

## Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse mit Rote Bete-Rucola Salat und Feigensenf € 8,90

## Aus dem Suppentopf

Leberknödelsuppe (+) (11) € 4,50

Pfannkuchensuppe (+) € 4,20

## Lieblings-Schnitzel

Schweineschnitzel „Wiener Art“ ...

mit hausgemachtem Kartoffelsalat € 10,50

mit Pommes Frites und Beilagen Salat € 13,50

„Braumeister Schnitzel“ – gebackenes Schweineschnitzel mit € 15,80  
Schwammerlrahmsauce und Käse (1) überbacken, dazu  
Bratkartoffeln und Beilagen Salat

Cordon Bleu (1) vom Schwein mit Pommes Frites und gemischtem Salat € 15,30

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb mit Bratkartoffeln und Beilagen Salat € 17,60

Auflistung der Zusatzstoffe (1-14) auf Seite 3

Information zu den in unseren Speisen und Getränke verwendeten allergenen Zutaten finden Sie auf unserer Allergen-Karte. Fragen Sie hierzu unsere Service Mitarbeiter/innen.

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer.  
Bei Umbestellungen jeglicher Art berechnen wir Ihnen bis zu €1,50 pro Gericht.



LANDGASTHOF  
ZUR POST

Schleching

### Steaks und mehr...

Natur gebratenes Putensteak mit buntem Salat und hausgemachten Dressing	€10,80
Zartes Rumpsteak vom Rind ca.200g mit Kräuterbutter und buntem Salat	€ 16,90
Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende mit Bratkartoffeln	€ 17,90
Zartes Rumpsteak vom Rind ca.200g in Pfefferrahmsauce, dazu Bratkartoffeln	€ 18,90

### Fleischlos Glücklich

Herzhafte Kasspatzn <sup>(1)</sup> mit Röstzwiebeln und Beilagen Salat	€12,30
Teigtaschen mit Feige & Frischkäse ~ dazu Nussbutter und Rucola	€ 13,60
Hausgemachte Spinatknödel mit Nussbutter & Parmesanhobel, dazu Blattsalat	€12,80

### Salatvariationen

Knackige Blattsalate mit Backhendlstreifen und hausgemachter Kräuter Schmand	€ 11,20
Gebackenen Bergkäse <sup>(1)</sup> und Croutons	€ 10,40

Auflistung der Zusatzstoffe (1-14) auf Seite 3

Information zu den in unseren Speisen und Getränke verwendeten allergenen Zutaten finden Sie auf unserer Allergen-Karte. Fragen Sie hierzu unsere Service Mitarbeiter/innen.

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer.  
Bei Umbestellungen jeglicher Art berechnen wir Ihnen bis zu €1,50 pro Gericht.

## Nachspeisen

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 hausgemachtem Krokant, geröstetem Sesam, Schokosauce und Sahnehaube)	€ 6,80

### Zusatzstoffe

1. mit Farbstoffen	8. mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
2. mit Konservierungsstoffen	9. koffeinhaltig
3. mit Antioxidationsmittel	10. Chininhaltig
4. mit Geschmacksverstärker	11. mit Süßungsmittel
5. geschwefelt	12. Phenylalaninquelle
6. geschwärzt	13. gewachst
7. mit Phosphat	14. Taurin

Auflistung der Zusatzstoffe (1-14) auf Seite 3

Information zu den in unseren Speisen und Getränke verwendeten allergenen Zutaten finden Sie auf unserer Allergen-Karte. Fragen Sie hierzu unsere Service Mitarbeiter/innen.

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer.  
Bei Umbestellungen jeglicher Art berechnen wir Ihnen bis zu €1,50 pro Gericht.