

# TAGESKARTE Montag, den 26. Februar 2024

17:00 Uhr – 21:00 Uhr



Hotel zur Post

## UNSER PREISSCHMANKERL:

Sechs Nürnberger Bratwürstl mit Sauerkraut 9,90

## AUS DEM SUPPENTOPF:

Bärlauch-Kartoffelsuppe mit Croutons 5,10

## KLASSIKER

\*Sauerbraten mit Kartoffelknödel und Blaukraut 14,90

\*Schaschlikpfanne mit Paprika, Zwiebeln & Speck, dazu Pommes frites und gemischter Salat 15,90

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

Schweinehaxe in Dunkelbiersauce mit Semmelknödel und gemischtem Salat 15,90

## AUS UNSERER METZGEREI

Schlachtplatte (Blut- & Leberwurst, Wellfleisch) auf Sauerkraut, dazu Petersilienkartoffeln und Meerrettich 13,90

Niere sauer (vom Schwein) mit Kartoffelpüree und gemischtem Salat 12,90

## GRILL

Bärlauch Cordon bleu (gefüllt mit Schwarzgeräuchertem Schinken & Bergkäse), dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat 19,90

Rindergeschnetzeltes in Champignonrahmsauce, dazu Kartoffelgebäck (Kartoffelrösti & Kroketten) und gemischter Salat 21,90

## VEGETARISCH

Rahmschwammerl mit Semmelknödel und gemischtem Salat 13,90

## VEGAN

Rustikales Tellerrösti Schweizer Art mit gegrilltem Gemüse, glasierten Kirschtomaten und veganer Bärlauchrahmsauce 14,40

*\*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!**

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