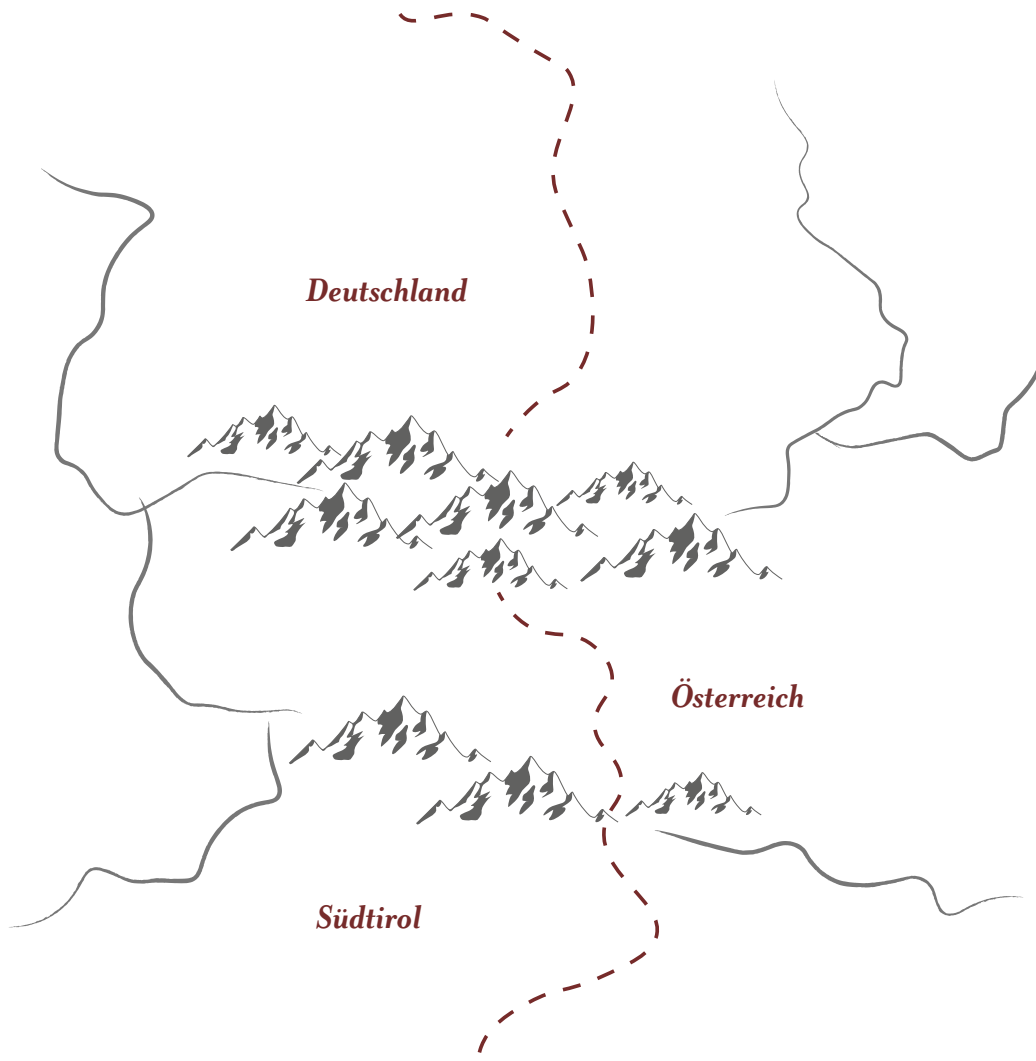


Gasthof zur Post



*Kulinarische Reise von
Bayern nach Südtirol*

Aperitif vorweg

Marillen Sprizz ^{2,3,10} 0,3 l 7.7
Marillen Limes | Frizzante | Tonic Water | Aprikose | Minze

Limoncello Sprizz ^{2,3,10} 0,3 l 7.7
Limoncello | Frizzante | Bitter Lemon | Tafelwasser | Zitrone

Suppen

Kaspresknödel ¹ 5.5
Rinderbrühe | Lauchzwiebeln | Wurzelgemüse

Speckknödelsuppe ² 5.5
Rinderbrühe | Lauchzwiebeln | Wurzelgemüse

Kräuterpfannkuchensuppe 5.5
Rinderbrühe | Lauchzwiebeln | Wurzelgemüse

Vorspeisen

Bayerisch Caprese ³  10.9
Regionaler Mozzarella | warmes Tomatenragout | Basilikumpesto

Carpaccio 12.9
Feines Rindfleisch | gehobelter Parmesan |
Rucola | Zitrone | Olivenöl | Pesto

mit Trüffelmayonnaise 13.9

Tatar vom hausgebeiztem Lachs ¹ 14.5
Kräuterschmand | Rote Bete | Rucola | Zitrone

Zu unseren Vorspeisen servieren wir unser Hausbrot.

