

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 08.00 Uhr – 20.00 Uhr

Mittagsküche 11.00 Uhr – 14.00 Uhr
Abendküche 18.00 Uhr – 20.30 Uhr

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.

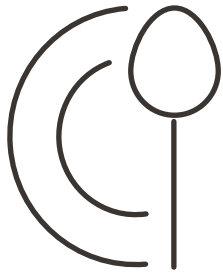
Ab 1999 führte Roland Bindreiter den Gasthof weiter und setzte dabei einen besonderen Fokus auf kulturelle Veranstaltungen und Konzerte, die zu einem Markenzeichen des Hauses wurden.

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.



Gruss aus Weitersfelden (Ö.-Öe.).



Suppen

11.00 Uhr – 14.00 Uhr

18.00 Uhr – 20.30 Uhr

Rindssuppe

mit Frittaten

[A,C,G,L,O]

Rindssuppe

mit Leberknödel

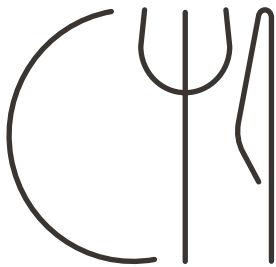
[A,C,G,L,O]

Knoblauchcremesuppe

mit Croutons

[A,C,G,L,O]

Gasthof zur Post



Salate

11.00 Uhr – 14.00 Uhr

18.00 Uhr – 20.30 Uhr

Gemischter Salat
mit Hausdressing

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

Gegrillte Putenstreifen

auf buntem Salat mit Hausdressing

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

Zartrosa gegrillte Beiriedstreifen

auf buntem Salat mit Hausdressing

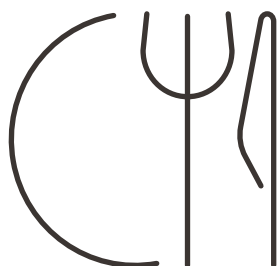
[A,C,G,L,M,O]

BIO-Ziegengrillkäse 

auf buntem Salat mit Hausdressing

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

Gasthof zur Post



Hauptspeisen

11.00 Uhr – 14.00 Uhr

18.00 Uhr – 20.30 Uhr

Wild vom Wüdian

Wildschnittel vom Wüdian

mit Petersilienerdäpfel und Reis, oder Pommes
dazu gemischter Salat

[A,C,G]

Hirschrückensteak (250g) vom Wüdian

mit gegrillten Kohlsprossen
und gebackenen Schupfnudeln
auf Rotwein-Preiselbeer Jus

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

Reh-Cevapcici vom Wüdian

mit Pommes und
gemischtem Salat

[A,C,G,M]

Zartes Reh-Ragout vom Wüdian

mit flaumigem Semmelknödel
und Blaukraut

[A,C,G,L,O]

Gasthof zur Post

Grillteller nach Art des Hauses

ausgelöste Hühnerkeule, Beiried,
Schweinemedailon und Reh-Cevapcici,
mit Grillgemüse, Wedges, Kräuterbutter
und BBQ-Sauce

[A,G,L,M,O]

Saftige Schweinemedailons

in Pfeffersauce mit Bratkartoffeln und
Speckfisolen

[A,G,L,M,O]

Steirisches Wurzelfleisch

mit Wurzelgemüse, Salzerdäpfeln und
frisch geriebenem Kren.

[A,G,L,O]

Tafelspitz

Klassisch gekocht, mit cremigem
Semmelkren und Erdäpfelschmarn.

[A,G,L,O]

Schweinsschnitzel

mit Petersilienerdäpfel und Reis, oder
Pommes

dazu gemischter Salat

[A,C,G]

Putenschnitzel

mit Petersilienerdäpfel und Reis, oder
Pommes

dazu gemischter Salat

[A,C,G]

Rinderfiletsteak (250g)

In Pfeffersauce

mit Wedges und Speckfisolen

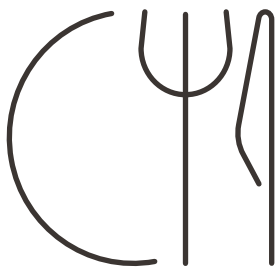
[A,C,G,L,M,O]

BIO Forelle im Ganzen gebraten

vom Freiwald, Schaumberger

mit Petersilienerdäpfel und
Mandelbutter, dazu gemischter Salat

[A,D,G,H,O]



Vegetarisch

11.00 Uhr – 14.00 Uhr

18.00 Uhr – 20.30 Uhr

Knödeltrio auf Gremolata

Spinat, Tomaten und Kürbisknödel
mit gemischtem Salat

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

Knusprige Reisläibchen

auf Karottenragout mit
gemischtem Salat

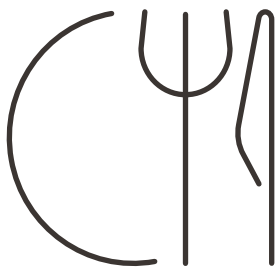
[A,C,G,H,L,O]

