

ab dem 01.11.2024

DER ULTIMATIVE SPRIZZ!

MIT HAUSGEMACHTEN Sirups

Ingwer, Limette mit Eis.....7,50

HAUSGEMACHTE LIMONADE

Die Nr. 1 Apfel-Karotte

„Herrschinger Früchtchen“5,90



Ingwer, Holler, Limette mit Eis.....5,90

EMPFEHLUNG ohne ALKOHOL

Alkoholfreier Gin Tonic

Eis & Zitrone10,90

„Apropos-Sprizz“

Blutorange, Wasser, Tonic, Orange 8,90

VEGETARISCH & VEGAN

Rote Rüben Würfel hausgemacht11,90

Vegetarisch: Kräuter Schmand, Kernöl, Rucola, Brot

Vegan: Hummus, Kernöl, Rucola, Brot

Veganes geschnetzeltes „a la Elisabeth“

Soja, Tomate, Süßkartoffel, Edamame, Aromaten, Grenaille

Kartoffeln, Rucola16,90

Veganer „Schw...Braten“

Tofu mariniert mit den typischen Aromaten, gebraten,

Kartoffelknödel, vegane Bratensoße, Krautsalat.....18,90

SUPPEN KASPAR

Gulaschsuppe, Hühnersuppe, aufgeschmolzene

Brezensuppe, Klare Tomatensuppe, Kürbissuppe...

FUHRE KARTOFFELN mit Schale

400g GRENAILLE KARTOFFELN 5,90

Andechser 50g Bio Butter ODER kaltgepresstes Olivenöl

Obadzda 1 Kugel 4,20

Hummus 1 Kugel mit Dukkha Gewürz 3,90

Kräuter Schmand 150g 3,90

Kleiner gemischter Salat 6,90

Fleischpflanzerl 1 Stück mit Dunkelbiersoße 5,90

Sauerkraut 1 kleine Schüssel 4,90

Graved Lachs 100g mit Sahnemeerrettich 8,90

Butter 20g 1,30

Rote Zwiebelringe 1 kleine Schüssel (kostet nix)

Rühreier oder Spiegeleier 7,90

von 3 Eiern in geklärter Butter gebraten



VEGANE, VEGETARISCHE GERICHTE ODER SONSTIGES –

FRAG DEINEN GÄSTEVERWÖHNER !

Nachdem wir viel Gemüse und Obst von Herrschingern bekommen haben und dieses zu köstlichen, Marmeladen, Suppen, Aufstrichen etc. verarbeitet haben, haben wir eine Vielzahl von Eingeweckten Speisen, die ihr gerne mit nachhause nehmen könnt.

Omas Küche & WEIL'S GUT IST

3erlei-Herbst-Salat

Steirischer Keferbohnsensalat, Kürbissalat, gemischter Salat, Andechser Bio Feta Würfel, Crunch12,90

Bärlauch Cordon Bleu

Bärlauch – Pesto, Schinken, Käse, Pommes24,90

Sauerbraten

abgebräunter Serviettenknödel, Blaukraut24,90

6 Stück Nürnberger Rostbratwürstel

auf Sauerkraut mit Hausbrot..... 9,90

ZUM SNACKEN ODER ...

Knuspriges Kräuterbrot Aioli-Dip..... 4,90

Aioli-Dip kleine Bambusschale 1,50

Pulled Pork-Pommes – B.B.Q..... 7,90

KÜRBIS vom Habeker-Hof / Haar

Kürbissuppe

Kernöl, Schlagobers.....8,90

Kürbisflammkuchen Schmand / Käse / Kürbis /

Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Speckwürfel.....15,90

Kürbis-Nudeln

Kürbisgemüse, Cremige Soße, Lauchzwiebeln, Andechser

Bio Feta, Balsamico Dressing22,90

FISCH

Fischsuppe tomatisiert

Gemüse, hochwertige Fischfilets, Muscheln, Meerestiere,

Baguette groß..... 24,90

DIE POST ISST SÜSS

Spaghetti-Eis

Rote Beeren-Grütze / Sahne..... 9,90

Heiße Beeren

3 Kugeln Vanilleeis, Schlag..... 9,90

SAMSTAG UND SONNTAG

Gerne auch auf Vorbestellung unter der Woche

1/4 BAYERISCHE ENTE

Kartoffelknödel, Blaukraut, Geflügelsoße..... 24,90

GANS DE LUXE

Grundsätzlich NUR auf Vorbestellung

Kartoffelknödel, Blaukraut, Geflügelsoße, glasierte

Maronen..... 29,90

GANS JUNG gibt's solange es aufgegessen ist 😊

Innereien von der Gans, dunkle Geflügel-Gemüesoße, in

Butter gebratene Serviettenknödel..... 22,90

Das ist ein uraltes traditionelles Essen. Bitte

NUR bestellen, wenn du dieses Gericht kennst!

☺️
👤
🕒
könnte 30 Minuten dauern



... so lange, bis ihr es aufgegessen habt

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 gepost). 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, Bürokrant 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, Amaranth, 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 dürft ihr diese Liste an der Rezeption abgeben und wir richten euch zu eurer Abreise alles her.

Fragt gerne auch unsere Wirtin Elisabeth, denn rund um die Küche haben wir viele produzierte Speisen, die wir euch schockgefrostet oder vakuumiert mitgeben können.

Wie haben bayerische Enten



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