 **Vegetarisch**

* Vegetarische Variante möglich. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Fleisch & Fisch

Zwiebelrostbraten 23.9

Rinderlende | Rotweinsöß´ | Schmor- & Röstzwiebeln | Grillkartoffeln

Postgulasch ^{2,3} 18.9

Geschmorte Rinderschulter | kräftige Biersöß´ | Speckknödel | Wurzelgemüse | Schmand

Kutscher-Teller 18.9

Schweinerücken | Hühnerbrust | Käsespätzle | Röstzwiebeln | Schwammerlsoß´

Filet von der Lachsforelle ¹ 20.9

Pfannengemüse | Weißweinkräutersoße | Grillkartoffeln

Doag'schichten

Dinkel Käsespätzle 12.9

Zillertaler Heumilchkäse | Bergkas | Schmor- & Röstzwiebeln

*** Knödeltrio** ^{1,2,3} 14.9

Speckknödel | Spinatknödel | Kaspressknödel | Bergkas zerlassene Butter | Kirschtomaten | Lauchzwiebeln

Tagliatelle mit getrüffeltem Schwammerlragout 15.9

Parmesanchip | Trüffelöl | Kräuter | geschmorte Kirschtomaten

 **Vegetarisch**

* Vegetarische Variante möglich. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Dein Schnitzel

Stellen Sie sich Ihr eigenes Schnitzel zusammen. Wählen Sie nachstehend Ihr Fleisch und Ihre Panade.

Fleisch wählen

Schwein Schwäbisch Hall	9.9
Kalb Deutsche Herkunft	15.9
Huhn Zarte Hühnerbrust	10.9
Gemüse  Zucchini	8.9

Panade wählen

Klassik Semmelbrösel
Bayerisch Brezenbrösel
Treber Weizenvollkorn aus der Bierherstellung

Schnitzel gefüllt

Gefülltes Schweineschnitzel paniert mit Dinkelmehl und Freilandeiern aus dem Erdinger Land.

Post ^{2,3} Treberpanade Südtiroler Speck Bergkas Schmorzwiebeln	13.5
Bavaria ^{2,3,5} Brezenpanade Schinken Senf-Meerrettichcreme Bergkas	13.5
Südtirol ^{2,3} Klassische Panade Südtiroler Speck Parmesan Rucola Kräuterpesto	13.5

+ Beilage

• Pommes	+ 4.2	• Preiselbeeren	+ 1.5
• Grillkartoffeln (mit Schale)	+ 4.5	• Kräutercreme ⁵	+ 1.5
• Süßkartoffelpommes	+ 4.9	• BBQ	+ 1.5
• Dinkelspätzle	+ 4.5	• Rotweinsöß´	+ 2.0
• Dinkelkäsespätzle	+ 5.7	• Trüffelmayonnaise	+ 2.0
• Knödel nach Wahl	+ 4.9	• Schwammerlsoß´	+ 2.2
• Beilagensalat	+ 4.9		

 **Vegetarisch**

* Vegetarische Variante möglich. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Brotzeiten


Südtiroler Speckplatte ^{2,3,5,11} 11.5
Südtiroler Speck | Essiggurkerl | Meerrettich | Butter

„Post-Brotzeit“ ^{2,3,5,11} 12.9
Südtiroler Speck | Kaminwurz | Käse | Gurkerl |
Meerrettich | Butter

Zu unseren Brotzeiten servieren wir unser Hausbrot.

*- Täglich frisch und saisonal -
Salate, Gemüse und Kräuter vom
Willi Böck aus Neufahrn bei Anzing.*

Große Salate

Mozzarella ¹¹  14.9
Regionaler Mozzarella | Rote Bete | Parmesanchip |
Kürbiskerne | Kräuterpesto | Mediterranes Dressing

* **Pilz** ^{2,3,11} 15.5
Gebratene Pilze | Südtiroler Speck | Schmorzwiebeln |
Mediterranes Dressing

Huhn ^{2,3} 16.9
Gebackene Hühnerbrust mit Treberpanade | Parmesan |
frittierte Kapern | Kräutercreme | Speckchip | Caesardressing

Rind ^{2,3} 19.9
Gegrillte Rinderlende | Speckchip | Parmesan |
Mediterranes Dressing

Beilagensalat  4.9
Verschiedene Blattsalate | Tomate | Gurke

Dressing: Mediterran ¹¹ | **Caesar** ³ | **Essig-Öl**

Zu unseren großen Salaten servieren wir unser Hausbrot.

