



Pfifferlings Wochen

Pfifferlings Salat

Kopfsalatherzen in French-Dressing, bunte Tomaten,
Kapuzinerblüte und gebratene Pfifferlinge

€ 19,50

Gebratenes Zanderfilet

mit Pfifferlings Nage, Bohnennudeln, Ofentomate
und Pommes Parisienne

€ 37,50

Rosa gebratenes Kalbslendchen

mit Pfifferlingen in Kräuterrahm, junge Möhrchen
und kleine Semmelknödl

€ 42,50

Tagliatelle

mit Pfifferlingen, Blattpetersilie
und Parmesanschaum

€ 26,50



Suppen

Suppentopf „Gasthof Zur Post“

Klare Rindssuppe mit Frittaten, Bratnockerl, Maultasche,
Gemüse und Schnittlauch
8,50

Meerrettichschaumsuppe

mit geräucherter Forelle und Kürbiskernöl
9,00

Rote Curry Zitronengras Suppe

mit Pfifferlingen und Garnele
12,50

Salate

Kleiner Beilagen Salat

Romanaherzen, Frisée, Erbsensprossen und eingelegte Tomaten mit Apfelvinaigrette
6,50

Kopfsalatherzen

mit French Dressing, Croûtons, Schnittlauch und Sprossen
7,50

Bayerischer Caesar-Salat

Romana-Salatherzen, alter geriebener Bergkäse,
eingelegte Kirschtomaten, Erbsensprossen und Brezencroutons
16,50

zusätzlich mit ...

* geflämmt Ziegenkäse	20,50
* gebratene Maishähnchenbrust	22,50



Vorspeisen

Brotauswahl

mit Meersalzbutter, Schnittlauchöl und Obatzda
7,50

Rote Beete Carpaccio

mit Mohnvinaigrette, Apfel, Walnüssen und gebläuterten Ziegenkäse
16,00

Beef Tartar vom Weiderind

mit Senfsaat, Kapern, Cornichons, Frisée-Kräutersalat und Brotauswahl
als Vorspeise 19,00 *als Hauptgang* 27,00

Geräuchertes Forellenfilet

mit frischem Kren, pikantem Gurkensalat und Wildkräutern
18,50

Wiener Etagere

Kleine Backhendl mit Kartoffel-Radieserl-Salat
Geräuchertes Forellenfilet mit pikantem Gurkensalat
Kalt mariniertes Tafelspitz in Kürbiskernvinaigrette, dazu Kren und Käferbohnen
19,50

Matjes von der Seeforelle

Mit Gurke, Apfel, Roscoff-Zwiebeln, Sauerrahm, Frisée-Blütensalat
und gebratenen Kartoffeln
21,50

Vegetarisch

Steinpilz-Spätzle

mit Pfifferlingen, geschmorten Zwiebeln, Comte Käse und Röstzwiebeln
dazu Tomatensalat mit Basilikumöl
18,50

Kartoffel Nockerln

mit mediterranem Gemüseragout,
Artischocke und Scarmozakäse
18,50

Riesenteller-Rösti

mit Sommergemüse, Pfifferlingen, jungen Karotten, Kohlrabi,
Spinat, Spiegelei und Knusperperlen
19,50



Fleischgerichte

2 Stück Wollwurst mit Kalbsjus und Kartoffel-Nussbutter-Püree
17,50

Gebackene Briesmilzwurst mit Kartoffel-Gurkensalat
19,50

Ausgelöstes Backhendl
vom österreichischen Geflügel mit Kartoffel-Radieserl-Salat und Zitronendip
21,50

Schnitzel „Wiener Art“
vom schwäbisch-hällischen Schweinerücken mit kalt gerührten Preiselbeeren
und knusprigen Pommes Frites
19,50

Original Wiener Schnitzel
von der Kalbslende mit kalt gerührten Preiselbeeren und Bratkartoffeln
29,50

Schweinebraten von der Schulter und knusprigem Wammerl
vom schwäbisch-hällischen Schwein in kräftiger Sauce,
dazu gefüllte Kartoffelknödl und Krautsalat
18,50

selbstverständlich können Sie auch nur Schulter oder nur Wammerl wählen

Kleine Portion nur von der Schweineschulter 14,50

Gulasch von der österreichischen flachen Rinderschulter,
dazu Ofenpaprika, Essiggurkerl und Spätzle
28,50

Geschmorte Kalbsbackerl
in Natursauce, Frühlingsgemüse und Kartoffelpüree
29,50

Cordon Bleu von der Kalbslende
mit Schinken und Bergkäse gefüllt, Kohlrabigemüse und Kartoffelplätzchen
34,50

Geschnetzelte Chiemgauer Ochsenlende
in dreierlei Pfeffersauce, dazu glaciertes Gemüse und Spätzle
36,50



Fisch

Fischsuppe „Gasthof zur Post“

Saibling, Pulpo, Lachsforelle, Garnele, Blumenkohl,
kräftiger Krustentierfond, dazu geröstetes Brot
und Sauce Rouille

kleine Portion 19,50

große Portion 28,50

Gebratenes Lachsforellenfilet von der Fischzucht Birnbaum

mit Limetten Beurre Blanc, breiten Bohnen,
wildem Blumenkohl und Kartoffel-Nussbutter-Stampf
27,50

Gebratene Saiblingsfilet von der Fischzucht Birnbaum

in körniger Senfsoße, geschmolzene Schalotten, Spitzkohl
und geröstete Nudelperlen
28,50

Beilagen

2 Scheiben Brot 2,50

Portion Salzbutter 2,50

Portion Pommes 6,00

Portion Bratkartoffeln 6,00

Portion Krautsalat 5,00



Dessert

Kaiserschmarrn

mit Mandeln, Rosinen, Beeren, Vanilleeis und Apfelmus

17,50

Hausgemachte Bayrisch Crème

mit Beeren und Schokobisquit

9,50

Steirer Eis

Vanilleeis mit Kürbiskernöl und karamellisierten Kürbiskernen

8,50

Yuzu-Topfenmousse

mit marinierten badischen Erdbeeren

8,50

Eierlikör Crème Brulée

mit frischen Beeren

9,50

Affogato

Kugel Vanilleeis in kleinem Espresso

5,50

Kugel Vanilleeis mit Eierlikör

6,00

Sorbets und Eis zur Wahl

bitte fragen Sie den Service bezüglich der Auswahl

3,50

Zitronensorbet

mit Grey Goose Wodka aufgegossen

11,50

Informationen über die in unseren Speisen & Getränken enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene liegen für Sie in schriftlicher Form bereit. Bitte wenden Sie sich an den Service.

Alle Preise in Euro