

Vorspeise

Karamellierter Ziegenkäse mit Rucola – Birnensalat und Feigensenf	€ 8,90
Rindercarpaccio mit Waldpilzen, Rucola und Parmesan	€ 11,90

Aus dem Suppentopf

Maronicremesuppe	€ 4,90
Frittatensuppe	€ 3,90
Kaspressknödelsuppe	€ 4,20
Leberknödelsuppe	€ 4,50

Salatvariationen

Bunte Salate mit . . .	
Backhendlstreifen und Kürbiskernen, dazu Sauce Remoulade	€ 11,90
Streifen von der Rinderlende, Parmesan und Croutons	€ 14,90
Gebackenem Bergkäse und frischen Früchten	€ 10,90

Fleischlos glücklich: „alles frisch und hausgemacht“

Herzhafte Kasspatzn mit Röstzwiebeln und Beilagensalat	€ 11,90
Waldpilzgratin mit Spätzle und Beilagensalat	€ 12,90
Rote Bete Risotto mit gebratenen Steinpilzen an knusprigen Ruccola und Bergkäse	€ 11,90

Aus dem Wasser

Fangfrische Schlechinger Forelle „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffel und Salat	€ 13,90
Filet vom Schlechinger Saibling auf Waldpilzrisotto und Romanesko	€ 17,90

Vom heimischen Wild

Rosa gebratener Gamsrücken unter der Waldpilzkruste auf Blaukraut, Maroni und Brezenknödel	€ 22,90
Ragout vom heimischen Reh mit Waldpilzen und Spätzle	€ 15,90

Unsere Post - Klassiker

Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende mit Bratkartoffeln	€ 18,90
„Braumeister Schnitzel“ – gebackenes Schweineschnitzel mit Schwammerlrahmsauce und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln und Beilagensalat	€ 15,30
Cordon bleu von der Pute in der Kürbiskernkruste mit Schinken und Bergkäse gefüllt an Pommes und Beilagensalat	€ 14,90
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Beilagensalat	€ 13,50
„Wiener Schnitzel“ vom Kalb mit Bratkartoffeln und Beilagensalat	€ 18,60
Post – Burger 200g Rindfleisch mit Speck, Käse und Salat an Pommes und BBQ Sauce	€ 13,90

Nachspeisen

Variation von hausgemachten Desserts	€ 7,90
Topfennockerl mit Röster von Schlechinger Zwetschgen	€ 5,90
Apfelstrudel mit Vanilleeis	€ 4,90
Marillenknödel in Butterbrösel geschwenkt, dazu Vanilleeis	€ 5,90
Glust Haferl (2 Kugeln Vanilleeis mit Kürbiskernen und Kernöl)	€ 4,90
Heiße Liebe (3 Kugeln Vanilleeis, mit heißen Himbeeren und Sahnehaube)	€ 5,90
Nussknacker (2 Kugeln Haselnusseis, 1 Kugel Vanilleeis mit hausgemachten Krokant, geröstetem Sesam, Schokosauce und Sahnehaube)	€ 6,80
Rumtopf (1 Kugel Vanilleeis, 2 Kugeln Joghurteis mit in Rum eingelegten Beeren und Sahnehaube)	€ 5,90
Eiskaffee (2 Kugeln Vanilleeis in kaltem Kaffee und Sahnehaube)	€ 4,50
Eisschokolade (2 Kugeln Vanilleeis in kalter Trinkschokolade und Sahnehaube)	€ 4,50
Espresso Affogato (1 Kugel Vanilleeis und Espresso)	€ 3,90