



HOTEL ZUR POST RESTAURANT

◆ ◆ ◆

SUPPEN & VORSPEISEN

Tagessuppe	4,00 €
Pfannkuchensuppe	4,00 €
Leberspätzlesuppe	4,00 €
Garnelenspieß mit Knoblauch-Dip auf Salat, dazu Toast	8,80 €

SALAT & VEGETARISCHES

Bunter Salatteller	3,00 €
Bunter Salatteller mit gerösteten Rinderstreifen & Chili-Dip, dazu Toast	11,50 €
Bunter Salatteller „Pute-Mango“ mit Putenmedaillons in Sonnenblumen-Mango-Hülle	10,50 €
Bunte Gemüseplatte mit Spiegelei & Petersilienkartoffeln	9,50 €
Rigatoni „Primavera“ mit buntem Gemüse in Kräutersahnesoße	9,00 €
Käsespätzle mit Röstzwiebeln	8,50 €
Kaiserschmarrn mit Rosinen & Mandeln, dazu Apfelmus	8,00 €

VOM FISCH

Frische Bayerwald-Forelle vom Simandl-Hof „Müllerin Art“ mit Butterkartoffeln	12,00 €
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Butterkartoffeln	13,00 €

BAYRISCHE BROTZEIT – KALT & WARM

Gebratener Leberkäse ^{4/7} mit Spiegelei & Bratkartoffeln	9,00 €
Brotzeitbrettl ^{2/4/7} mit Wurst, Käse, Schinken, Bauernbrot & Butter	8,50 €
Schweizer Wurstsalat ^{4/7} mit Käse, dazu Brot	6,50 €

AUS DER PFANNE & VOM GRILL

Zwiebelrostbraten — Rinderlendensteak medium mit Röstzwiebeln & Bratkartoffeln	16,50 €
Postgeheimnis — Schweinefilets mit Kroketten; lassen Sie sich überraschen!	13,50 €
Schwäbischer Filetteller — Schweinefilets mit Pilzrahmsoße, Röstzwiebeln & Spätzle	13,00 €
Pfefferlendchen — Schweinefilets vom Rost in Pfeffer-Cognac-Rahm, dazu Spätzle	12,50 €
Grillteller — Steaks von Rind, Schwein & Pute mit Kräuterbutter, Grillwürstl ^{2/7} , Gemüse & Pommes Frites	13,50 €
Chili-Nudeln — Rigatoni, Rinderstreifen & buntes Gemüse mit Chili gewürzt & Käse überbacken	12,50 €
Putensteak „Sirikit“ — mit Currysoße, Butterreis & Früchtespieß	11,50 €
Postwirt-Schnitzel — Cordon Bleu gefüllt mit süßem Senf, Salami ⁷ & Essiggurke, dazu Bratkartoffeln	12,50 €
Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ — gefüllt mit Schinken ^{2/4/7} & Käse, dazu Pommes Frites	12,50 €
Wiener Schnitzel — vom Schwein, dazu Pommes Frites	10,50 €

ZUM SCHLUSS 'WAS SÜBES

Kleiner Kaiserschmarrn mit Apfelmus	6,50 €
Apfelkücherl mit Vanille-Eis & Sahne	6,50 €
Apfelstrudel mit Vanille-Eis & Sahne	4,50 €

ALLERGENKENNZEICHNUNG FÜR LEBENSMITTEL-ALLERGIKER

Wir haben die 14 Hauptallergene, die in unseren Gerichten enthalten sind, in einem separaten Ordner dokumentiert, den Sie jederzeit verlangen können. Sprechen Sie einfach unser Servicepersonal an, wenn Sie eine Unverträglichkeit haben, damit wir die Küche entsprechend anweisen können.