 **Vegetarisch**

* Vegetarische Variante möglich. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Nachtisch

Topfenstrudel mit Rosinen	7.2
Vanilleeis Sahne	
Schokokuchen	7.7
Flüssiger Schokokern Cassis Sorbet Früchte der Saison	
Marillenknödel	7.7
In Butterbrösel geschwenkt Vanilleeis Beerenragout	
Kaiserschmarrn „im Pfanderl serviert“ *	11.9
mit Mandeln Rosinen Zwetschgenröster oder Apfelmus *enthält Alkohol!	

Kaffee & Tee

Espresso	2.9
Espresso Doppio	3.9
Espresso Macchiato	3.3
Latte Macchiato	4.5
Cappuccino	3.7
Tasse Kaffee	3.5
Milchkaffee	4.5
Affogato	4.3
Espresso Vanilleeis	
Eiskaffee	6.9
Kalter Kaffee Vanilleeis Sahne	
(nur saisonal verfügbar)	
Kanne Tee	4.2
verschiedene Sorten	

Prozentiges

<i>Prinz „Alte Williams-Christ-Birne“</i>	2 cl	3.7
<i>Prinz „Alte Marille“</i>	2 cl	3.7
<i>Prinz „Alte Haselnuss“</i>	2 cl	3.7
<i>Psenner „Nocciola“</i>	2 cl	3.7
<i>Psenner „Grappa“</i>	2 cl	3.7
<i>Psenner „Waldhimbeere“</i>	2 cl	3.7
<i>Psenner „Limoncello“</i>	2 cl	3.7
<i>Ramazotti</i>	2 cl	3.7

Prickelndes

<i>Limoncello Sprizz</i> ^{2,3,10}	0,3 l	7.7
Limoncello Frizzante Bitter Lemon Tafelwasser Zitrone <i>„Wie ein Sommerabend in Italien“</i>		
<i>Marillen Sprizz</i>	0,3 l	7.7
Marillen Limes Frizzante Tonic Water Aprikose Minze		
<i>Aperol Sprizz</i> ^{1,10}	0,3 l	7.7
Aperol Frizzante Tafelwasser Orange		
<i>Hugo</i> ^{2,3}	0,3 l	7.7
Holunder Frizzante Tafelwasser Minze Limette		
<i>Bayerischer Frizzante „Fraenzi“</i>	0,1 l	3.5
Weiss oder Rose - Weingut Castell	0,75 l	22.9

Unsere Biere

<i>Stiftungsbräu Helles</i>	<i>Schnitt</i>	2.9
	0,3 l	3.3
	0,5 l	4.3
<i>Radler</i>	0,3 l	3.3
	0,5 l	4.3
<i>Erdinger Brauhaus Natur Radler</i>	0,33 l	3.6
	0,5 l	4.5
<i>Erdinger Weißbier</i>	0,3 l	3.4
	0,5 l	4.5
<i>Erdinger Urweisse</i>	0,5 l	4.5
<i>Erdinger Leicht</i>	0,5 l	4.5
<i>Russn</i>	0,3 l	3.4
	0,5 l	4.5
<i>Erdinger Alkoholfrei</i>	0,5 l	4.5
<i>Erdinger Alkoholfrei Zitrone</i>	0,33 l	3.6
<i>Erdinger Alkoholfrei Grapefruit</i>	0,33 l	3.6
<i>Erdinger Dunkel</i>	0,5 l	4.5
<i>Erdinger Pikantus</i>	0,33 l	3.8
<i>Mariabrunn Dunkel</i>	0,5 l	4.5
<i>Trumer Pils</i>	0,33 l	3.8

Hausgemacht & Erfrischend

Vitalwasser ^{2,3} 0,4 l 4.5

Gemischt aus:
Holunder- & Ingwersirup | Tafelwasser | Limette |
Zitrone | Orange | Minze

