



## Zeit zum Schlemmen: Kulinarische Reise durch die Restaurants der „Post“ Von klassischen Käsespätzle bis Hummer mit Ochsenherz – die Küche der Post in Lech verspricht ein wahres Fest für Feinschmecker

München / Lech am Arlberg, 04. März 2024 – Fünf Restaurants und eine Bar, und all das unter einem Dach – ein Paradies für Gourmets. Die Post in Lech am Arlberg ist nicht nur bei Skifahrern ein beliebtes Domizil, sondern auch unter Kulinarik-Liebhabern bekannt. Küchenchef Michael Rieser verwöhnt seine Gäste mit einer Kombination aus traditionell französischer und alpenländischer Küche. Ob klassisches Wiener Schnitzel oder frische Bouillabaisse – in der Post werden kleine und große Genießer garantiert fündig. Weitere Informationen unter [postlech.com](http://postlech.com).

### Das Panoramarestaurant Postblick

Dieses Restaurant – auch als das Herzstück des Traditionshauses bekannt – hält, was sein Name verspricht. Die großflächigen Fenster bieten einen atemberaubenden Panoramablick. Die Renovierung des Restaurants wurde zum 80-jährigen Jubiläum der Gastgeber-Familie Moosbrugger fertiggestellt und empfängt seither sowohl Gäste des Hauses als auch externe Besucher. Auf der Karte stehen unter anderem ein Burger mit Angus Rind, frischer Fisch und Wildragout.

### Die Jägerstube

Die Jägerstube, im traditionellen Jagdhausstil gestaltet, bietet nicht nur Gerichte von der Karte, sondern auch die Möglichkeit, sich für ein Gourmetmenü zu entscheiden. Das „große Post Geheimnis“ besteht aus sechs ausgewählten Gängen und wurde speziell für die aktuelle Wintersaison kreiert. Das Menü umfasst edle und gleichzeitig außergewöhnliche Gerichte, darunter eine Vorspeise aus Erdäpfelnudeln und Kaviar sowie ein Hauptgang aus Wagyu-Rind und Schnecken. Für alle Fans der gegorenen Traube wird zu jedem Gang eine passende Weinbegleitung angeboten. In der Sommersaison steht die Jägerstube außerdem für private Veranstaltungen zu Verfügung.

### Die Emostube

Die Emostube wurde nach dem Tiroler Künstler Emo Henrich benannt und bietet klassische österreichische Küche. Auf Vorbestellung wird hier auch für zwei oder mehr Personen ein Fondue vorbereitet. Das gemütliche Flair der Emostube macht sie im Sommer auch zu einem beliebten Ort für private Veranstaltungen.

### Die Kutscherstube

In der „Gastwirtschaft“ des Hauses kommen ebenfalls klassische österreichische Gerichte auf den Tisch. Hausgäste werden hier nicht nur mit klassischem Tafelspitz, sondern auch mit hausgemachten



Leckereien wie Apfelstrudel oder karamellisiertem Kaiserschmarrn verwöhnt. Sogar das niederländische Königspaar hat sich hier schon mehrmals bekochen lassen.

### **Die Sonnenterrasse**

Bei schönem Wetter lädt die Post auf ihre Terrasse ein, wo Urlauber nach einer aufregenden Wanderung oder einem aktiven Tag auf der Skipiste einen erfrischen Drink genießen und dabei die Aussicht auf die imposante Bergwelt auf sich wirken lassen. Aber auch hungrige Gäste haben hier natürlich die Möglichkeit, von der Speisekarte zu bestellen.

### **Bemelmans-Bar**

Die legendäre Bemelmans-Bar erhielt ihren Namen durch den amerikanischen Schriftsteller Ludwig Bemelmans, der selbst ein treuer Stammkunde der Post war. Hier werden mit erlesenen Weinen, fruchtigen Cocktails und prickelndem Champagner alle flüssigen Wünsche erfüllt – ob vor dem Dinner als Aperitif oder im Anschluss als Schlummertrunk.

### **Über Relais & Châteaux Hotel Gasthof Post**

Das Fünf-Sterne Haus Relais & Châteaux Hotel Gasthof Post liegt wie im Bilderbuch, eingebettet in die Bergwelt und umgeben von einem blühenden Alpengarten in Lech am Arlberg. Im Winter wie im Sommer ist die Post ein Traumziel für Skisportler, Bergabenteurer und Golfer. Erholungssuchende finden im großzügigen Spa Ruhe und Entspannung. Wie kaum ein anderer Ort, zeichnet sich die Post durch die harmonische Verbindung aus Familientradition, die bis in das Jahr 1937 zurückreicht, und modernem Stil aus. Die Gastgeber Sandra und Florian Moosbrugger empfangen Gäste in ihren 46 individuell eingerichteten Zimmer und Suiten sowie dem exklusiv im Winter buchbaren Chalet Säge. Kulinarisch verwöhnt der Tiroler Küchenchef Michael Rieser die Gäste mit ausgesuchten Gaumenfreuden. Weitere Informationen unter [postlech.com](http://postlech.com).

Die Bildrechte liegen bei der Post Lech. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung von Post Lech verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

#### Buchungskontakt:

Gasthof Post GmbH & Co KG  
Familie Moosbrugger  
Dorf 11  
6764 Lech am Arlberg  
Tel.: +43 (0) 55 83 22 06 0  
[info@postlech.com](mailto:info@postlech.com)  
[postlech.com](http://postlech.com)

#### Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH  
Aline Vitzthum  
Harmatinger Straße 2  
D-81377 München  
Tel.: +49 (0) 89 552 797 60  
[aline@segara.de](mailto:aline@segara.de)  
[www.segara.de](http://www.segara.de)