIO-Kartoffeln

Unsere Kartoffeln und andere Erdäpfelprodukte stammen aus regionalem Anbau der Familie Atteneder.

Eier

Eierhof & Teigwaren Holzmann

Speiseeis

Vom Reisingerhof in Gutau – hausgemacht, natürlich & einfach köstlich.

Weine

Hagen, Sighardt Donabaum, Knöbl, Kerschbaum, Körner, Jauk

Most & Säfte

Mairinger, Pedacola

Gewürze und Tees

Bergkräuter Hirschbach



Allergene



Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

z. B. Brot und Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Semmelbrösel, Würstwaren, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade



Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

z. B. Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

z. B. Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croquants, Faschierter Braten, Burger, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)

z. B. Kräcker, Soßen, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato



Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

z. B. Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauße, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, (Pommes Frites)



Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

z. B. Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, Diät drinks, Kaffeeweißer



Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)

z. B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Rohbratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein



Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

z. B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

z. B. Suppengrün, Gewürzbrötchen, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



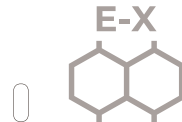
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

z. B. Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken



Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

z. B. Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



Schwefeldioxid und Sulfite

z. B. Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

z. B. Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eierersatz, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze



Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

z. B. Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

Trotz sorgfältiger Zubereitung können unsere Speisen Spuren von Gluten, Milch, Nüssen und anderen Allergenen enthalten.

Gasthof zur Post

— seit 1559 —

4272 Weitersfelden 1

Tel.: 07952 6237, Mail: office@gasthof-zurpost.at

www.gasthof-zurpost.at



Free WiFi

GzP_WiFi_Gast
Passwort: GzP@Gast



Scan me!