Eistee 0,4 l 4.5

Gekocht aus Kardamom | Minze | Ingwer | Orange | Zitronengras

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser 0,4 l 3.2

Plose Wasser Frizzante 0,25 l 2.9

0,75 l 6.5

Plose Wasser Still 0,25 l 2.9

0,75 l 6.5

Coca Cola ^{1,3,9} / **Coca Cola Zero** ^{1,3,11} 0,4 l 4.4

Libella Cola Mix ^{1,9} 0,4 l 3.9

Libella Orange ² 0,4 l 3.9

Libella Zitrone 0,4 l 3.9

Wolfra Säfte 0,4 l 4.6

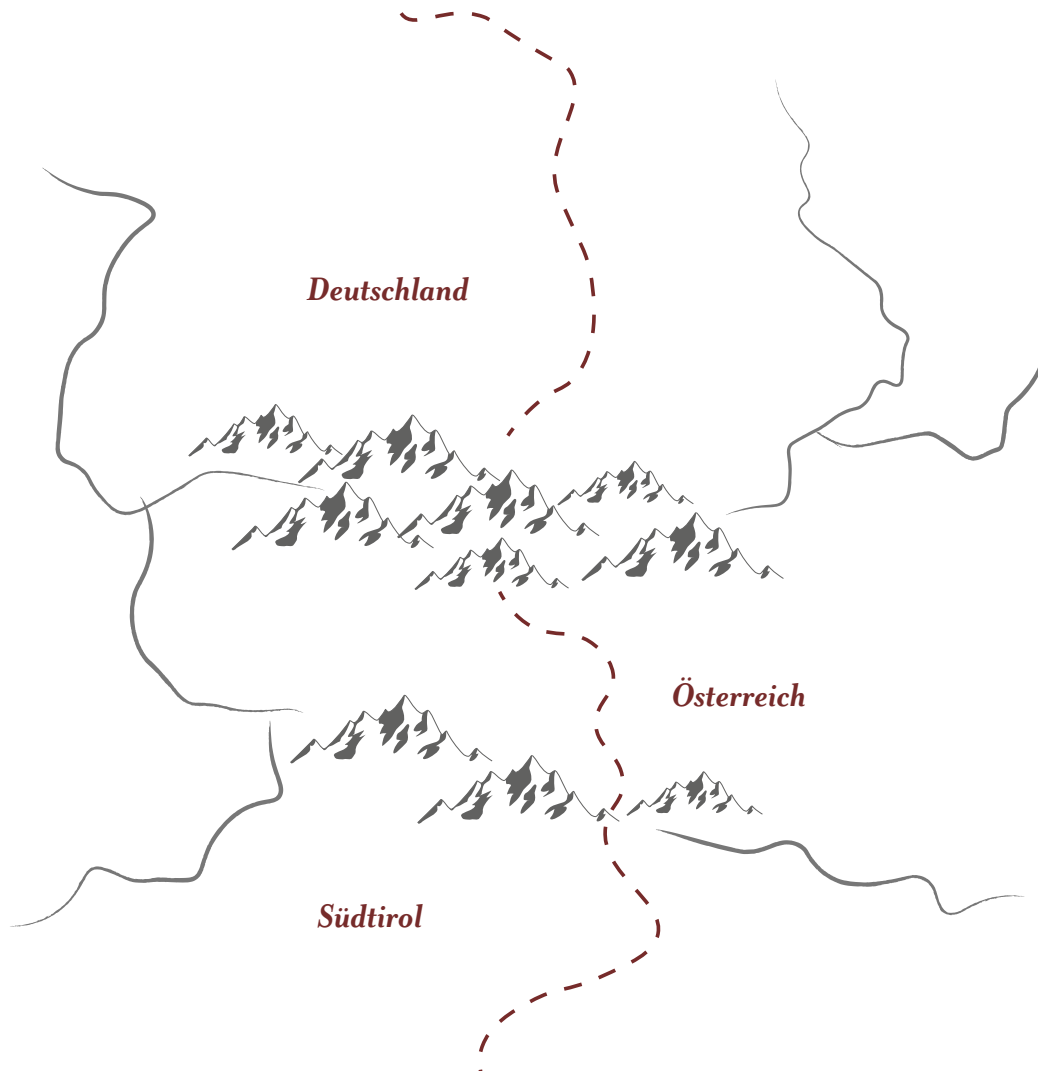
Apfelsaft Naturtrüb | Johannisbeere¹² |
Maracuja¹² | Orange | Rhabarber¹²

Wolfra Schorlen 0,4 l 4.3

Apfelsaft Naturtrüb | Johannisbeere¹² |
Maracuja¹² | Orange | Rhabarber¹²



Gasthof zur Post



*Wir hoffen Ihnen hat die
kulinarische Reise gefallen.
Kommen Sie bald wieder.*