

# 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 Markort.

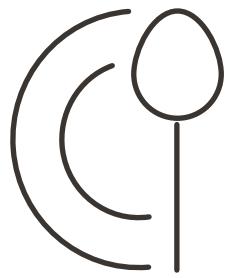
Seit 1807 befindet sich der Gasthof im Besitz der Familie Leopoldseder, die über viele Generationen hinweg das Wirtshausleben im Ort prägte. Als Poststation, als Versammlungsplatz, als Gasthaus mit Geschichte wurde das Haus unter anderem von Johann Leopoldseder geführt – k.u.k. Postmeister und Bürgermeister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

11.00 Uhr - 14.00 Uhr

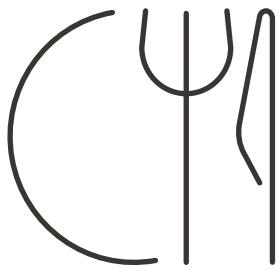
18.00 Uhr - 20.30 Uhr

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

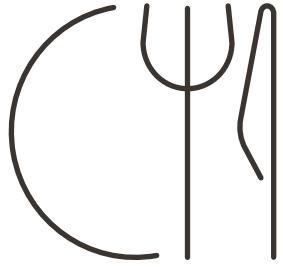
[A,C,G,L,M,O]

**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

Wildschnitzel 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 flauem Semmelknödel  
und Blaukraut

[A,C,G,L,O]

**Grillteller nach Art des Hauses**  
ausgelöste Hühnerkeule, Beiried,  
Schweinemedaillon und Reh-Cevapcici,  
mit Grillgemüse, Wedges, Kräuterbutter  
und BBQ-Sauce

[A,G,L,M,O]

**Saftige Schweinemedaillons**  
in Pfeffersauce mit Bratkartoffeln und  
Speckfisolen

[A,G,L,M,O]

**Steirisches Wurzelfleisch**  
mit Wurzelgemüse, Salzerdäpfeln und  
frisch geriebenem Kren.

[A,G,L,O]

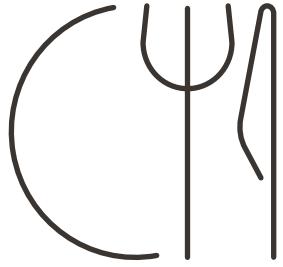
**Tafelspitz**  
Klassisch gekocht, mit cremigem  
Semmelkren und Erdäpfelschmarrn.  
[A,G,L,O]

**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 gemischem Salat

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

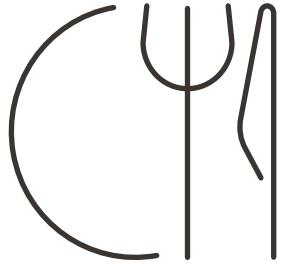
---

**Knusprige Reislaibchen**   
auf Karottenragout mit  
gemischem 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

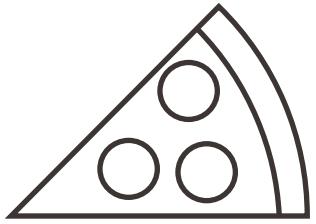
Kinderschnitzel  
mit Pommes  
[A,C,G,O]

Hähnernuggets  
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

Pizza  
Margherita  
[A,G]

---

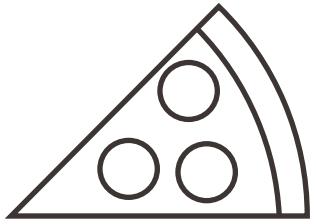
Pizza  
Salami/Schinken  
[A,G]

---

Spezial-Hauspizza  
mit Speck und Rucola  
[A,G]

---

Wüdian-Pizza  
mit Wildspeck und  
Wildsalami  
[A,G]



## Nachmittags-snacks

14.00 Uhr - 18.00 Uhr

### Haustoast

mit Schinken, Käse, Zwiebel, Spiegelei  
und Salatgarnitur

[A,C,G]

---

### Toast

Mit Schinken und Käse

[A,G]

---

### Toast

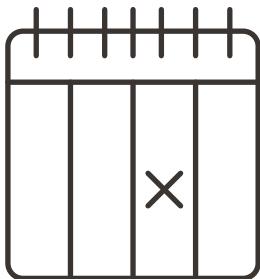
mit Käse

[A,G]

---

### Frankfurter/Debreciner

[A,G]



## Auf Vorbestellung

**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



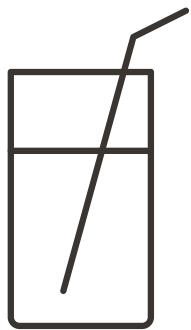
### Bio Fairtrade Kaffee von Julius Meindl

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

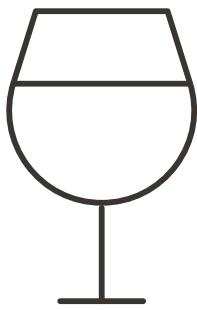
Freistädter Radler: Kräuter  
0,2 l / 0,3 l / 0,5 l

### 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 1/4 l  
gespritzt 1/4 l / 1/2 l



## Most & Schaumwein

### Schaumwein

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

### Spritz mit Prosecco

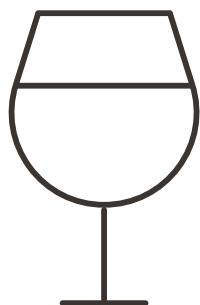
Aperol Spritz 1/4l  
Campari Spritz 1/4l  
Limoncelli Spritz 1/4l  
Wildberry Lillet 1/4l  
Hugo 1/4l

### Alkoholfrei:

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

### Spritzer

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



## Wein

### Offene Weine

#### Weingut Hagn

Grüner Veltliner 1/8 l

Zweigelt 1/8 l

#### Weingut Knöbl

Gelber Muskateller 1/8 l

Sauvignon Blanc 1/8 l

Welschriesling 1/8 l

Lausbua 1/8 l

Erotika 1/8 l

Blauer Zweigelt 1/8 l

#### Weingut Donabaum

Blauer Portugieser Frischling 1/8 l

#### Weingut Kerschbaum

Blaufränkisch 1/8 l

#### Jauk

Schilcher Klassik 1/8 l

### Entalkoholierter Wein

Weißwein Zero 1/8 l

## Weisse Flaschenweine

### Weingut Körner

Weißburgunder 0,75 l

Cuvee 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  
Tequila 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, Teig waren, 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, Croutons, 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, Schokocreme, 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, Sporternährung, Diätdrinks, Kaffeeweißer



**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. Suppgrün, 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, Knäckebrot, 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, Kaffeesatz, 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](http://www.gasthof-zurpost.at)



Free WiFi  
GzP\_WiFi\_Gast  
Passwort: GzP@Gast



Scan me!