

ab dem 26. Mai 2024

WEIL DAS LEBEN SCHÖN IST!

- hausgemachter Ingwer / Himbeere 8,90
- Aperol / Hugo / Ingwer 8,90

EMPFEHLUNG ohne Alkohol

- Alkoholfreier Gin Tonic
Eis & Zitrone 10,90
- Oder unsere alkoholfreien Weine
- „Sprizz“ Blutorange, Wasser, Orange 8,90

VEGETARISCH / VEGAN

- Kairo Käseburger
„Paner“ Rohmilchkäse (aus Herrschinger Jägerhofs Milch selbst hergestellt) OMG- Bun / Cocktailsauce / Salat / Gurke / Essiggurke / rote Zwiebeln / Pommes 18,90
- Tofu Bratenstücke (Veganer Schw...Braten)
Kartoffelknödel / vegane Dunkelbier-Bratensoße / Krautsalat 18,90

SUPPEN KASPAR

- Hühnersuppe 48 Stunden gekocht 9,90
- Leberknödelsuppe, ...fragt Euren Gästeverwöhner

FUHRE KARTOFFELN mit Schale

- 400g GRENAILLE KARTOFFELN 5,90
- Andechser 50g Bio Butter ODER kaltgepresstes Olivenöl

Zum dazu bestellen:

- Obadzda 1 Kugel 4,20
- Hummus 1 Kugel mit Dukkha Gewürz 3,90
- Kräuter Schmand 150g 3,90
- Kleiner gemischter Salat 6,90
- Yoghurt Dressing oder Balsamico Dressing
- Fleischpflanzerl 1 Stück mit Dunkelbiersauce 5,90
- Postbratwurst 1 Stück mit Senf & Kren 5,90
- Sauerkraut 1 kleine Schüssel 4,90
- Graved Lachs 100g mit Sahnemeerrettich 8,90
- Andechser Bioländer 4 Scheiben 3,90
- Butter 20g 1,30
- Rote Zwiebelringe 1 kleine Schüssel (kostet nix)
- Rührei oder Spiegelei 7,90
von 3 Eiern in geklärter Butter gebraten



Wenn wir Euch glücklich gemacht haben, freuen wir uns über Bewertungen auf allen Portalen, wenn ihr das nicht seid, gebt uns doch bitte persönlich Bescheid und wir kümmern uns um eine Lösung.

UNSER TIPP

Omas Küche & WEIL 'S GUT IST

- Rote Rüben Carpaccio als Vorspeise
Kräuter Schmand / Kernöl / Rucola / Brot 11,90
- Gebackener Tafelspitz
Kartoffelsalat / Remoulade 21,90
- Nudeln Pilz-Trüffel
Feine Nudeln in Pilztrüffelcreme / Rucola 19,90
- Pistazien Flammkuchen
Pistaziencreme / Tomaten / Mozzarella / Rucola 15,90

- Fleischpflanzerl
Kartoffelsalat / Bratensoße 15,90

SPARE RIBS

- AUF ANFRAGE
Aus dem Smoker / Pommes 23,90

SPARGEL

- Spargelsuppe 9,90
- Spargel
Immer mit Kartoffeln / Butter oder Hollandaise 24,90
- EXTRA zum Spargel dazu
Gekochter Schinken Gesamtpreis 29,90
- Kalbsschnitzel Gesamtpreis 32,90
- Kleines Rinderlenden Steak Gesamtpreis 38,90

- Spargel Nudeln
Spargelsuppe / Spargelstücke / Tomaten 22,90

- Spargel Flammkuchen
Schmand / Käse / Spargel / Tomaten / Lauchzwiebeln 17,90

FISCH

- Fischsuppe tomatisiert
Gemüse / hochwertige Fischfilets Muscheln / Meerestiere / Baguette groß 24,90

- Makrele vom Grill
Kartoffeln / Gemüse 15,90

UNSER TIPP

NACHESSEN & VIELES MEHR

- Kaiserschmarrn nur wenn die Küche Zeit hat ☺
Mandeln / Rosinen / Apfelkompott 15,90
- Cheesecake im Glas von den Köchen mit viel Liebe und Leidenschaft selbst gebacken – Geiles Zeug 7,90
- Apfelstrudel
Vanilleeis / Vanillesoße / Sahne 10,90



... so lange, bis ihr es aufgegessen habt

... 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!**

Liebe Gäste,

gerne dürfen Sie diese Liste an der Rezeption abgeben und wir richten Ihnen zu Ihrer Abreise alles her

Fragen Sie gerne auch unsere Wirtin Elisabeth, denn rund um die Küche haben wir viele produzierte Speisen, die wir ihnen Schockgefrostet oder vakuumiert mitgeben können.

Z.B. Leberknödel / Spare Ribs / Rouladen / Käsemischung / Spätzle / Fleischpflanzerl und vieles mehr

Wenn wir Euch glücklich gemacht haben, freuen wir uns über Bewertungen auf allen Portalen, wenn ihr das nicht seid, gebt uns doch bitte persönlich Bescheid und wir kümmern uns um eine Lösung.

... so lange, bis ihr es aufgegessen habt

