

Als Apéritif empfehlen wir:

Glas „Secco - Mirabellengold“
aus Mirabellen von Streuobstwiesen
prickelnd, alkoholfrei
0,1 l € 6,20

**#winterzauber
„Posthalters“
Weißbier-Sprizz
mit Weißbier, Prosecco
und Grenadine
0,2 l € 7,50**

Alkoholfreier Hausaperitif
Monin Bitter mit Orange
0,1 l € 6,50

**#hausmarkehotelpost
Glas Silvaner Winzersekt
Volkach/Franken
0,1 l € 6,80**

Glas Kessler Sekt Rosé
0,1 l € 6,80

„Bayrischer“ Kir Royal
Crème de Cassis mit fränkischem Silvanersekt
0,1 l € 7,20

Suppe und Vorspeisen

Fischsuppe „Hotel Post“ (pikant)
€ 9,50

Rote-Bete-Carpaccio
mit hausgeräuchertem Wildschweinschinken
dazu Walnüsse, Feldsalat
und hausgemachtem Senfeis
€ 14,50

Hausgebeizter Saibling
mit Fenchel-Kartoffel-Rösti und Zupfsalat
€ 14,50

Posthalters Schmankerlsalate

Salat „Posthof“
Blattsalate in Limetten-Balsamico Dressing
mit Putenstreifen und Gemüse
in Chili mariniert
€ 18,80

Salat „Gartenlaube“
mit Gemüse-Rösti und Pilzen
€ 17,50

„Post Schmankerl“

Schwäbische Käsespätzle
im Pfandl serviert, Salat
€ 17,90

„Post Pfandl“
2 Schweinefilets mit Käsespätzle
in Pilzrahm und Röstzwiebeln
€ 21,50

Münchner Ratsherrnspieß
Medaillons von Rind, Schwein,
Kalb und Pute mit Cognac flambiert,
in Speck-Pilzrahmsauce und Spätzle
€ 23,50

Wiener Schnitzel (vom Kalb)
mit Pommes frites und Salat
€ 25,90

Pfeffersteak
von der Rinderlende
in Pfeffersauce mit Rösti, Salat
und Kräuterbutter
€ 28,90

Inklusivpreise

Süßspeisen

„Posthalters Apfelkücherl“
mit Vanilleeis, Zimt-Zucker und Grand Marnier
€ 8,90

Kürbiskern-Parfait
dazu süßer Kürbis und Walnuß-Krokant
€ 9,80

Dreierlei hausgemachte Sorbets
Blaubeere, Ananas und grüner Apfel
€ 11,50

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
€ 9,80

2 Stück Palatschinken
gefüllt mit Vanilleeis dazu heiße Schokoladensauce und Mandeln
€ 9,50

2 Stück Palatschinken
gefüllt mit Aprikosenmarmelade
€ 7,90

Port. Kaiserschmarrn hausgemacht im Pfand`l serviert (ca. 30 min.)
dazu 1 Kugel Kürbiskerneis und Apfelmus
€ 14,80

„Affogato“
Espresso mit einer Kugel Vanille-Eis
€ 5,50

Vorschau Kulinarische Events 2025

weitere Infos finden Sie auch auf unserer Homepage:
www.hotelpost-ffb.de



Hier geht's zur
Tischreservierung

Französische Gourmet Wochen – 20. März – 31. März 2025

Südtiroler Wochen – 12. Mai – 23. Mai 2025

Nudelwochen – 21. Juli – 01. August 2025

Brotzeiten

1 Paar Münchner Weißwürste
€ 7,50

Orig. Nürnberger Rostbratwürstl
mit Sauerkraut und Bauernbrot
€ 12,50

Abgebräunter Leberkäs
mit Spiegelei und Kartoffelsalat
€ 11,50

Weihenstephaner „Obazda“ mit Brot
€ 11,50

Münchner Wurstsalat von Regensburgern
€ 11,50

Warmes Käsebrot mit Schinken im Ofen überbacken
€ 12,50

Eine besondere Empfehlung des Postwirts sind die von ihm selbstgebrannten Obstbrände

Apfelbrand von eigenen Äpfeln
42% vol. € 4,50

Williamsbirne
42% vol. € 4,50

Aprikosenbrand von Wachauer Marillen
42% vol. € 4,50

Mirabellenbrand
42% vol. € 4,50

Kirschbrand von eigenen Kirschen
42% vol. € 4,50

Zwetschgenbrand von eigenen Zwetschgen
42% vol. € 4,50

Geschenktipp:
Zum Mitnehmen
an der Rezeption
erhältlich!