

Abendspeisekarte ab 21.00 Uhr

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 gepopst). 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, Bürokräft 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 20.02.2023

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

Post Abend Speisekarte

Das gibt es nach
21.30 Uhr

Wurstsalat
von der bayerischen Regensburger /
Zwiebeln / Hausbrot 10,90

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

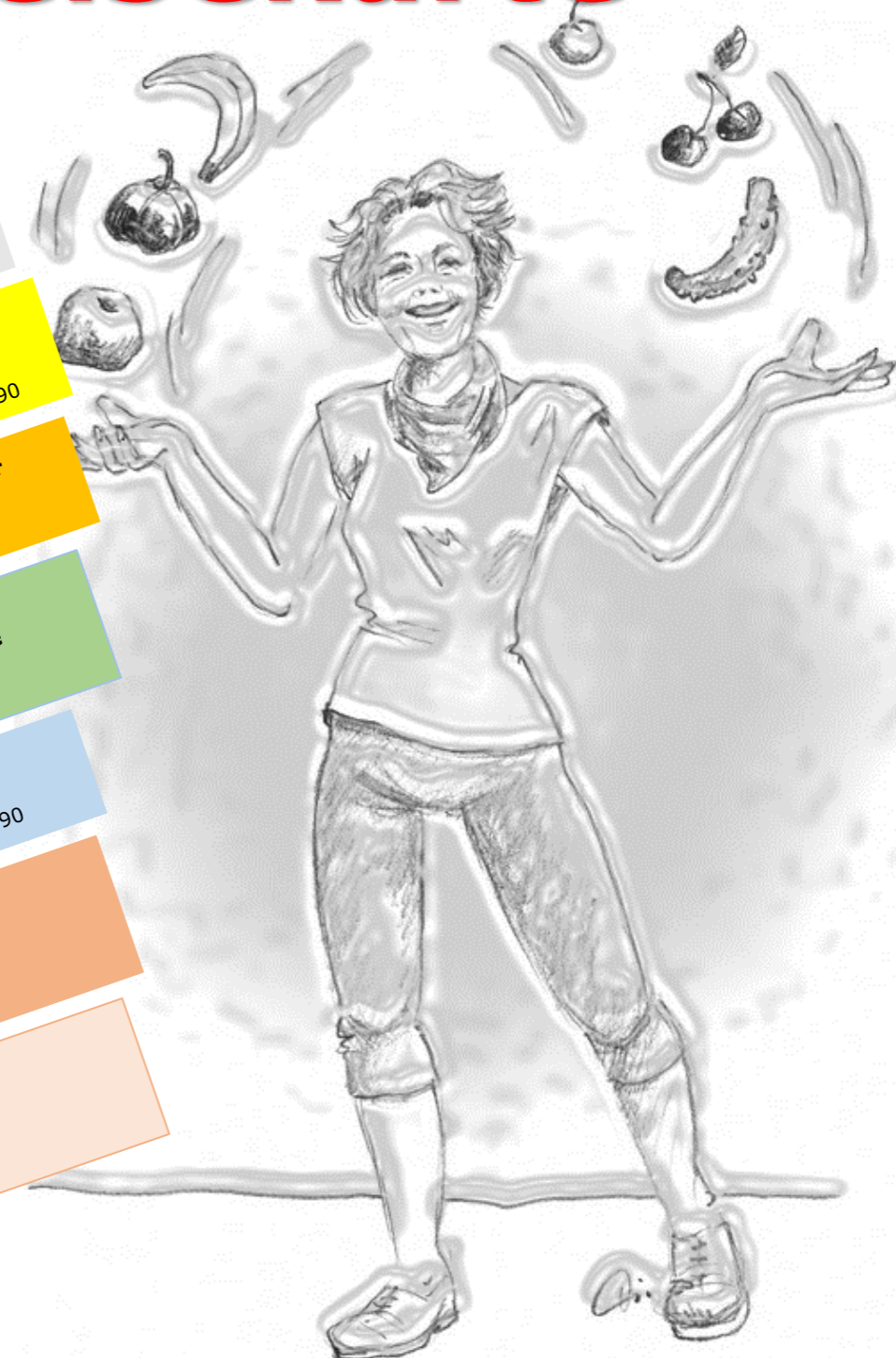
**Kalter Schweinebraten von der
bayerischen Sau** Essigurke /
frischen Kren / Butter / Brot 10,90

Gulaschsuppe / Kürbissuppe
Hausbrot 9,90

Obazda
rote Zwiebelringe / Hausbrot 9,90

Hummus
Levante Küche Ottolenghi /
hausgemacht / Brot 9,90

Kleiner Salat 6,90
Großer Salat 11,90



Schön, dass Du da bist!

