

## Grünkohl-Aktionskarte

Grünkohlsalat mit Granatapfelvinaigrette, Haselnuss, Vogerlsalat,  
roter Beete und Käferbohnenfalafel  
18,50

Grünkohl mit gesurtem Schweinebauch, pikantem Rauchwürstl,  
Selleriestroh und Röstkartoffeln  
21,50

Riesenteller-Rösti  
mit Grünkohl, Pastinake, Ofenkürbis, Spiegelei und Knusperperlen  
19,50

Gebratene Kalbsleber  
mit Holundersauce, Grünkohl, Kerbelwurzel und Kartoffelpüree  
26,50

## Suppen

Suppentopf „Gasthof Zur Post“  
Klare Rindssuppe mit Frittaten, Bratnockerl, Speckknödel,  
Gemüse und Schnittlauch  
8,50

Cremesuppe vom Ofen-Blumenkohl  
mit Curry, Sesamöl und Ciabatta Croutons  
7,50

Kartoffelsuppe  
mit Majoran, Röstzwiebeln und Speck  
8,00

## Vorspeisen

Brotauswahl  
mit Meersalzbutter, Schnittlauchöl und Obatzda  
7,50

Rote Beete Carpaccio  
mit Mohnvinaigrette, Apfel, Walnüssen und gebläuterten Ziegenkäse  
16,00

Rosa gebratenes Kalbmaiserl  
mit Käferbohnen, Kürbiskern-Vinaigrette und Vogerlsalat  
17,00

Geräuchertes Forellenfilet  
mit frischem Kren, Belugalinsensalat und Wildkräutern  
18,50

Kleines Brotzeit-Brett  
Regensburger Handwurst, Vulcanossi, schwarzgeräuchertem Wammerl,  
Kalbsfleischpflanzerl, Bergkäse, Käseblume, eingelegter Rettich  
und Radieserl, dazu Brot und Butter  
17,50

Bayerischer Caesar-Salat  
Romana-Salatherzen, alter geriebener Bergkäse,  
eingelegte Kirschtomaten, Erbsensprossen und Brezencroutons  
14,50

*als Beilagen Salat 6,50*

zusätzlich mit ...	
* gebratene Maishähnchenbrust	18,50
* gebläuterten Ziegenkäse	18,50
* mit einer halben reifen Avocado	17,50

## Vegetarisch

Steinpilzspätzle  
mit gebratenen Schwammerln, geschmolzenen Zwiebeln, Comte Käse,  
dazu Vogerlsalat in Apfel-Nuss-Dressing  
17,50

Rahmspinat mit Brunnenkresse  
brauner Butter, zwei Spiegeleiern und gebraten Schalenkartoffeln  
17,50

Kartoffel Nockerln  
mit Petersilienwurzelschaum, Ofenkürbis, Rosenkohl,  
Schwarzwurzelchips und Belper Knolle  
18,50

Tiroler Schlutzkrapfen  
mit Mangold, Piemonteser Haselnüssen  
und Bergkäse-Schaum  
16,50

## Aus der Würstl Küche

Gebackene Briesmilzwurst mit Kartoffel-Gurkensalat  
16,50

Berner Würstl – Würstl mit Käse gefüllt und Speck ummantelt,  
dazu Linsengemüse und Spätzle  
14,50

Käsekrainer  
mit gebratenem Spitzkohl-Salat und gebratenen Schalenkartoffeln  
15,50

2 Stück Wollwurst  
mit Kalbsjus und Kartoffel-Nussbutter-Püree  
16,00

6 Stück gebratenen Rostbratwürstl  
mit Silvaner-Kraut und Kren  
16,00

## Fleischgerichte

Ausgelöstes Backhendl  
vom österreichischen Geflügel mit Kartoffel-Vogerlsalat  
19,50

Schnitzel „Wiener Art“  
vom schwäbisch-hällischen Schweinerücken mit kalt gerührten Preiselbeeren  
und knusprigen Pommes Frites  
18,00

Original Wiener Schnitzel  
von der Kalbslende mit kalt gerührten Preiselbeeren und Bratkartoffeln  
29,00

Schweinebraten von der Schulter und knusprigem Wammerl  
vom schwäbisch-hällischen Schwein in kräftiger Sauce,  
dazu gefüllte Kartoffelknödl und Krautsalat  
17,50

*selbstverständlich können Sie auch nur Schulter oder nur Wammerl wählen*

Kleine Portion nur von der Schweineschulter 13,50

Gulasch von der österreichischen flachen Rinderschulter,  
dazu Ofenpaprika, Essiggurkerl und Serviettenknödel  
25,00

Gebratenes Lendchen  
vom schwäbischen-hällischen Landschwein  
dazu Rahmschwammerl, gebackener Blumenkohl und Spätzle  
25,00

Rinder-Flanksteak  
mit Peperonatagemüse, Gremolata, Meersalz  
und gebackenen Kartoffelecken  
29,50

## Fisch

Fischsuppe „Gasthof zur Post“  
Saibling, Lachs, Forelle, Garnele, Blumenkohl,  
kräftiger Krustentierfond, dazu geröstetes Brot  
und Sauce Rouille

kleine Portion 18,50  
große Portion 27,50

Ganze Birnbaum Forelle  
gebraten in Mandelbutter, winterliches Gemüse  
und Petersilienkartoffeln  
27,00

Gebratene Saiblingsfilet  
in körniger Senfsoße, geschmolzene Schalotten, Spitzkohl  
und geröstete Nudelperlen  
27,50

## Beilagen

Breze 2,50  
2 Scheiben Brot 2,50  
3 Scheiben Baguette 2,00  
Portion Butter 2,50  
Portion Pommes 6,00  
Portion Bratkartoffeln 6,00  
Portion Krautsalat 5,00

## Dessert

Kaiserschmarrn  
mit Mandeln, Rosinen, Quittenragout und Vanilleeis  
13,50

Hausgemachte Topfenknödel  
mit Zwetschgenröster und Vanilleeis  
11,50

Hausgemachte Bayrisch Crème  
mit Beeren und Schokobisquit  
9,50

Valrhona Schokomousse  
mit Schokobrownie und Hollerkoch  
10,50

Käseteller  
junger Bergkäse, Tölzer Blauschimmelkäse, Käseblume, Brie,  
alter Parmesan, dazu Aprikosensenf, Trauben, Walnüsse und Brot  
18,50

Affogato  
Kugel Vanilleeis in kleinem Espresso  
5,50

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*