

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 geflämmteten 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-Brettl
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 |
| * geflämmteten Ziegenkäse | 18.50 |
| * mit einer halben reifen Avocado | 17.50 |



Vegetarisch

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

Rahmspinat mit Brunnenkresse
brauner Butter, zwei Spiegeleiern und gebratenen 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