

# TAGESKARTE – Sonntag, 16. Januar 2022

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



Hotel zur Post

## KLASSIKER

Entenbrust mit Kartoffelknödel und Blaukraut 17,90

Wildgulasch mit Kartoffelknödel, dazu Blaukraut und Preiselbeerbirne 15,90

Jägerbraten mit Spätzle und gemischtem Salat 12,90

\*Schweinebraten mit Semmelknödel und gemischtem Salat 11,40

Schweinehaxe mit Semmelknödel und gemischtem Salat 12,90

## Vom Grill

Kalbsleber „Berliner Art“ mit Kartoffelpüree und gemischtem Salat 17,90

Gebackenes Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat 19,90

Skifahrteller – 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

## VEGETARISCH

Mit Blattspinat **gefüllter Kräuterpfannkuchen** mit Käse überbacken an Petersilienkartoffeln 11,40

## VEGAN

Pikantes Kartoffelgemüsecurry mit Couscous, Limette und 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 0,125l 3,45 € / 0,25l 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.