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff	5 mit Schwefel	9 koffeinhaltig	13 gewachst
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 chininhaltig	14 mit Taurin
3 mit Antioxidationsmittel	7 mit Phosphat	11 mit Süßungsmittel	
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Milcheiweiß	12 enthält Phenylalaninquelle	



KAFFEE & TEE

Tasse Kaffee, auch koffeinfrei	2,10 €
Haferl Kaffee, auch koffeinfrei	3,20 €
Cappuccino	2,40 €
Espresso	2,10 €
Espresso Macchiato	2,30 €
Latte Macchiato	3,20 €
Milchkaffee, große Tasse	3,20 €
Heiße Schokolade	2,80 €

Glas Tee in verschiedenen Sorten: Schwarzer Tee, Grüner Tee, Kräutertee, Pfefferminztee, Früchtetee	2,10 €
--	--------

SÜFFIGE BIERE AUS DER REGION

Vom Fass:

Osser Hell	0,5 l	3,20 €
Osser Radler	0,5 l	3,20 €

In der Flasche:

Osser Pils	0,33 l	3,00 €
Osser Weiße	0,5 l	3,40 €
Osser Leichte Weiße	0,5 l	3,40 €
Weltenburger Weizen, dunkel	0,5 l	3,50 €
Weltenburger Export, dunkel	0,5 l	3,50 €

Alkoholfrei:

Paulaner alkoholfrei, Münchner Hell	0,5 l	3,50 €
Weltenburger alkoholfrei, Hefe-Weizen	0,5 l	3,50 €
Henninger Karamalz	0,33 l	2,90 €

SAFT & SCHORLEN

Apfel- oder Orangensaft	0,2 l	2,40 €
Trauben- oder Johannisbeersaft	0,2 l	2,60 €
Apfel- oder Orangenschorle	0,4 l	3,20 €
Trauben- oder Johannisbeerschorle	0,4 l	3,50 €
Holunderschorle	0,4 l	3,50 €
Rhabarberschorle	0,4 l	3,50 €
Apfel-Kirsch-Schorle	0,5 l	3,30 €

ALKOHOLFREIES

Mineralwasser, spritzig oder still	0,7 l	4,50 €
MARLE Tafelwasser	0,4 l	2,90 €
MARLE Spezi ^{1/9/11}	0,4 l	3,10 €
MARLE Cola ^{1/9/11}	0,4 l	3,10 €
MARLE Limo, Orange ^{1/11} oder Zitrone ¹¹	0,4 l	3,10 €
Coca Cola Light ^{1/9/11}	0,33 l	3,10 €
Schweppes Bitter Lemon ¹⁰ – Tonic Water ¹⁰	0,2 l	2,90 €

WEINE

WEISS	Rheinhessen, Müller-Thurgau	lieblich, feinfruchtig	0,2 l	4,00 €
	Würtemberg, Riesling	leicht, fruchtig, frisch	0,2 l	4,00 €
	Niederösterreich, Grüner Veltiner	trocken, frisch, fruchtig	0,2 l	4,00 €
	Franken, Silvaner	halbtrocken, zarte Birnenfrucht	0,2 l	4,00 €
	Franken, Müller-Thurgau	trocken, herb, weich	0,2 l	4,20 €
ROT	Baden, Weißherbst, Rose	blumig, mild, halbtrocken	0,2 l	4,20 €
	Würtemberg, Haberschlachter	Trollinger mit Lemberger, halbtrocken, fruchtig, mild	0,2 l	4,00 €
	Würtemberg, Schwarzriesling	trocken, milde Säure	0,2 l	4,00 €
	Niederösterreich, Blauer Zweigelt	trocken, zart, leicht	0,2 l	4,00 €
	Frankreich, Merlot	trocken, vollmundig	0,2 l	4,20 €
	Weinschorle, weiß oder rot		0,4 l	4,20 €

SCHNÄPSE & LIKÖRE

Bärwurz, Ossergeist, Williams, Obstler	2 cl	2,50 €
Blutwurz, Jägermeister, Ramazzotti	2 cl	2,50 €
Erlesenes aus der Brennerei Liebl:		
Bärwurz Premium	2 cl	3,80 €
Marillenbrand	2 cl	3,80 €
Wald-Himbeergeist	2 cl	3,80 €
Haselnuss-Brand	2 cl	3,80 €
Früchtezauber, fruchtigmild	2 cl	3,50 €
Willi & Saft	2 cl	3,50 €
Wildkirsch-Chili-Likör	2 cl	3,80 €
Roter Weinberg-Pfirsich-Likör	2 cl	3,50 €

COCKTAILS

Aperol Spritz mit Sekt ^{1/10}	0,2 l	4,50 €
Hugo mit Sekt	0,2 l	4,50 €
Gin Tonic ¹⁰	4 cl	6,00 €