

# Schön, dass Du da bist!

Es war einmal ...

... ein kleines Mädchen mit 5 Geschwistern, das davon träumte, ein Wirtshaus zu führen und so zu kochen wie ihre Mutter und Großmutter.

Als mein jüngster Bruder Johannes geboren wurde, war ich, heutige Postwirtin Elisabeth, gerade mal 5 Jahre alt. Eines Tages wollte ich für ihn einen Vanillepudding mit Stachelbeeren kochen (die Stachelbeeren hatte ich natürlich vorher im Nachbargarten gemopst). Meine Oma betreute damals liebevoll die 6-köpfige Rasselbande und sie schlug bei meinem Vorhaben vor Schreck die Hände über dem Kopf zusammen. Sie sah genau, dass ich viel zu viel Zucker hernahm und die Stachelbeeren die Konsistenz des Puddings beeinträchtigen würden. Ich aber war felsenfest überzeugt, dass alles genau so funktionieren würde. Meine Oma ließ mich ohne weiteren Kommentar gewähren ... und ich machte am eigenen Leib die Erfahrung, dass es so tatsächlich nicht gehen konnte.

Damals lernte ich eine wichtige Lektion: Kochen erfordert viel Kreativität – und damit war meine Leidenschaft für das Thema Kochen endgültig entfacht. Von dem Moment an interessierte und faszinierte mich alles, was mit Kochen zu tun hatte.

In unserer Familie war es selbstverständlich, alles selber zu machen: helle oder dunkle Einbrenne, a eigrührde Suppen, Apfelmus, Gee. Wir verarbeiteten alles, was da war. Was noch gut war, wurde nicht weggeschmissen. Und dabei hatten wir alle Freiheit auszuprobieren. Um zum Beispiel die Kartoffeln für die Kartoffelknödel schneller zu entwässern, schütteten wir die geriebenen Kartoffeln kurzerhand in einen Sack – und ab damit in die Wäscheschleuder. Hat prima funktioniert, nur die Wäscheschleuder war danach ruiniert, was für meine Mutter einer Tragödie gleichkam. In den Strudelteig kam eine Eierhälfte voll Essig hinein, damit er schön glatt beim Ausrollen war. Die Tricks und Küchen-Basics haben mir Oma und Mama weitergegeben, genauso wie die Liebe zu allen guten Produkten.

Meine Mutter war für uns eine „Heilige“ (zugleich Mutter, Geliebte, Bürokräftin und Mädchen für alles) und offen für jede Form von Nahrungsmitteln. Deshalb gab es auf unserem Esstisch schon in den 80er Jahren immer gesunde und bunte Speisen: Frischkornbrei, Quinoa, Hashcreme, Amarant, Tofu, Chinesische-, Koreanische-, Indische-, Italienische-, Türkische- und Bayerische Küche. Wir waren sogar schon im Reformhaus, als es noch absolut gruselig geschmeckt hat. Von Bauern bekamen wir unser Hendl für das Weihnachtsfrikassee. Den Salat und die Petersilie zogen wir selber. Und Sauerkraut haben wir natürlich mit nackten Füßen eingestampft. Apfelsaft, Federweißer, Most selber machen – hier war die ganze Familie beteiligt.

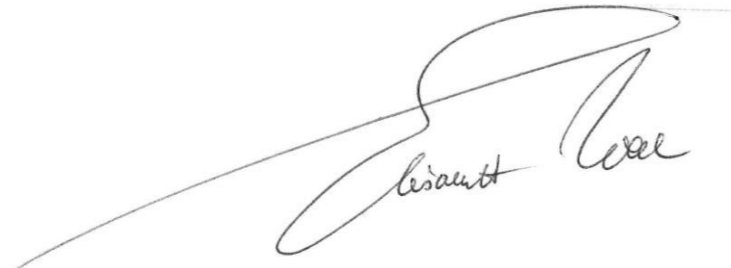
Meine Vision: Aus der Post eine Familie zu machen, wo es großen und kleinen Kindern, Erwachsenen und Pubertierenden schmeckt – und wo sich jeder zuhause fühlt.

Fazit für euch: Bei uns bekommt ihr immer a sauguads bayrisches Essen! Wir kochen auch heute noch aus überwiegend regionalen Produkten, kaufen unsere Zutaten bei Lieferanten unseres Vertrauens, wecken frische Sachen für euch ein ... und haben dabei jede Menge Spaß!

