

TAGESKARTE – Samstag, 06. August 2022

11:30 Uhr -14:00 Uhr und 17:00 Uhr – 21:00 Uhr



Hotel zur Post

KLASSIKER

Tiroler Gröstl (Röstkartoffel, Fleisch vom Schwein und Rind, Gemüsestreifen) mit Spiegelei und gemischtem Salat 10,90

***Hirschgulasch** mit Semmelknödel und Blaukraut 15,90

***Ochsenfleisch** mit Meerrettichsauce, dazu Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln 12,90

***Schweinebraten** in Dunkelbiersauce mit Semmelknödel und gemischtem Salat 11,40

Schweinehaxe in Johann-Auer-Dunkelbiersauce, dazu Semmelknödel und gemischter Salat 12,90

GRILL

Gebratenes Zanderfilet „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln und gemischter Salat 15,90

Badischer Ratsherrenteller (Filet von Schwein und Rind, Putenmedaillon) auf Champignonrahmsauce, dazu Kässpätzle und gemischter Salat 16,90

VEGETARISCH

Hausgemachte Käspressknödel mit Joghurt Dip an Salatganitur 12,40

VEGAN

Spinatnocchi auf Pfannengemüse dazu Knoblauch-Kräuterrahm und gebratene Cocktailtomaten 12,90

**die mit Stern gekennzeichneten Gerichte erhalten Sie auch gerne als kleine Portion*

GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Chardonnay Südtirol DOC „Altkirch“ - 0,125l 3,70 € / 0,25l 7,40 €

Eleganter Duft von exotischen Fruchtnoten wie Ananas und Mango, am Gaumen harmonisch mit feinem Säure-Fruchtspiegel, langanhaltend im Abgang

Primitivo di Manduria - 0,125l 3,70 € / 0,25l 7,40 €

DOP Cantolio, ausgeprägter Duft von dunklen Früchten wie Kirsche und Pflaume, feine Würznoten, druckvoll am Gaumen, satte Frucht, fruchtbetontes Finish

Umbestellungen sind gegen Gebühr von 1,00 € möglich!