

TAGESKARTE – Samstag, 14. Mai 2022

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



Hotel zur Post

AUS DER SUPPENKÜCHE

Spargelcremesuppe mit Croutons 4,70

KLASSIKER

Bayrischer Teller (Wammerl, Braten, Schweinswürstl), auf Sauerkraut, dazu Leber- & Semmelknödel 11,90

Mastochsenfleisch an Meerrettichsauce, dazu Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln 12,90

Schweinebraten in Dunkelbiersauce, Semmelknödel und gemischten Salat 11,40

Schweinehaxe in Dunkelbiersauce mit Semmelknödel und gemischtem Salat 12,90

Spargelspezialitäten vom bayrischen Stangenspargel

Spargel mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln 14,40
wahlweise mit...

... kleinem gebackenen Schweineschnitzel 19,90

GRILL

Grillteller (Filet von Schwein & Rind, Putenmedaillon), dazu Kräuterbutter, Pommes frites und Pfannengemüse 16,90

VEGETARISCH

Zucchinischnitzel mit Selleriepüree, dazu glasierte Champignons und Rucolasalat 11,40

VEGAN

Veganer Burger (aus Jackfruit) mit Kartoffelweges und Salatbouquet 11,90

**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

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 - 0,125l 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!

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