

Speisekarte

Als Apéritif empfehlen wir:

Alkoholfreier Hausaperitif
Monin Bitter mit Orange € 4,50

Glas „Secco-Rosenzauber“
aus Äpfeln, Erdbeeren, Rosenblüten
prickelnd, alkoholfrei € 4,80

Glas Kessler Sekt Rosé € 4,80

Aperol Sprizz, Hugo € 6,50

Campari Soda oder Orange € 6,50

Suppen und Vorspeisen:

Französische Fischsuppe
mit Knoblauchbaguette € 7,50

„Post Spezialität“
Südtiroler Weinsuppe € 5,90

Hausgebeizter Lachs mit Rösti
und Kräuter-Crème-Fraîche € 12,90

Rehcarpaccio aus eigener Jagd
mit Wildkräutersalat,
gehobeltem Bergkäse
und Preiselbeerdressing € 12,50

Posthalters Schmankerlsalate:

„Salat Gartenlaube“
mit Gemüse-Rösti u. Schwammerl
€ 14,90

„Salat Posthof“
Blattsalate in Limetten-Balsamicodressing
mit Putenstreifen und Gemüse
in Chili mariniert
€ 15,80

„Post Schmankerl“

Schwäbische Käsespätzle
im Pfandl serviert, Salat € 14,50

„Post Pfandl“
2 Schweinefilets mit Käsespätzle
in Pilzrahm und Röstzwiebeln € 17,50

Münchener Ratsherrnspieß
Medaillons von Rind, Schwein,
Kalb und Pute mit Cognac flambiert,
in Speck-Pilzrahmsauce
und Spätzle € 17,90

Wiener Schnitzel (vom Kalb)
mit Pommes frites und Salat € 18,80

Pfeffersteak
von der Rinderlende
in Pfeffersauce mit Rösti, Salat
und Kräuterbutter € 24,50

Hausgemachte
Pulled Pork-Frühlingsrollen
mit Blattsalaten in Limetten-
Balsamicodressing und Barbecuesauce
€ 15,80

Salat „Sommerfrische“
Avocado-Mango-Mozzarellasalat
mit gebratenen Garnelen und Blattsalaten
€ 16,90

Süßspeisen

„Posthalters Apfelkücherl“ mit Vanilleeis, Zimt-Zucker und Grand Marnier	€ 7,50
Hausgemachtes Limoncello-Erdbeerparfait mit frischen Früchten	€ 8,50
Dreierlei hausgemachte Sorbets Sauerkirsche, Pfirsich und Blaubeere	€ 8,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	€ 7,50
2 Stück Palatschinken gefüllt mit Vanilleeis und heißer Schokoladensauce	€ 7,90
3 Stück Palatschinken gefüllt mit Aprikosenmarmelade	€ 6,90
Kaiserschmarrn mit Apfelmus (ca. 30 min.)	€ 9,80
„Affogato“ Espresso mit einer Kugel Vanille-Eis	€ 4,70

Inklusivpreise

***Eine besondere Empfehlung des Postwirts
sind die von ihm selbstgebrannten Obstbrände***

Apfelbrand von eigenen Äpfeln	42% vol.	€ 3,80
Williamsbirne	42% vol.	€ 3,80
Aprikosenbrand von Wachauer Marillen	42% vol.	€ 3,80
Mirabellenbrand	42% vol.	€ 3,80
Kirschbrand von eigenen Kirschen	42% vol.	€ 3,80
Zwetschgenbrand von eigenen Zwetschgen	42% vol.	€ 3,80

Brotzeit

<i>1 Paar Münchner Weißwürst</i>	€ 5,50
<i>Orig. Nürnberger Rostbratwürstl</i> <i>mit Sauerkraut und Bauernbrot</i>	€ 9,30
<i>Abgebräunter Leberkäs</i> <i>mit Spiegelei und Kartoffelsalat</i>	€ 8,30
<i>Bayrischer Käseteller vom Tegernseer Land</i>	€ 14,50
<i>Weihenstephaner „Obazda“ mit Brot</i>	€ 8,90
<i>Münchner Wurstsalat von Regensburgern</i>	€ 8,80
<i>Warmes Käsebrot mit Schinken</i> <i>im Ofen überbacken</i>	€ 8,50

Sehr geehrte Gäste:

durch die neue EU- Gesetzgebung zur Allergenverordnung, sind wir dazu verpflichtet, die 14 wichtigsten allergieauslösenden Stoffe zu kennzeichnen. Wir möchten Ihnen mitteilen, dass in dieser Speisenauswahl immer ein- oder mehrere Allergene Stoffe enthalten sein können.

Um Sie bestmöglich zu betreuen, bitten wir Sie, nach unserer eigens dafür kreierten Speisekarte zu verlangen in der wir leider Kreuzkontaminationen nicht völlig ausschließen können. Inklusivpreise