Abendspeisekarte ab 21.00 Uhr

VORESSEN

Steirer Käferbohnsalat

Rote Zwiebeln / Kürbiskernöl 9,90

HUMMUS Levante Küche / nach Ottolenghi –
Hausgemacht / Brot 9,90

Obazda rote Zwiebelringe / Hausbrot 9,90

Eine Fuhre Herzensangelegenheiten

Hausgeröstete Brotchips / Kürbissalat / Käferbohnsalat /
Kräuter Schmand / Humus 15,90

RINDER / SUPPE

Kräftige Rinderkraftschüssel 6,90

Wurzelgemüse / Schnittlauch / Dinkelfrittaten

SALATE

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

...Schlanke Sissi gegrillte Hendlbruststreifen /
Joghurtdressing 16,90

Kleiner Salat 6,90

Flammkuchen

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

NACHESSEN Eis / Mövenpick

Cheese Cake / Glas 6,90

Apfelstrudel Vanillesoße / Schlag 9,90

VEGETARISCH / VEGAN

Royale Käsespätzle

dreierlei Käse / Rahm / Röstzwiebeln / Salat 14,90

HAUPTESSEN

Oma Rosis Schweinsbraten

bayerische Sau / Dunkelbiersoße /
Kartoffelknödel / Speckkrautsalat 15,90

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes 16,90

Schweinelende / Almbutter

Burger OMG „Oh mein Gott ist der Geil“

16,90 / + Cheese 1,90

Soße / Pommes / Essiggurke / Gurke / Tomate / Zwiebel

BROTZEITEN

Wurstsalat von der bayerischen Regensburger /
Zwiebeln 10,90

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

Kalter Schweinebraten von der bayerischen Sau

Essiggurke / frischen Kren / Butter / Brot 10,90

Und was die Küche noch da hat 😊



BIER

Augustiner Hell 0,5l 4,60

Schnitt Hell ca. 0,3l 3,60

Clausthaler Alkoholfrei 0,5l 4,60

Radler hell oder dunkel 0,5l 4,60

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 Säfte 0,2l 3,10

Apfelsaft Bio naturtrüb / Johannisbeernektar /
Maracujanektar

Saftschorlen 0,4l 4,20

Apfel / Orange / Johannesbeere

Hausgemachte Limonade

Holler / Ingwer 0,4l 5,90

ALKOHOLFREI

Post Quellwasser

sprudel / still 0,5l 4,20

Wasser Adelholzener

classic / naturell 0,5l 5,90

...Coca Cola... 0,33l 4,20

Cola zero / Fanta

Zitronenlimonade

Spezi 0,4l 4,20

Almdudler 0,33l 4,20

KAFFEE & TEE

Espresso 2,60

Espresso doppio 3,80

Cappuccino 3,80

Latte Macchiato 5,20

Haferl Kaffee 3,90

Haferl Milchkaffee 4,10

Lauwarme Schokolade 4,90

Tee 0,4l 4,90

Grün, Kräuter, Früchte, Schwarz,
Rooibos, Pfefferminze, Kamille, Ingwer

STARTER

Hugo 0,2l 7,90

Aperol Sprizz 0,2l 7,90

„Sekt Lebensfreude“

Glas 0,1l 3,50 1 Flasche 0,75l 19,50

Champagner auf Anfrage

Ruinart rose / Moët Chandon

WEISS WEIN

Grüner Veltliner

Hellerschmid / Donauland

0,2l 7,20

Weinschorle / Veltliner 0,5l 7,90

Lebensfreude / Christoph Bauer / Österreich

Cuvee aus:

Veltliner / Grauburgunder / Sauvignon Blanc

0,2l 7,50 / 0,75l 23,90

ROSE WEIN

Rosé Zweigelt

Hellerschmid / Traistal / Österreich

0,2l 6,20

ROT WEIN

Merlot / Campagnola / Italien

0,2l 7,80

Rotweinschorle / Merlot 0,5l 8,90

Lebensfreude

Christoph Bauer / Österreich

Cuvee aus: Rössler / Zweigelt /

Alter Zweigelt / Cabernet

0,2l 7,50 / 0,75l 23,90

OBSTBRÄNDE 2 cl 3,90

Obstler Hausbrand

Freihof Williams

Marillen Freihof

Haselnuss Freihof

HAUSGEMACHT 😊 2 cl 4,90

Zirbe

Zwetschge

EDELBRÄNDE 2 cl 6,90

Lantenhammer

Waldhimbeere

Vogelbeere

rote Williamsbirne

Schlehe

BITTERS 2 cl 3,90

HIRSCHKUSS

Fernet Branca / Menta

Averna / Ramazzotti /

Jägermeister

Wir haben noch da: Sherry / Cointreau /
Amaretto / Campari / Baily's / Sambucca /
Schokolikör / Whisky's / Quzo,.....