

Schön, dass Du da bist!

Im Post BIERGARTEN

Die Post
Herrsching am Ammersee

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, 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.

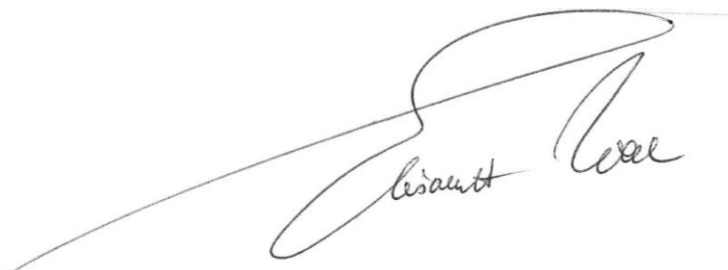
Meine Vision: Aus der Post eine Familie zu machen, wo es großen und kleinen Kindern, Erwachsenen und Pubertierenden schmeckt – und wo sich jeder zuhause fühlt.

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 1,50 €
Bratkartoffeln, Salat, Nudeln, Blaukraut, Sauerkraut, Reis,
Pommes, Salzkartoffeln, Semmelknödel, Kartoffelknödel

Stand 03/21/2024

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



POST Biergarten- Speisekarte

Montag:
Jägerschnitzel / Schweinelende / Spätzle /
Schwammerlsoße 18,90

Dienstag:
hausgemachte Rinderrouladen /
angebräunten Serviettenknödel 19,90

Freitag:
Fangfrischer Saibling im Ganzen gebraten /
Salat / Kartoffeln 24,90

Mittwoch:
steirisches Backhendl /
Salat / Kernöl 18,90

Donnerstag:
Cordon Bleu / Bauernschinken /
Bergkäse / Pommes 19,90

Samstag & Sonntag:
Spanferkelbrüstchen / Kartoffelknödel /
Speckkrautsalat / Dunkelbiersoße 19,90



Schön, dass Du da bist!

Schön, dass Du da bist!

VORESSEN

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** 7,90

132 Saisonsuppe

SALATE

143... König Ludwig ... Großer Saisonsalat 13,90
Romanherzen / Mix Salat / Strauchtomaten / Gurken / Karotten / Saison

141 ...Schlanke Sissi
gegrillte Hendlbruststreifen / Joghurtdressing 18,90

142 ...Postkutscher
Rinderfetzen vom Grill / Balsamicodressing 18,90

140 Kleiner Salat 6,90

FLAMMKUCHEN

125 Klassik Schmand/ Speck / Käse / Zwiebeln / Lauchzwiebeln 13,90

FISCH

153 Gebackenes Rotbarschfilet
Andechser Bio-Butter / hausgemachter Kartoffelsalat / Remouladensoße 17,90

NACHESSEN

202 Kaiserschmarrn / Apfelmus

Hinweis der Wirtin:
wenn der Koch / die Köchin Zeit hat. 15,90

199 Cheese Cake / Glas 7,90

200 Apfelstrudel Vanillesoße / Schlag 9,90

205 Eiskaffee Espresso-Krokanteis / Schlagobers 6,90

206 Eisschoki / Schokoeis / Schlagobers 6,90

KINDER NUR FÜR KINDER

180 Pommes Kinder 4,30

181 Kartoffelknödel Soße 4,20

182 Spätzle mit Soße 4,50

188 Spätzle ohne Soße 4,50

185 Kinder Schweinebraten 7,90

183 Kinderschnitzel / Pommes 7,90 /

184 Kinderschnitzel / Bratkartoffeln 8,90

187 Kinder Käsespätzle 7,90

Täglich ab 17.00 Uhr – oder auf Vorbestellung

170 Spare Ribs Bayerische Schälrippe / aus dem Smoker / Pommes / B.B.Q. Soße 23,90

VEGETARISCH / VEGAN

150 Royale Käsespätzle
dreierlei Käse / Rahm / Röstzwiebeln / Salat 16,90

152 Vegane Ofenkartoffel 15,90
Salatblume / Karotten / Öl / Sonnenblumenkerne

154 Veganer Burger
Salat / Humus / Pommes / Gurke / Essiggurke / Tomate / Zwiebel 18,90 + **155 Cheese** 2,20

HAUPTESSEN

159 POMMES für Erwachsene 5,90

162 Oma Rosis Schweinsbraten
bayerische Sau / Dunkelbiersoße / Kartoffelknödel / Speckkrautsalat 16,90

160 Schnitzel „Wiener Art“
Schweinelende / Almbutter / Pommes 17,90

161 Bratkartoffeln 18,90

135 Burger OMG
„Oh mein Gott ist der Geil“
Soße / Pommes / Essiggurke / Gurke / Tomate / Zwiebel / 18,90 **136** + Cheese 2,20

BROTZEITEN

192 Wurstsalat von der bayerischen Regensburger / Zwiebeln 11,90

193 Schweizer Wurstsalat
von der bayerischen Regensburger / Zwiebeln / Käsestreifen vom Andechser Bio-Bergkäse 12,90

198 6 Stück Nürnberger Sauerkraut / Senf 10,90

194 Kalter Schweinebraten von der bayrischen Sau 13,90 Essiggurke / frischer Kren / Butter / Brot

POST AKTION von MONTAG BIS SONNTAG

Montag: Jägerschnitzel / Schweinelende natur / Spätzle / Schwammerlsoße 18,90

Dienstag: hausgemachte Rinderrouladen angebräunten Semmelknödel 19,90

Mittwoch: steirisches Backhendl - Salat / Kernöl 18,90

Donnerstag: Cordon Bleu / Bauernschinken / Bergkäse / Pommes 19,90

Freitag: Fangfrischer Saibling im Ganzen gebraten / Salat / Kartoffeln 24,90

Samstag & Sonntag: Spanferkelbrüstchen / Kartoffelknödel / Speckkrautsalat / Dunkelbiersoße 19,90

Im Post BIERGARTEN

BIER

Augustiner Hell 0,5l 4,40

Schnitt Hell ca. 0,3l 3,40

Radler hell oder dunkel 0,5l 4,40

Augustiner Weißbier 0,5l 4,40

Augustiner Dunkelbier 0,5l 4,40

Russ (Weißbier und Limo) 0,5l 4,40

König Ludwig Weißbier Leicht 0,5l 4,40

Clausthaler Alkoholfrei 0,5l 4,40

SÄFTE / SCHORLEN

Saftschorlen 0,5l 4,10

Apfel / Johannesbeere

SPRUDELIG

Aperol Sprizz 0,25l 6,90

Flasche Sekt auf Anfrage

ALKOHOLFREI

Kienbachwasser 0,5l 3,50

Coca Cola 0,33l 3,50

Fanta

Zitronenlimonade

Spezi 0,5l 4,40

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

OBSTBRÄNDE 2 cl 3,20 Für Erwachsene 4 cl 6,40

Obstler Hausbrand

Freihof Williams

Marillen Freihof

BITTERS 2 cl 3,20 Für Erwachsene 4 cl 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 vom Post-Gästepersonal serviert



Eine Bitte von mir, der Wirtin:

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