Die Post
Herrsching am Ammersee

OSTER Frühstück-Brunch

von 7.00 Uhr bis 11.30 - Bitte reservieren 😊

Zu Ostern am Sonntag, 31. März & Montag, 01. April 2024
Alles was das Herz begehrt & Liebe geht durch den Magen 😊

Brotsorten / Semmeln / Brezen / Croissants
verschiedene Wurst und Käsesorten
Oster-Schinken / Süd Tiroler Speck / San Daniele
hausgemachte Marmeladen
viele verschiedene frische Obstsorten
Andechser Joghurtsorten
Brotaufstriche – Vegan und vegetarisch
Andechser Biobutter / Hummus
Tomaten / Gurken / Essiggurken
Kartoffelsalat / Krautsalat
Fleischpflanzerl / kalter Braten
Auswahl an Müslis
getrocknete Nüsse / Milch / Laktose und Hafer Milch
Tomate Mozzarella
Eiersalat
Graved Lachs / Kren
Rührei oder Spiegelei / gekochte Eier
Filterkaffee in Thermoskannen stellen wir Euch bereit &😊
a Glaserl Bayerischer Sekt
Preis von 25,90 Euro

Warme Sachen / als Tapas
Werden nebenbei serviert in Mini-Portionen
Geschnetzeltes a la Elisabeth (Vegan)
Kleine Knödel mit Spanferkel, Soße und Krautsalat
Käsespätzle mit Salat
Schnitzel mit Pommes
Ofenkartoffel / Salat
Preis pro Tapas 5,90

Gasthof Hotel zur Post, Andechsstraße 1,
82211 Herrsching am Ammersee, info@post-herrsching.de, 08152-396270

Tipp der Postwirtin – macht Sport und unterstützt auch diese Trainer und Coaches!
Ich persönlich mache Yoga bei Claudia Lerche – MEGA ADRESSE !!!

In eigener Sache 😊

Ali (Foto unten) hat in Afghanistan einen Cousin „Asger".
Asger hat die Diagnose Krebs bekommen.
In Afghanistan sind die Bedingungen, für so eine Diagnose, denkbar schlecht.
Wer helfen will- herzlich gerne.
Deswegen wende ich mich an diejenigen,
die vielleicht spenden wollen 😊

Auch Kleinvieh macht MIST 🙏

Starnberger Me

RSEE

Nr. 28 | W

Mit Kartoffeln durch die Krise

Die Mehrwertsteuererhöhung in der Gastronomie von sieben zurück auf 19 Prozent ist ein Reizthema unter den Gastronomen. Auch Herrschings Post-Wirtin Elisabeth Walch trieb dies um – und brachte sie auf die Kartoffel.

VON ANDREA GRÄPEL

Herrsching – Herrschings Post-Wirtin Elisabeth Walch fällt immer mal wieder mit ausgefallenen Ideen auf. Bei der jüngsten Mehrwertsteuererhöhung in der Gastronomie fehlten allerdings auch ihr zunächst nicht nur Worte, sondern auch Ideen. Erst bei einem Ausflug nach Hamburg kam ihr dann eine zündende Idee mit der Kartoffel. „Sie ist gesund, sie schmeckt, sie ist einfach und erschwinglich", sagt Walch. Und vor allem: Die Kartoffel bringt ihr eine Speise unter zehn Euro zurück auf die Speisenkarte.

„Ich hatte mit der Mehrwertsteuererhöhung Bauchschmerzen beim Anblick meiner Speisekarte", sagt die quirlige Wirtin. „Ich konnte kein Gericht mehr sehen, das unter zehn Euro kostete. Mir stellte sich die Frage: Wer kann sich jetzt Essengehen noch leisten? Mir persönlich ging es ziemlich schlecht bei der Vorstellung, dass sich sehr viele meiner Mitmenschen, schon gar nicht die mit Kindern, einen Besuch in einem Restaurant leisten können. Für mich war deshalb als Erstes klar: An den Preisen in der Kinderspeisekarte ändern wir nichts." Das war ihr aber noch nicht genug.

Als Elisabeth Walch kürzlich in Hamburg war, kam ihr die Idee mit der Kartoffel. „Eine Pellkartoffel mit Butter war mein absolutes Lieblingsessen als Kind", berichtet sie. Und seither landen in der Post-Küche pro Tag bis zu 30 Kilo Grenaille-Kartoffeln im Kochtopf, auch als Drillinge oder Babykartoffel bekannt. Ihre „Jungs", zwölf an der Zahl, die sie in der Küche in zwei Schichten beschäftigt, müssen nicht mal schälen. Eine „Fuhre" (400 Gramm Kartoffeln) kostet im Gasthof 5,90 Euro. Dazu gibt es Butter, und wer mag, bekommt Extras wie Kräuterschmand, Sauerkraut, Rühreier, Fleischpflanzerl oder Graved Lachs. die unter Umständen in den zweistelligen Euro-Bereich führen. Aber eben nicht alle.

„Du kannst ja nur noch mit dem Kopf schütteln, wie teuer alles geworden ist. Das vergessen die Leute leider leicht", bedauert Elisabeth Walch. Selbst ihre Extras sind erschwinglich. „Ich möchte als Wirtin der Preisentwicklung, die wir seit 1. Januar mit den 19 Prozent Mehrwertsteuer haben, ein bisschen entgegenwirken." Und sie freue sich, dass ihr Angebot „extrem gut angenommen" werden. „Das ist super spannend", sagt Walch. Natürlich seien die übrigen Speisenangebote auf der Karte geblieben, mit der entsprechenden Preisanhebung um zwölf Prozentpunkte.

Die Post-Wirtin lädt ihre Gäste auf der Kartoffel-Karte auch ein, mit ihr über das Thema Preiserhöhungen in der Gastronomie „auf Augenhöhe und respektvoll zu reden", gerne auch per E-Mail an postwirtin@post-herrsching.com. Vielleicht entwickelt sich dabei die nächste Idee.

Eine Fuhre Kartoffeln: Ali Hafizi und seine Kollegen verarbeiten aktuell fast 30 Kilo pro Tag. FOTO: POST HERRSCHING