

Als Apéritif empfehlen wir:

#eiskaltserviert
B-Iced Prosecco
„Edition Aida“
mit Limette, Orange
und Minze
0,2l € 8,50

Glas „Secco-Rosenzauber“
aus Äpfeln, Rosen und Beerenfrüchte
prickelnd, alkoholfrei
0,1l € 5,10

Alkoholfreier Hausaperitif
Monin Bitter mit Orange
0,1l € 4,80

Glas Kessler Sekt Rosé
0,1l € 5,50

„Bayrischer“ Kir Royal
Crème de Cassis mit fränkischem Silvanersekt aufgegossen
0,1l € 5,90

#hausmarkehotelpost
Glas Silvaner Winzersekt
Volkach/Franken
0,1l € 5,70

Vorspeisen

Geräucherter Lachs und Matjesfilet
mit Rösti, zweierlei Saucen, Kräutersalat
€ 14,50

Hausgeräucherter Wildschweinschinken
aus eigener Jagd
auf Spargelsalat mit Vinaigrette
€ 13,60

Posthalters Schmankerlsalate

Salat „Posthof“
Blattsalate in Limetten-Balsamico Dressing
mit Putenstreifen und Gemüse
in Chili mariniert
€ 16,80

Salat „Kalbfleisch-Croustillont“
Kräutersalat in Preiselbeer Dressing
mit Spargel, Zitronen-Dip und Salz-Zitronen
€ 16,80

Salat „Sommerfrische“
Avocado-Ananas-Mozzarellasalat
mit gebratenen Garnelen und Blattsalaten
€ 17,50

Salat „Vegi“
Blattsalate in Hausdressing
mit Feta-Ratatouille Stangerl
dazu Amarant und Sprossen
€ 16,80

„Post Schmankerl“

Schwäbische Käsespätzle
im Pfandl serviert, Salat
€ 15,50

„Post Pfandl“
2 Schweinefilets mit Käsespätzle
in Pilzrahm und Röstzwiebeln
€ 19,50

Münchner Ratsherrnspieß
Medaillons von Rind, Schwein,
Kalb und Pute mit Cognac flambiert,
in Speck-Pilzrahmsauce
und Spätzle
€ 19,50

Wiener Schnitzel (vom Kalb)
mit Pommes frites und Salat
€ 20,80

Pfeffersteak
von der Rinderlende
in Pfeffersauce mit Rösti, Salat
und Kräuterbutter
€ 26,90

Inklusivpreise

Süßspeisen

2 Stück „Posthalters Apfelkücherl“
mit Vanilleeis, Zimt-Zucker und Grand Marnier
€ 7,90

Hausgemachtes Waldmeister-Parfait
mit frischen Erdbeeren
€ 9,80

Dreierlei hausgemachte Sorbets
grüner Apfel, Rhabarber und Maracuja
€ 9,50

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
€ 8,80

2 Stück Palatschinken
gefüllt mit Vanilleeis und heißer Schokoladensauce und Mandeln
€ 8,50

3 Stück Palatschinken gefüllt mit Aprikosenmarmelade
€ 7,80

Kaiserschmarrn hausgemacht mit Apfelmus und Mandeln (ca. 30 min.)
€ 12,50

„Affogato“ Espresso mit einer Kugel Vanille-Eis
€ 5,10

Tagesdessert-Empfehlung finden Sie auf der Tageskarte

Brotzeiten

1 Paar Münchner Weißwürste

€ 6,50

Orig. Nürnberger Rostbratwürstl

mit Sauerkraut und Bauernbrot

€ 10,80

Abgebräunter Leberkäs mit Spiegelei und Kartoffelsalat

€ 9,50

Bayrischer Käseteller vom Tegernseer Land

€ 16,50

Weihenstephaner „Obazda“ mit Brot

€ 9,80

Münchner Wurstsalat von Regensburgern

€ 9,50

Warmes Käsebrot mit Schinken im Ofen überbacken

€ 10,50