BIO-Ziegengrillkäse

auf buntem Salat mit Hausdressing

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

Gasthof zur Post



Kindergerichte

11.00 Uhr – 14.00 Uhr

18.00 Uhr – 20.30 Uhr

Kinderschnitzel

mit Pommes

[A,C,G,O]

Hühnernuggets

mit Pommes

[A,C,G,O]

Kleiner Knödelschmaus

Tomaten und Kürbiskernknödel
mit Mandelbutter

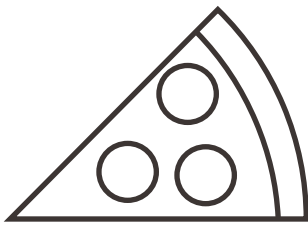
[A,C,G,H,L,O]

Spaghetti Bolognese

mit Parmesan

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

Gasthof zur Post



Nachmittags- snacks

14.00 Uhr - 18.00 Uhr

Gasthof zur Post

Pizza

Margherita

[A,G]

Pizza

Salami/Schinken

[A,G]

Spezial-Hauspizza

mit Speck und Rucola

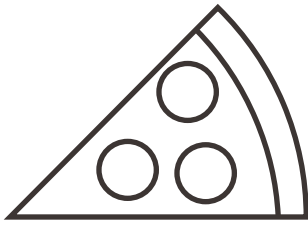
[A,G]

Wüdian-Pizza

mit Wildspeck und

Wildsalami

[A,G]



Nachmittags- snacks

14.00 Uhr - 18.00 Uhr

Gasthof zur Post

Haustoast

mit Schinken, Käse, Zwiebel, Spiegelei
und Salatgarnitur

[A,C,G]

Toast

Mit Schinken und Käse

[A,G]

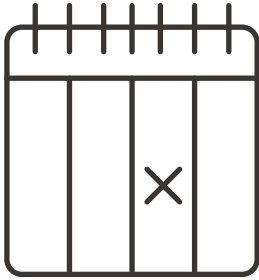
Toast

mit Käse

[A,G]

Frankfurter/Debreziner

[A,G]



Auf Vorbestellung

Gasthof zur Post

Schweinsbraten in Biersauce
mit Serviettenschnitten und
warmen Krautsalat
[A,C,G,L,M,O]

Steirisches Backhendl vom BIO-Hof Kaltenberger
auf Erdäpfel-Vogerlsalat
[A,C]

Cordon bleu vom Schwein
mit Petersilienerdäpfel, Reis oder
Pommes,
dazu gemischter Salat
[A,C,G]

Cordon bleu von der Pute
mit Petersilienerdäpfel, Reis oder
Pommes,
dazu gemischter Salat
[A,C,G]

Tomahawk Steak für 4 Personen
mit Wedges, Speckfisolen und
Pfeffersauce
[A,G,L,M,O]



Heißgetränke

Gasthof zur Post



Bio Fairtrade Kaffee von Julius Meindl

Verlängerter schwarz / mit Milch

Espresso klein

Espresso groß

Häferlkaffee

Caffè Latte

Cappuccino

Kaffee koffeinfrei

Kakao

Tees von Bergkräuter Hirschbach

Roter Früchtetraum

Darjeeling schwarzer Tee

Tulsi Kräutertraum

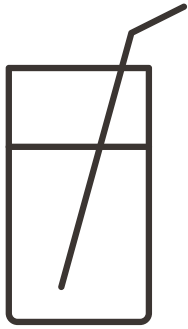
Grüner Tee

Kamillentee

Kräutertee „Nimm dir Zeit“

Heiße Zitrone

Tee mit Rum



Alkoholfreie Getränke

Cola, Kräuterlimo, Orangenlimo, Cola Mix, Ice Tea
0,25 l / 0,5 l

gespritzt mit Soda 0,25 l / 0,5 l

mit Leitungswasser 0,25 l / 0,5 l

Cola Zitrone 0,25 l / 0,5 l

Säfte: Apfel txrüb, Marille, Orange, Johannisbeere
0,25 l / 0,5 l

gespritzt mit Soda 0,25 l / 0,5 l

mit Leitungswasser 0,25 l / 0,5 l

Pago-Säfte: Mango, Erdbeere, ACE

0,2 l Flasche

0,5 l gespritzt mit Soda / Leitungswasser

Peda Cola

0,25 l / 0,5 l

gespritzt mit Soda 0,25 l / 0,5 l

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite 0,33 l

Römerquelle prickelnd/still 0,33 l

Kinley Tonics:

Tonic Water, Bitter Lemon, Wildberry 0,2 l

Red Bull 0,2 l

Jugendgetränke

Holundersaft

gespritzt mit Soda 0,25 l / 0,5 l

mit Leitungswasser 0,25 l / 0,5 l

Soda 0,25 l / 0,5 l

Soda Zitrone 0,25 l / 0,5 l



Bier

Vom Fass

Freistädter: Ratsherrn, Lager, Zwickl
0,2 l / 0,3 l / 0,5 l

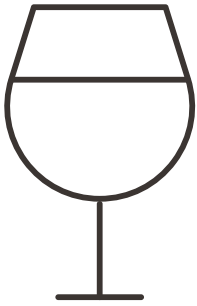
Freistädter Radler: Kräuter
0,2 l / 0,3 l / 0,5 l

Aus der Flasche

Freistädter Märzen 0,5 l
Andechser Weizen Hell 0,5 l
Andechser Alkoholfrei Weizen 0,5 l
Zipfer Hell Alkoholfrei 0,5 l

Most

Mairinger Most $\frac{1}{4}$ l
gespritzt $\frac{1}{4}$ l / $\frac{1}{2}$ l



Most & Schaumwein

Schaumwein

Prosecco (Glas) 0,1 l
Prosecco Alkoholfrei (Glas) 0,1 l
Prosecco (Flasche) 0,75 l
Pink Secco (Eschlböck) 0,2 l
Muskateller Frizzante Lux 0,75 l

Spritz mit Prosecco

Aperol Spritz 1/4 l
Campari Spritz 1/4 l
Limoncelli Spritz 1/4 l
Wildberry Lillet 1/4 l
Hugo 1/4 l

Alkoholfrei:

Zero Spritz 1/4 l
Hugo Spritz 1/4 l

Spritzer

Spritzer Weiß/Rot 1/4 l
Sommerspritzer Weiß/Rot 1/2 l
Kaiser Spritzer Weiß 1/4 l



Wein

Offene Weine

Weingut Hagn

Grüner Veltliner $\frac{1}{8}$ l

Zweigelt $\frac{1}{8}$ l

Weingut Knöbl

Gelber Muskateller $\frac{1}{8}$ l

Sauvignon Blanc $\frac{1}{8}$ l

Welschriesling $\frac{1}{8}$ l

Lausbua $\frac{1}{8}$ l

Erotika $\frac{1}{8}$ l

Blauer Zweigelt $\frac{1}{8}$ l

Weingut Donabaum

Blauer Portugieser Frischling $\frac{1}{8}$ l

Weingut Kerschbaum

Blaufränkisch $\frac{1}{8}$ l

Jauk

Schilcher Klassik $\frac{1}{8}$ l

Entalkoholisierter Wein

Weißwein Zero $\frac{1}{8}$ l

Gasthof zur Post

Weißer Flaschenweine

Weingut Körner

Weißburgunder 0,75 l

Cuvée aus Zweigelt und Pinot Noir 0,75 l

Weingut Donabaum

Riesling Rehbock 0,75 l

Grüner Veltliner Fuchs 0,75 l

Rote Flaschenweine

Weingut Donabaum

Pinot Noir Wildsau 0,75 l

Weingut Körner

Rosenberg Rot 0,75 l

Rosé

Weingut Donabaum

Rosé Fasan 0,75 l



Spirituosen & Longdrinks

Longdrinks

Vodka Orange
Vodka Soda
Vodka Tonic
Gin Tonic
Cola Bacardi
Cola Rum
Cola Whiskey

Edelbrände

Sighard Donabaum

Marille 2cl
Williams Birne 2cl
Vogelbeere 2cl
Schlehe 2cl
Kirsche 2cl

Mairinger

Obstler 2cl
Zwetschke 2cl
Haselnuss 2cl
Zirbe 2cl
Kirschlikör 2cl
Walnusslikör 2cl

Peter Affenzeller

Affenzeller Whisky 2 cl
Affenzeller Cream Whisky 2 cl
Affenzeller RuMonkey 2 cl
Affenzeller white Swan Gin 2 cl
Affenzeller white Swan Free 2 cl

Spirituosen

Bacardi 2cl
Absolut Vodka 2cl
Gin Mare 2cl
Tequilla 2cl
Jack Daniels 2cl
Cognac Remy Martin 2cl
Weinbrand Zornberg 2cl
Fernet Branca 2cl
Averna 2cl
Averna Sour
Jägermeister 2cl
Baileys 2cl

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 Wüdian – direkt aus den heimischen Wäldern, wild und ehrlich.

Fleisch & Wild

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

Gewürze und Tees

Bergkräuter Hirschbach



Allergene

A



Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

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

B



Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

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

C



Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

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

D



Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse [außer Fischgelatine]

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

E



Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

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

F



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, Kaffee weißer

G



Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)

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

H



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

L



Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

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

M



Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

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

N



Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

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

O



Schwefeldioxid und Sulfite

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

P



Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

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

R



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!