

TAGESKARTE – Freitag, 14. Januar 2022

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



Hotel zur Post

ABO von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr

Fleischbällchensuppe mit Gemüsebrunoise

Seelachsfilet gebacken mit Kartoffelsalat und Remoulade
oder

Tellerfleisch mit Salzkartoffeln

KLASSIKER

*Ungarisches Saftgulasch mit Butternudeln und gemischtem Salat 11,90

*Schweinebraten mit Semmelknödel und gemischtem Salat 11,40

Schweinehaxe mit Semmelknödel und gemischtem Salat 12,90

Vom Grill

Gebackenes Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat 19,90

Skifahrerteller – kleines Schweineschnitzel gebacken, kleines Schnitzel natur,
an pikanter Paprika-Tomatensauce, Grillwürstchen, dazu Pommes frites,
Reis und gemischter Salat 14,90

Schlachtplatte (Blut- und Leberwürste, Wellfleisch) mit Sauerkraut
und Salzkartoffeln 11,90

VEGAN

Pikantes Süßkartoffelgemüsecurry mit Couscous, Limette & Kokosmilch 11,90

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

In unserer Eiskarte finden Sie leckere Desserts und Eisbecher!

GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Chardonnay Südtirol DOC „Altkirch“ - 0,125l 3,45 € / 0,25l 6,90 €

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

Künstler Riesling "Fass 111" trocken Q.b.A. / 26,90 € (nur als Flasche erhältlich)

Kraftvolle Frucht und Zitrusnoten, mineralische Anklänge, vom Rheingauer Winzer mit
Weltruf

Primitivo di Manduria 0,125 l 3,45 € / 0,25 l 6,90 €

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

Umbestellungen sind gegen eine Gebühr von 1,- € möglich!

Über eventuell enthaltene Allergene und Zusatzstoffe informieren wir Sie in einem detaillierten Ordner.