

# Gaumenschmeichler vorab

## „Heimatliebe“

Mini Himmel und Erde (2, 4, 8, g, k, m, i)

**6,90 €**

★ ★ ★

## „Garnelen Pöttchen“

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

**11,90 €**

★ ★ ★

## Ziegenkäse im Gusspfännchen gratiniert

mit Aprikosen-Tomatenchutney und ofenfrischem Baguette (a, g)

**8,20 €**

# Aus dem Suppenkessel

## Fruchtige Tomatensuppe

mit frischen Kräutern (g)

**5,90 €**

★ ★ ★

## Kraftbrühe vom Weideochsen

mit Eierstich, Gemüse Julienne, Markklößchen und Maultasche (8, a, c, g, i)

**6,20 €**

★ ★ ★

## Kürbiscremesuppe mit Flusskrebse,

Ahornessig und Kürbiskernöl (b, g, h)

**6,90 €**

# Grünzeugs

## Bunt gemischte Salate der Saison

mit Hausdressing, dazu warmes Stangenbrot und Kräuterbutter (a, g, k, m)

**9,80 €**

- mit gratiniertem Fetakäse (vegetarisch) (g)

**14,50 €**

- mit zarten Hähnchenfilets

**16,50 €**

- mit gegrilltem Rumpsteak

**19,90 €**

# ...und Pasta

## Bunte Nudelpfanne

mit Kürbissauce, Kirschtomaten, Rucola und gehobeltem Parmesan (vegetarisch) (a, c, g)

**13,90 €**

- mit gebratenem Kabeljaufilet (d)

**19,80 €**

- mit zarten Hähnchenfilets

**16,90 €**

# Wirtshaus-Schmankerl

## „Krüstchen nach Art des Braumeisters“

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

12,50 €

★ ★ ★

## Hausgemachte Sülze mit Zwiebelringen

mit Remouladensauce und Bratkartoffeln (14, g)

11,90 €

★ ★ ★

## Goldbraun gratinierte Käsespätzle

im Pfännchen serviert, mit Röstzwiebeln  
und Blattsalat (vegetarisch) (a, c, g, k)

11,80 €

★ ★ ★

## Knusprig gebackener Camembert

mit gefüllter Preiselbeerbirne, an kleinem Salatbouquet,  
dazu Toast und Butter (vegetarisch) (a, c, g, k, m)

8,90 €

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

- WOODY ALLEN -

## Steaks vom 800° C Grill

**GENIESSEN SIE BEI UNS BESTES FLEISCH  
IN NEW YORKER STEAKHAUS QUALITÄT!**

### „Der Argentinier“

Rumpsteak, ca. 230 g

23,80 €

## Unsere feurigen Grillspieße

### „Eldorado Feuerspieß“

Medaillons vom Schweinefilet mit pikanter Würzung, ca. 300 g

19,50 €

★ ★ ★

### „Marrakeschspeiß“

Zarte Hähnchenbrust mit orientalischer Würzung, ca. 300 g (l)

18,50 €

★ ★ ★

### „Gauchospieß“

Saftige Stücke vom Rumpsteak mit argentinischer Würzung, ca. 300 g

28,50 €

★ ★ ★

### „Harpune“

Riesengarnelen mit mediterraner Würzung, ca. 250 g (d)

22,80 €

### 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)

# Heimat auf dem Teller

## Aus dem Netz des Fischers

Sauerländer Bachforelle in Mandelbutter gebraten,  
mit Petersilienkartoffeln und  
Blattsalat (a, d, g, h, k, m)

**17,90 €**

★ ★ ★

## Himmel und Erde

Gebratene Blutwurst mit Äpfeln,  
Schmorzwiebeln  
und Kartoffelstampf (2, 4, 8, g, k, m, i)

**14,80 €**

★ ★ ★

## Sauerbraten an eigener Sauce

mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen  
und Bröselbutter (a, c, g, i, k, m)

**18,50 €**

★ ★ ★

## Hirschragout mit Waldpilzen

dazu Mandel-Brokkoli, gefüllte Birne  
mit Preiselbeerkompott,  
und hausgemachte Spätzle (a, c, g, h, m, i)

**18,50 €**

★ ★ ★

## 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)

**20,50 €**

★ ★ ★

## Knusprig gebackene Gänsekeule

von der Hafermastgans, an eigener Sauce,  
dazu Rotkohl, Bratapfel mit Preiselbeeren  
und selbstgemachte  
Kartoffelklöße (a, c, g, i, m)

**24,90 €**

# Unsere Post Klassiker

## „Scharfes Entchen“

Knusprig gebackene Brust von der Bauernente  
auf Aprikosen-Chilisauce,  
dazu Spitzkohl in Rahm  
und hausgemachte Speckknödel  
(14, a, c, g, i, m)

**24,50 €**

★ ★ ★

## 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 €**

★ ★ ★

# Unsere Post Klassiker

## Gründerzeitschnitzel „anno 1650 - Alte Posthalterei“

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

18,50 €

★ ★ ★

## „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)

18,50 €

★ ★ ★

## Süßes Hüftgold

### Crème brûlée

Karamellierte Vanillecreme (c, g)

5,90 €

★ ★ ★

### Schokoduett

Moussé und Eis von dunkler Schokolade  
und Cassis-Waldbeerkompott (c, g, f)

6,50 €

★ ★ ★

**Panna Cotta** mit Himbeeren (c, g)

5,90 €

## Eis geht immer...

Vanilleeis (g), Schokoladeneis (g), Erdbeereis (g),  
Walnusseis (g, h, f), Espresso-Krokanteis (f, g, h, e),  
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 Antioxidationsmittel,  
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 Nitritpökelsalz,  
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 Lupinenerzeugnisse,  
o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

! Änderungen vorbehalten, saisonale Wechsel möglich.

Stand: November 2019

## 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.**