

# TAGESKARTE – Dienstag, 01. Oktober 2024

17:00 Uhr – 21:00 Uhr



Hotel zur Post

Zur Wieszeit: AUER BRÄU-HERBSTFESTMÄRZEN IM STEINKRUG 4,90

## UNSER PREISSCHMANKERL

Schinkennudeln mit Gemüsestreifen und Ei 11,50



## ZUM ROSENHEIMER – BAUERNHERBST

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kernöl 5,10

Schlachtplatte (Blut- & Leberwurst, Wellfleisch) auf Sauerkraut mit Petersilienkartoffeln 13,90

Niere sauer mit Kartoffelpüree und gemischtem Salat 12,90

Apfel-Schmarrn mit gerösteten Mandeln und hausgemachtem Zwetschgenröster 12,50

## KLASSIKER

\*Mastochsenfleisch vom bayerischen Jungbullen mit Meerrettichsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Rahmwirsing 14,90

\*Schweinebraten in Dunkelbiersauce mit Semmelknödel und gemischtem Salat 13,90

Schweinehaxe in Dunkelbiersauce mit Semmelknödel und gemischtem Salat 15,90

## GRILL

Badischer Ratsherrenteller (Filet von Schwein & Rind, Putenmedaillon) auf Champignonrahmsauce, dazu Käsespätzle und gemischter Salat 19,90

## VEGETARISCH

Gebackene Blumenkohlröschen mit Joghurtdip an Salatgarnitur 14,40

## VEGAN

Gnocchi in Kürbisapfelsauce, dazu Pfannengemüse und bunte Sprossen 17,90

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

### GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Chardonnay Südtirol DOC „Altkirch“ - 0,125l 4,20 € / 0,25l 8,40 €

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

Primitivo di Manduria - 0,125l 4,00 € / 0,25l 8,00 €

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!**

**Speisen und Getränke inkl. 19 % MWST, Tip is not included!**