

Gaumenschmeichler vorab

„Heimatliebe“

Mini Himmel und Erde (2, 4, 8, g, k, m, i) **7,50 €**

„Garnelen Pöttchen“

Halbes Dutzend Black-Tigergarnelen in Knoblauch-Tomatenöl, dazu warmes Stangenbrot (a, d) **12,90 €**

Gratinierter Ziegenkäse

mit Aprikosen-Tomatenchutney und ofenfrischem Baguette (a, g) **8,90 €**

Aus dem Suppenkessel

Fruchtige Tomatensuppe

mit frischen Kräutern (g) **6,00 €**

Kraftbrühe vom Weideochsen

mit Eierstich, Gemüse Julienne, Markklößchen und Maultasche (8, a, c, g, i) **6,50 €**

Eine Ration Posthalters-Gulaschsuppe

vom Rind (a, i, m) **6,90 €**

Grünzeugs

Bunt gemischte Salate der Saison

mit Hausdressing, dazu warmes Stangenbrot und Kräuterbutter (a, g, k, m) **9,80 €**

- mit gratiniertem Ziegenkäse (vegetarisch) (g) **14,50 €**

- mit zarten Hähnchenfilets **17,50 €**

- mit gegrilltem Rumpsteak **19,90 €**



...und Pasta

Bunte Nudelpfanne

mit Paprika, Kirschtomaten, Rucola und gehobeltem Parmesan (vegetarisch) (2, a, c, g) **15,90 €**

- mit gebratenem Kabeljaufilet (d) **19,80 €**

- mit zarten Hähnchenfilets **18,90 €**

...ich hasse die Wirklichkeit, aber es ist der einzige Ort, an dem man ein gutes Steak bekommt...

- WOODY ALLEN -



Ein Traum von einem Steak - unser BEEFER macht es möglich!

Steaks vom 800°C Grill

GENIEßEN SIE BEI UNS BESTES FLEISCH IN NEW YORKER STEAKHAUS QUALITÄT!

„Der Argentinier“

Rumpsteak, ca. 250 g **24,90 €**

Unsere feurigen Grillspieße

„Eldorado Feuerspieß“

Medaillons vom Schweinefilet mit pikanter Würzung, ca. 300 g **19,90 €**

„Marrakeschspeiß“

Zarte Hähnchenbrust mit orientalischer Würzung, ca. 300 g (l) **18,90 €**

„Gauchospieß“

Saftige Stücke vom Rumpsteak mit argentinischer Würzung, ca. 300 g **29,90 €**

„Harpune“

Riesengarnelen mit mediterraner Würzung, ca. 250 g (d) **24,80 €**

Zu diesen Gerichten servieren wir zwei Beilagen:

- gartenfrischer Salat (8, g, k, m) oder sautiertes Gemüse (g)
- Pommes Frites oder Ofenkartoffel mit Dip (8, g)

Und eine Sauce nach Wahl:

- Madagaskar Pfefferrahm mit Whisky und grünem Pfeffer (g, k, m)
- Rotweinschmorsauce (i, m)
- feurige Paprikasauce (k)
- Cafe de Paris-Kräuterbutter (g, k)

Für unserer kleinen Gäste

Hähnchen-Nuggets mit Pommes Frites

- die schmecken immer! (a, c) **6,80 €**

Kleines Schnitzel mit Pommes Frites

dazu lecker, frischer Salat (a, c, g) **8,90 €**

Heimat auf dem Teller

Himmel und Erde

Gebratene Blutwurst mit Äpfeln, Röstzwiebeln und Kartoffelstampf (2, 4, 8, g, k, m, i) **14,90 €**

Sauerbraten an eigener Sauce

mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Bröselbutter (a, c, g, i, k, m) **18,90 €**

Hirschragout mit Waldpilzen

dazu Gartensalat, gefüllte Birne mit Preiselbeerkompott, und hausgemachte Spätzle (a, c, g, h, m, i) **18,90 €**

Cordon Bleu vom Kalb

mit Schinken, Käse und Kräutern gefüllt, dazu Pommes Frites und ein bunter Salat (2, 3, 4, 7, a, c, g, i, k, m) **20,90 €**

Wirtshaus-Schmankerl

„Krüstchen nach Art des Braumeisters“

Kleines Schnitzel auf Toast mit Champignonsauce und Spiegelei, umlegt mit Gartensalaten (a, c, g, k, m) **12,90 €**

Goldbraun gratinierte Käsespätzle

im Pfännchen serviert, mit Röstzwiebeln und Blattsalat (vegetarisch) (a, c, g, k) **12,50 €**



Unsere Post Klassiker

Medaillons vom Schweinefilet

mit Williamsbirne, Preiselbeeren und Camembert gratiniert, Kartoffelrösti und Blattsalat (g, k, i, m) **18,90 €**

Schnitzel mit Champignons „a la crème“ oder pikanter Paprikasauce

Pommes Frites und Salat (14, a, c, g, i, k, m) **15,90 €**

Gründerzeitschnitzel „anno 1650 - Alte Posthalterei“

mit Zwiebel-Senfkruste, Dunkelbiersauce, knusprigen Bratkartoffeln, dazu grüne Böhnchen im Speckmantel (14, a, c, g, m, i, k) **18,90 €**

„Saustall“ - Drei kleine Schweinchen im Kartoffelgehege

Schnitzelvariation mit zweierlei Saucen und Cordon Bleu, Gitterkartoffeln und Gartensalat (2, 3, 4, 7, a, c, g, i, k, m) **18,70 €**

Süßes Hüftgold

Crème brûlée

Karamellisierte Vanillecreme (c, g) **6,00 €**

Schokoduett

Moussé und Eis von dunkler Schokolade und Cassis-Waldbeerkompott (c, g, f) **6,50 €**

Panna Cotta mit Früchten (c, g)

6,00 €



Eis geht immer...

Vanilleeis (g), Schokoladeneis (g), Haselnusseis (g, h, f, e), Cassissorbet (g)

- pro Kugel ohne Sahne

1,20 €

- pro Kugel mit Sahne

1,50 €

ZEICHENERKLÄRUNG:

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmitteln, 4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Natriumpökelsalz, 15 = Taurin, 16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

a = glutenhaltiges Getreide (Weizen), b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse, h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse), i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k = Senf und Senferzeugnisse, l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m = Schwefeldioxid und Sulphite, n = Lupinen und Lupinerzeugnisse, o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

! Änderungen vorbehalten, saisonale Wechsel möglich.

Stand: Juni 2020

Liebe Gäste,

alle Gastronomiebetriebe sind verpflichtet, Ihnen Auskunft über enthaltene Allergene zu geben. Da wir ein lebensmittelverarbeitender Betrieb sind, können wir eine Übertragung von Allergenen von Speise zu Speise nicht ausschließen und daher auch keine Garantie für enthaltene Allergene übernehmen.

Die in unseren Produkten enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte oben aufgeführter Zeichenerklärung in unserer Speisekarte.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.