Jede Beilagen Änderung 1,00 €  
Bratkartoffeln, Salat, Nudeln, Blaukraut, Sauerkraut, Reis,  
Pommes, Salzkartoffeln, Semmelknödel, Kartoffelknödel

Stand 05.08.2023

1 – Farbstoff / 2 – Konservierungsstoffe /  
3 – Antioxidationsmittel / 4 – Süßungsmittel /  
5 – Schwefeldioxid / 7 – Phosphat /  
8 – Milcheiweiß / 9 – koffeinhaltig /  
10 – chininhaltig / 14 – Taurin



# Im Post BIERGARTEN

Die Post  
Herrsching am Ammersee

**Montag:**  
Holzfällersteak / Schweinelende / Zwiebeln  
/ Speck / Brot / Salat 17,90

**Dienstag:**  
hausgemachte Rinderrouladen /  
angebräunten Semmelknödel 17,90

**Mittwoch:**  
steirisches Backhendl /  
Salat / Kernöl 17,90

**Donnerstag:**  
Cordon Bleu / Bauernschinken /  
Bergkäse / Pommes 17,90

**Freitag:**  
Fangfrischer Saibling im Ganzen gebraten  
Salat / Kartoffeln 21,90

**Samstag & Sonntag:**  
Spanferkelbrüstchen / Kartoffelknödel /  
Speckkrautsalat / Dunkelbiersoße 17,90



# Schön, dass Du da bist!

# Schön, dass Du da bist!

## VORESSEN

**120 Steirer Käferbohnsalat**  
Rote Zwiebeln / Kürbiskernöl 9,90

**121 HUMUS** Levante Küche / nach Ottolenghi -  
Hausgemacht / Brot 9,90

**122 Obazda** rote Zwiebelringe / Hausbrot 9,90

## RINDER / SUPPE

**130 Kräftige Rinderkraftsuppe**  
Wurzelgemüse / Schnittlauch / **Dinkelfrittaten** 6,90

**132 Saisonsuppe**

## SALATE

**144 Lauwarmer Kürbissalat** (scharf)  
Ingwer, Chili, Knoblauch, Andechser Feta, Kürbiskerne,  
Rucola, Hausbrot 12,90

**143... König Ludwig ... Großer Saisonsalat** 11,90  
Romanherzen / Mix Salat / Strauchtomaten / Gurken /  
Karotten / Saison

**141 ...Schlanke Sissi**  
gegrillte Hendlbruststreifen / Joghurt dressing 16,90

**140 Kleiner Salat** 6,90

## FLAMMKUCHEN

**125 Klassik** Schmand/ Speck / Käse / Zwiebeln /  
Lauchzwiebeln 12,90

## FISCH

**153 Gebackenes Rotbarschfilet**  
Andechser Bio-Butter / hausgemachter Kartoffelsalat /  
Remouladensoße 15,90

## NACHESSEN

**202 Kaiserschmarrn** / Apfelmus **Hinweis der Wirtin:**  
NUR wenn der Koch / die Köchin Zeit hat 13,90

**199 Cheese Cake** / Glas 6,90

**200 Apfelstrudel** Vanillesoße / Schlag 9,90

**205 Eiskaffee** Espresso-Krokanteis / Schlagobers 7,90

**206 Eisschokolade** Schokoeis / Schlag 7,90

## **KINDER NUR FÜR KINDER**

**180 Pommes Kinder** 3,90

**181 Kartoffelknödel Soße** 3,90

**182 Spätzle mit Soße** 3,90

**185 Kinder Schweinebraten** 7,90

**183 Kinderschnitzel** / Pommes 7,90 /

**184 Kinderschnitzel** / Bratkartoffeln 8,90

**187 Kinder Käsespätzle** 7,90

**186 Nudeln mit Tomatensoße** 5,90

## Täglich ab 17.00 Uhr

**170 Spare Ribs** Bayerische Schälrippe / aus dem  
Smoker / Pommes / B.B.Q. Soße 19,90

## VEGETARISCH / VEGAN

**150 Royale Käsespätzle**  
dreierlei Käse / Rahm / Röstzwiebeln / Salat 14,90

**152 Vegane Ofenkartoffel** 14,90  
Karotten Öl Sonnenblumenkerne

**154 Veganer Burger** OMG Bun  
Salat / Humus / Pommes / Gurke / Essiggurke / Tomate /  
Zwiebel 16,90 + **155** Cheese 1,90

## HAUPTESSEN

**159 POMMES für Erwachsene** 5,90

**162 Oma Rosis Schweinsbraten**  
bayerische Sau / Dunkelbiersoße /  
Kartoffelknödel / Speckkrautsalat 15,90

**169 Original Wiener Kaiserschnitzel**  
bayerisches Kalb / Almbutter / Röstkartoffeln /  
Wildpreiselbeeren 24,90

**160 Schnitzel „Wiener Art“**  
Schweinelende / Almbutter / Pommes 16,90  
**161** Bratkartoffeln 17,90

**135 Burger** OMG  
„Oh mein Gott ist der Geil“  
Soße / Pommes / Essiggurkerl / Gurke / Tomate /  
Zwiebel / 16,90 **136** + Cheese 1,90

