

## Zum Auftakt

### Steirischer Käferbohnsensalat

mit Zwiebeln und steirischem Kürbiskernöl 5,90

### Herzhaftes Dreierlei

aus Obadzda, Andechser  
Bio Kräuterfrischkäse und Grammelschmalz  
vom Postwirt selber gemacht 8,90



**Obazda** \* mit roten Zwiebelringen  
und 2 Scheiben Hausbrot [2; 8] 7,90

### Aperitif

Oma Rosi sagt: „in der Post  
schmeckt es besonders GUT!-  
Egal für was Du Dich  
entscheidest“ !

Secco

Aperol/Holler/Ingwer  
Basil/Waldmeister/Rose

## Salate

### König Ludwig trifft...

Großer gemischter Saisonsalat  
mit hausgemachten Joghurt-Kräuter dressing  
ODER lecker Balsamico-Dressing  
und gerösteten Brotkrusteln 9,90

dazu gegrillte Hendlbruststreifen...**Schlanke Sissi**... 4,90

dazu Rinderfetzen vom Grill ... **Postkutscher**... mit Balsamico Dressing 5,90

## Suppen aus dem Suppentopf

### Kräftige Fleischsupp'n mit Wurzelgemüse

mit **Frittaten** in der bayerischen Löwenkopfterrine serviert\* 4,90

mit hausgemachten **Leberknödel** in der großen Schüssel serviert [8] 5,90

**A Schüssel - Uriges Brezensüppchen** mit Röstzwiebeln serviert 6,90



### „Fast“ Jede Beilagenänderung

1,90 €: Bratkartoffeln, Salat, Spätzle, Kartoffelsalat, Nudeln, Blaukraut, Sauerkraut, Reis

0,00 €: Pommes, Salzkartoffeln, Semmelknödel, Kartoffelknödel, Schweinssoße extra,

2,90 €: Käsespätzle, Süßkartoffelpommes, Schwammerlsoße

Bitte habt Verständnis, dass in den Hauptgeschäftszeiten leider keine Umbestellungen möglich sind – nicht weil wir nicht wollen, sondern weil wir es in der Küche nicht mehr schaffen.

## Hauptessen

### Omas Schweinsbraten \*

in Augustiner-Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel  
und Speckkrautsalat [2; 3; 7] 11,90



### Schnitzel „Schweinelendchen Wiener Art“

in Andechser Natur Bio Almbutter gebraten mit Pommes 12,90  
mit Bratkartoffeln 13,90

### Jägerschnitzel vom Schwein

mit Schwammerlsoße und hausgemachten Spätzle [8] 14,90  
gerne dazu buntes, gemischtes „Oma Rosi“ Gemüse aus dem Glas 4,90



### Herzhafte & Hausgemachte Fleischpflanzerl \*

mit lauwarmen Kartoffelsalat 9,90

### Gesottene Ochsenbrust \*

mit Kartoffelsalat und frisch geriebenem Kren [3] 13,90

### Original Wiener Kaiserschnitzel vom Kalb

in Andechser Natur Bio Almbutter  
gebraten mit Röstkartoffeln und Wildpreiselbeeren [4; 3; 8] 19,19

**Gerne auch glutenfrei !!!** 21,19



**Die Wirtin empfiehlt**  
...zwecks des guten Gewissens...

**an kleinen Salat** 4,90

**Krautsalat** 3,90

Solltest Du von einem Gericht soooo begeistert sein, dass Du es Zuhause nachkochen willst, dann schreibe uns doch eine Postkarte, Email, Brief... Wir schicken Dir dann das Rezept ☺

\* Das gibt's auch noch nach 21:30 Uhr!

Preise in (Klammern) sind für kleinere Portionen.

1 - mit Farbstoff / 2 - mit Konservierungsstoffen / 3 - mit Antioxidationsmittel / 4 - mit Geschmacksverstärker  
7 - Phosphat / 8 - mit Milcheiweiß

## Vegetarisch

---

### **Des Ritters feine Käsespätzle im Pfanderl serviert\***

Selber gemachte Spätzle mit dreierlei Käsesorten, frischem Rahm, hausgemachten Röstzwiebeln und kleinem Salat [8] 12,90

**Rahmschwammerl** Waldpilze in Kräuterrahm mit Semmelknödel [8] 14,90

### **VEGAN & GLUTENFREI**

#### **Vegane Ofenkartoffel**

mit liebe hausgemachter Füllung (Karotten, geröstete Sonnenblumenkerne, Rapsöl, Zwiebeln, Ingwer und Gewürze) dazu gibt's eine bunte Salatblume mit Balsamicodressing 13,90

Gerne servieren wir zu allen Gerichten einen kleinen gemischten **Salat** dazu 4,90

## Fisch

---

### **Feiner Räucherlachs**

mit kleiner Salatblume, Ofenkartoffel und Kräuterschmand [2; 8] 15,90

### **Geräucherte Forellenfilets**

mit kleiner Salatblume, Ofenkartoffel und Kräuterschmand [2; 8] 15,90

### **Matjes „Hausfrauen Art“**

mit Salatblume und gekochten Erdäpfeln [3] 12,90

### **Backfisch**

in Andechser-Bio Butter gebraten mit Kartoffelsalat und hausgemachter Remouladensoße 12,90



**Unsere Oma Rosi** trinkt zum Fisch a **Glaserl Veltliner** 0,2l 4,90

## Flammkuchen eine bayerisch – französische Liaison

---

**Vegetarische Liaison** mit Schmand, Zwiebeln, Tomaten [8] 8,90

**Der Postklassiker** \* mit Schmand, Zwiebeln, Speck [2; 3; 7; 8] 8,90

**Tages- oder Wochenliaison – einfach unsere Gästeverwöhner fragen!**

\* Das gibt's auch noch nach 21:30 Uhr!

