

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 €**

Grünzeug

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 Hähnchenfilet **16,90 €**

...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. 230 g **23,80 €**

Unsere feurigen Grillspieße

„Eldorado Feuerspieß“

Medaillons vom Schweinefilet mit pikanter Würzung, ca. 300 g **19,50 €**

„Marrakeschspieß“

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 €**

Heimat auf dem Teller

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 €**



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 €**

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 €**

Unsere Post Klassiker

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) **18,50 €**

„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

Karamellisierte 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), Cassisorbet (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 Schalenfrüchterezeugnisse (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 Weichtiereerzeugnisse

! 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.