

Gruppenkarte Stand
 November 2025

Anzahl Personen: _____

Datum: _____

Uhrzeit: _____

VORSPEISEN (nur als Vorspeise)	Preis	Menge
Kräftige Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Pfannkuchen aus feinem Dinkelmehl	7,90	
Kürbissüppchen	8,90	
Kleiner gemischter Salat mit Balsamicodressing	6,90	
3erlei Herzensangelegenheiten Kräuterschmand, Hummus, Obadzda, Brot	11,90	
Hummus Levante Küche, nach Ottolenghi hausgemacht aus Bio-Kichererbsen, Dukkha Gewürz, Olivenöl, Brot	9,90	
Obazda rote Zwiebelringe, Hausbrot	11,90	

SALATE	Preis	Menge
„Schlanke Sissi“ Bunte Salate mit Balsamicodressing und gegrillten Hendlbruststreifen	18,90	
Schafhirte Andechser Bio Feta, bayerischer Waldhonig, Oliven, Balsamico Dressing	19,90	
Thunfisch Thunfisch, rote Zwiebeln, Oliven, Balsamico Dressing	19,90	
Lauwarmer Kürbissalat (scharf) Kürbis, Ingwer, Chili, Knoblauch, Andechser Feta, Kürbiskerne, Rucola, Hausbrot	16,90	

HAUPTESSEN	Preis	Menge
Omas Schweinebraten in Augustiner-Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat	16,90	
Jäger Pfanderl Schweinelende, Käsespätzle, Schwammerlsoße, Röstzwiebeln	27,90	
Schnitzel vom Schweinelendchen „Wiener Art“ mit Pommes	17,90	
Original Wiener Kalbsschnitzel bayr. Kalb, Almbutter, Röstkartoffeln, Wildpreiselbeeren	27,90	
Cheeseburger mit Pommes	20,90	
Cordon Bleu Bauernschinken, Andechser Natur Bio-Bergkäse, Pommes	24,90	
Gesottener Tafelspitz Kartoffelsalat, Wurzelgemüse, Rindersuppe, frischer Kren	24,90	
Kalter Schweinebraten von der bayerischen Sau Essiggurkerl, frischer Kren, Butter, Brot	13,90	
Brotzeitbrettel für 2 Personen – oder für EINEN der Hunger hat Südtiroler Speck, Bergkäse, kalter Braten, Fleischpflanzerl, Obadzda, Ei, Essiggurkerl, frischer Kren, Butter, Brot	23,80	

VEGETARISCH - FISCH	Preis	Menge
Royale Käsespätzle mit Röstzwiebeln und am kleinen Salat	16,90	
Gebackenes Rotbarschfilet in Andechser-Bio Butter gebraten mit Kartoffelsalat und Remouladensoße	17,90	
Veganer Schw...Braten Eingelegter Tofu in Kümmel, Knoblauch, Sojasoße, Öl, Krautsalat, Kartoffelknödel, vegane Dunkelbiersoße, Krustenbrotchip	17,90	
Forelle ohne Gräten Butte, Zitrone, Saisongemüse, Kartoffeln	22,90	

NACHESSEN	Preis	Menge
Apfelstrudel mit leckerstem Mövenpick Bourbon Vanilla Eis und Sahne	8,90	
Probier „Oma Rosi“ Eisbecher mit einer Kugel Mövenpick Bourbon Vanilla Eis + Eierlikör und Sahnehäubchen	4,90	
Espresso'n Ice Mövenpick Espresso Krokant Eis mit heißem Espresso	5,90	

Gerne können Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten, Vegetarier, Veganer aus einer speziellen Karte Vorort auswählen.

Bei uns wird alles in der POST-Küche mit Liebe hausgemacht und selbst zubereitet
 Bei uns wird nicht nur gekocht, sondern auch gelacht.

www.post-herrsching.de

Liebe Gäste, liebe Familien, Gruppen, Radler, Biker und Post-Fans – und alle, die es noch werden wollen!

Schön, dass Ihr da seid! Für aktuelle saisonale Schmankerl werft gerne auch einen Blick auf unsere Website: www.post-herrsching.de.

Für unsere Reise-Profis: Ab einer Gruppenreservierung von **30 Personen** laden wir den Busfahrer herzlich auf ein Essen und ein Getränk ein (bis 20,00 €). Ab **50 Personen** gilt diese Einladung natürlich zusätzlich auch für die Reiseleitung.

Gut zu wissen („Nice to know“): Wir sind Gastgeber aus Leidenschaft. Bei uns steht jeder Gast im Mittelpunkt – auch bei großen Gruppen. Unser Team aus Küche und Service ist mit 100 % Herzblut für Euch da! Wenn wir Euch mit unserer Gastfreundschaft und unserem Essen überzeugen konnten, freuen wir uns riesig über Euer Feedback, ein Lob oder eine Bewertung.

Helft uns, Euch glücklich zu machen: Je mehr wir vorab über Euch wissen, desto besser! Ob Sportverein oder Feuerwehr – wenn wir wissen, wer kommt, fällt der Knödel auch mal ein bisschen größer aus.

Extrawünsche? Kein Problem! Unsere Wirtin ist selbst ein wenig wählerisch beim Essen – daher haben wir vollstes Verständnis für Vegetarier, Veganer, Allergiker oder ganz persönliche Vorlieben. Gebt uns einfach vorher Bescheid, damit wir perfekt für Euch planen können.

Wir freuen uns auf Euch
Herzlichst Eure Postwirtin mit Leib & Seele

Elisabeth Hellmann

Angebotsvereinbarung

Zahlung:

Begleichen der von uns geleisteten Dienstleistungen, dürfen Sie wie folgt von einer Person:

- Bar
- Per EC- oder Kreditkarten (VISA / Master)
- Überweisung

Nach vorheriger Absprache können Sie den Betrag ohne Abzug auf unser Konto bei der Kreissparkasse überweisen. Hier danken wir Ihnen schon im Voraus für die prompte Überweisung 😊

Trinkgeld ist eine Wertschätzung

Ein Lächeln ist schön, aber unsere fleißigen „Gästeverwöhner“ in Küche und Service freuen sich natürlich auch über eine Anerkennung in Form von Trinkgeld. Bei Gruppen ab 10 Personen ist eine freiwillige Verwöhnpauschale von 8 % bis 12 % auf den Bruttobetrag üblich. Alle unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Mindestumsatz

Damit wir für Eure Gruppe den passenden Rahmen schaffen können, kalkulieren wir mit einem Mindestumsatz von 25,00 € pro Gast (entspricht in der Regel einem Essen und einem Getränk). Sollte dieser Betrag unterschritten werden, berechnen wir die Differenz wie eine Art Raummiete.

Stornierungsbedingungen

Planung ist alles! Ab einer Gruppengröße von 30 Personen bitten wir um eine anteilige Anzahlung.

- **Bis 7 Tage vorher:** Eine Stornierung ist kostenfrei, wir erstatten die Anzahlung komplett.
- **Ab 6 Tagen vorher:** Die Anzahlung wird bei einer Stornierung als Aufwandsentschädigung einbehalten.
- **Kurzfristig (ab 2 Tage vorher bis zum Veranstaltungstag):** Wir berechnen 80 % des voraussichtlichen Buchungswertes.
- **Nichterscheinen ohne Absage:** Hier müssen wir leider 100 % des Buchungswertes in Rechnung stellen.