

TAGESKARTE – Sonntag, 04. Dezember 2022

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



Hotel zur Post

AUS DEM SUPPENTOPF

Gulaschsuppe 5,40

Kürbiscremesuppe mit Kernen und Öl 4,60

KLASSIKER

*Ochsenbackerl mit Meerrettich-Kartoffel-Püree und gemischtem Salat 14,90

*Hirschbraten mit Semmelknödel, dazu Blaukraut und Preiselbeer-Orange 17,90

*Sauerbraten mit Kartoffelknödel und gemischtem Salat 13,90

*Kalbsnierenbraten mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat 15,90

*Schweinebraten in Dunkelbiersauce, dazu Semmelknödel und gemischter Salat 12,90

Schweinehaxe in Dunkelbiersauce, dazu Semmelknödel und gemischter Salat 14,90

GRILL

Gegrilltes Rumpsteak (220 g roh) mit rustikalen Pommes Frites, dazu Pfannengemüse und hausgemachte Kräuterbutter 19,90

Badischer Ratsherrenteller (Filet von Schwein und Rind, Putenmedaillon) auf Champignonrahmsauce, dazu Käsespätzle und gemischtem Salat 17,90

VEGETARISCH

Penne Ricotta mit gebratenem Zucchini-Paprika-Gemüse und gemischtem Salat 12,90

VEGAN

Kuskus-Pfanne mit hausgeräuchertem Tofu, dazu Zucchini-Paprika-Gemüse, rustikale Pommes und Joghurt-Dip 13,40

**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!

Speisen inkl. 7 % MWST, Getränke inkl. 19 % MWST, Tip is not included!