



Vegetarisch



Vegan

Die Post

Herrsching am Ammersee



Ob Vegan / Vegetarisch oder Lebensmittelunverträglichkeiten bei uns soll jeder Gast glücklich sein!

Kleine Portion Gemüse 4,90



mit Butter oder Olivenöl 

Kleine Schale Blaukraut 4,90



Nudeln im Pasta Teller mit hausgemachter Tomatensoße 10,90

1 EL Gran Padano 1,00



Nudeln mit rote Beete Würfel 14,90

Tomaten, Lauchzwiebeln, Rucola

1 EL Gran Padano 1,00



„Weibergrößl“ 15,90



geröstete Knödel / Wurzelgemüse / Lauchzwiebeln / vegane Dunkelbiersoße

Fuhre Kartoffeln mit Butter oder Olivenöl 5,90

Obadzda 1 Kugel 4,20 (vegetarisch)

Hummus 1 Kugel mit Dukkha Gewürz 3,90 (vegan)

Kräuter Schmand 150g 3,90 (vegetarisch)

Kleiner gemischter salat 6,90 (vegetarisch oder vegan)

Graved Lachs 100g mit Sahnemeerrettich 8,90 (vegetarisch)

Butter 20g 1,30 (vegetarisch)

Rote Zwiebelringe 1 kleine Schüssel (kostet nix & (vegan)

Rühreier oder **Spiegeleier** 7,90 von 3 Eiern in geklärter Butter gebraten (vegetarisch)

NUR WENN DIE KÜCHE ZEIT HAT!

Die Küche ist der BESTIMMER  

Diese Auswahl ist nur möglich, weil ich in der glücklichen Lage bin, tolle Küchenjungs zu haben!

Lieber Gast, wenn es nicht geht, ist es keine Willkür der Köche, sondern weil der Koch seine Gründe hat, die wir auch nicht hinterfragen, noch nicht mal ich 😊 Deine Elisabeth

glutenfreier Kaiserschmarrn, Milch (glutenfreies Mehl) 17,90

Apfelkompott, Mandeln, Rosinen

laktosefreier Kaiserschmarrn (Hafermilch) 17,90

Apfelkompott, Mandeln, Rosinen

glutenfreier & laktosefreier Kaiserschmarrn (glutenfreies Mehl, Hafermilch) 17,90

Apfelkompott, Mandeln, Rosinen



Veganer Kaiserschmarrn (Mehl, Hafermilch, Kichererbsen-Wasser, Backpulver) 17,90

Apfelkompott, Mandeln, Rosinen

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 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 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.

**Unsere Küchenjungs, wollen das es Euch gut geht, deswegen,
sagt Bescheid, was wir für Euch tun können.**