Preise in (Klammern) sind für kleinere Portionen.

2 – mit Konservierungsstoffen / 3 – mit Antioxidationsmittel / 7 – Phosphat / 8 – mit Milcheiweiß

## Brotzeit

**Zu jeder kalten Brotzeit, servieren wir 2 Scheiben Hausbrot hauptsächlich von der Bäckerei Stenzel dazu**

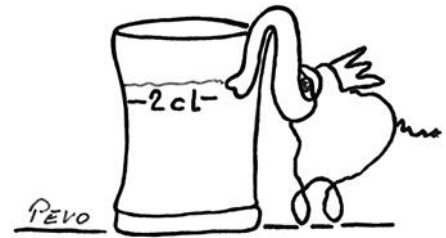
**2 Weißwürste** mit süßem Senf und einer Breze gibt's bis zum 12 Uhr läuten 6,90

**Obazda \*** mit roten Zwiebelringen [2; 8] 7,90

**Käsekrainer vom Grill \*** mit Kren, Senf und Kartoffelsalat [3; 5; 7] 7,90

**Gesmokte Postbratwurst „Thüringer Art“**

mit Kartoffelsalat [3; 5; 7] 7,90



**Wurstsalat** von der Regensburger \*

mit Zwiebeln 8,90

wer will, auch mit Käsestreifen aus **Andechser Bio Bergkäse** [3; 5; 7] 9,90

**Kalter Schweinebraten**

mit Essiggurkerl, Kren und Butter 9,90

**Post Brotzeitbrettl für einen Gast**

mit Speck, **Andechser Bio Bergkäse**,  
pikanter Wurst, Obazda, Verhackertem,



Andechser Bio Almbutter, Kren, Essiggurkerl [3; 5; 7; 8] 14,90

Für jede weitere Person berechnen wir + 7,90 2 = 22,80 3 = 30,70 4 = 38,60 5 = 46,50

**Bitte hier mit Wartezeit rechnen ☺**

**Post Gourmets**  
trinken nach oder zu  
einer Brotzeit an  
**Freihof Willi** 2cl 2,90

Gerne servieren wir zu allen Speisen

Frisch gerieben Kren, Preiselbeeren, Butter, Kernöl 1,20

**1 Breze 1,50 / 2 Scheiben Brot 1,20**

## Unverträglichkeiten / Allergien

Liebe Gäste,

unsere Köche sind darauf bedacht, dass Ihr „Die Post“ satt und glücklich verlassen könnt. Scheut Euch nicht, Eurem Gästeverwöhler Eure Wünsche mitzuteilen. Alles was uns möglich ist, werden wir für Euch kochen.

Eine Liste der Allergene haben wir auch für Euch.

**\* Das gibt's auch noch nach 21:30 Uhr!**

2 – mit Konservierungsstoffen / 3 – mit Antioxidationsmittel / 5 – mit Schwefeldioxid / 7 – Phosphat /  
8 – mit Milcheiweiß

## Nachessen

**Espresso in Ice** (Doppelter Espresso mit Espresso Krokanteis) 4,50

**Warmer Apfelstrudel** mit Vanillesoße und Rahmeis und Sahne [1; 2; 3; 8] 6,90

**Apfelkücherl in Zimtucker**  
mit Vanilleeis und Schlagobers [1; 2; 3; 8] 7,90

**An österreichischen Kaiserschmarrn gibt's ...im Pfanderl serviert**  
**... aber nur dann, wenn der Koch Zeit hat ☺**

mit Rosinen, Mandeln und hausgemachtem Apfelkompott [5; 8] 11,90  
für extra Teller erlauben wir uns pro Teller 0,50 € zu berechnen.

Apell der Wirtin: Weil Kaiserschmarrn sehr Arbeitsaufwendig ist gibt es ihn nur, wenn der Koch/Köchin Zeit hat. Also bitte nicht böse sein, wenn es mal nicht klappt ☺ Ihr dürft Euch gerne persönlich vom Arbeitsaufkommen in der Küche überzeugen und einfach reinschauen.

**Topfen Palatschinken** mit Vanillesoße und Rahmeis [1; 2; 3; 8] 7,90

**Topfenmarillknödel mit Liebe hausgemacht**  
serviert mit Zimt und geschmolzener Andechser Bio Butter [8]  
1 Stück 4,90 / 2 Stück 8,90



**„Steirer Bua“**  
Rahmeis mit steirischem Kürbiskernöl,  
Schlagobers und Kürbiskrokant [8] 7,90  
zum Probieren 4,90

**„Oma Rosi“ Eisbecher**  
Rahmeis mit hausgemachtem Eierlikör  
und Sahnehäubchen [3;5;8] 8,90

### Unsere Eissorten

Vanille, Schoko,  
Erdbeere und Espresso  
Kugel 1,60

**Post-Kuchen im Glas** (Schmand oder Schoko) 3,90 Kuchen vom Azubi selber gebacken ☺

**Kindereis ☺ Max und Moritz** 3,90

**Eiskaffee** 5,90 oder **Eisschokolade** 5,90

### Die Post Kaffee-Küche hat für Sie:

Espresso 2,10	Espresso doppio, Cappuccino 3,30
Latte Macchiato 4,20	Milchkaffee, Haferl Kaffee 3,50
Heiße Schoki 4,20	Verschiedene Teesorten 4,90

**Wir kochen unseren Kaffee ausschließlich mit Andechser Biomilch.**

Kaffeetränke enthalten Koffein; sind diese mit Milch serviert, enthalten sie zusätzlich Milcheiweiß.