

TAGESKARTE – Samstag, 30. November 2024

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



Hotel zur Post



Zur Herbstzeit: **AUER BRÄU - FESTMÄRZEN IM STEINKRUG** 4,90

UNSER PREISSCHMANKERL

Leber sauer mit Kartoffelpüree 11,50

AUS DER SUPPENKÜCHE

Kürbissuppe mit Kernen & Öl 5,10

Pastinakensuppe mit Kräutercroutons 5,10

AUS UNSERER HAUSEIGENEN METZGEREI

Metzgersteller (gebratene Leber, gebackene Zunge) mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat 13,90

Schlachtplatte (Blut- & Leberwurst, Wellfleisch) auf Sauerkraut mit Petersilienkartoffeln 13,90

KLASSIKER

Gemischtes Haxenpfandl (Kalb & Schwein) auf Sauerkraut mit Semmel- & Kartoffelknödel 16,90

Schweinerollbraten mit Kartoffelknödel und gemischtem Salat 13,40

***Kalbsrahmbraten** mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat 20,90

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

Schweinehaxe in Dunkelbiersauce mit Semmelknödel und gemischtem Salat 15,90

GRILL

Kalbschnitzel mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat 22,90

Lachsteak mit Blattspinat, dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salat 19,90

Grillteller (Filet von Schwein & Rind, Putenmedaillon) mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Pfannengemüse 19,90

Rinderfiletsteak mit Pommes frites und gemischtem Salat 32,90

VEGETARISCH

Knödel-Trio Spinat-, Rote Beete- & Käseknödel auf brauner Butter mit Parmesan und gemischtem Salat 14,40

Apfel-Schmarrn mit gerösteten Mandeln und hausgemachtem Zwetschgenröster 12,50

VEGAN

Süßkartoffel – Gemüsecurry (Kokosmilch, Thai-curry, Orangensaft, Zitrone), dazu Couscous und buntes Gemüse 17,90

**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 Cantalio, 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.