## BROTZEITEN

**207 Frische Weißwürste** 1 Stück 2,70  
Weißwürste gibt's NUR bis 12.00 Uhr

**192 Wurstsalat** von der bayerischen  
Regensburger / Zwiebeln 10,90

**193 Schweizer Wurstsalat**  
von der bayerischen Regensburger / Zwiebeln /  
Käsestreifen vom Andechser Bio-Bergkäse 11,90

**191 Käsekrainer** Kartoffelsalat / Senf 9,90

**198 6 Stück Nürnberger** Sauerkraut / Senf 9,90

**194 Kalter Schweinebraten von der bayerischen**  
Sau Essiggurkerl / frischen Kren / Butter / Brot 10,90

**196 Brotzeitbrettel**  
Südtiroler Speck / kalter Braten / Fleischpflanzerl /  
Obadzda Andechser Bioländer / Essiggurkerl / Ei /  
Kren / Butter 16,90

## POST AKTION nur MONTAG BIS SONNTAG

**Montag:** Holzfällersteak / Schweinelende / Zwiebeln /  
Speck / Brot / Salat 17,90

**Dienstag:** hausgemachte Rinderrouladen  
angebräunten Semmelknödel 17,90

**Mittwoch:** steirisches Backhendl - Salat / Kernöl  
17,90

**Donnerstag:** Cordon Bleu / Bauernschinken /  
Bergkäse / Pommes 17,90

**Freitag:** Fangfrischer Saibling  
im Ganzen gebraten / Salat / Kartoffeln 21,90

**Samstag & Sonntag:** Spanferkelbrüstchen /  
Kartoffelknödel / Speckkrautsalat / Dunkelbiersoße 17,90

# Im Post BIERGARTEN

## BIER 🍷 = aus dem Fass

**Augustiner Hell** 🍷 0,5l 4,20

**Schnitt Hell** 🍷 ca. 0,3l 3,20

**Clausthaler Alkoholfrei** 0,5l 4,20

**Radler** 🍷 -hell oder dunkel 0,5l 4,20

**Augustiner Dunkelbier** 🍷 0,5l 4,60

**König Ludwig WB Alkoholfrei** 0,5l 4,60

**König Ludwig Weißbier Leicht** 0,5l 4,60

**Augustiner Weißbier** 🍷 0,5l 4,60

**Russ** 🍷 (Weißbier und Limo) 0,5l 4,60

## SÄFTE / SCHORLEN Wolfra

**Saftschorlen** 0,5l 4,20

Apfel / Johannesbeere

## SPRUDELIG

**Piccolo** 0,25l 6,90

**Aperol Sprizz** 0,25l 6,90

**Flasche Sekt** 0,75l 18,50

## ALKOHOLFREI

**Kienbachwasser** 0,5l 3,50

**Coca Cola** 0,33l 3,50

**Fanta**

**Zitronenlimonade**

**Spezi** 0,5l 4,20 / für Kinder 0,3l 2,70

## WEISS WEIN

**Grüner Veltliner**

Hellerschmid / Donauland  
0,2l 5,20

**Weinschorle / Veltliner** 0,5l 6,90

## ROT WEIN

**Merlot / Campagnola / Italien**  
0,2l 7,90

**Weinschorle / ROT Merlot** 0,5l 7,90

**OBSTBRÄNDE** 2 cl 3,20 / Erwachsenen 6,40

Obstler Hausbrand  
Freihof Williams

**BITTERS** 2 cl 3,20 / Erwachsenen 6,40

HIRSCHKUSS

## Wie bestelle ich im Biergarten?

01. Lieblingsplatz aussuchen
02. Tischnummer – MERKEN
03. An der Schänke anstellen
04. Bezahlen (Trinkgeld ist gut fürs Karma 😊)
05. Getränke & Besteck mitnehmen
06. Essen wird Dir serviert



## Eine Bitte von mir, der Wirtin:

An die 0,00001 Prozent  
der Gäste,  
die sich selber nicht mögen 🙄  
Ich Bitte Dich trotzdem repektvoll  
mit meinen Mitarbeitern  
umzugehen –  
ich tue es auch!  
Sollte irgendetwas nicht in  
Ordnung sein, bitte gib  
respektvoll Bescheid,  
wir kümmern uns darum. 😊