

Wir beziehen unsere Produkte vorwiegend von unseren heimischen und regionalen Anbietern wie:

- **Rind-, Kalb- und Schweinefleisch von der Familie Freudlsperger vom Halsbacher Qualitätsfleisch**
- **Sämtliche Wurstwaren, geräucherte Schinken und Salami stellen wir in der Hauseigenen Metzgerei selber her**
- **Putenfleisch von der Metzgerei Ott aus Wiesmühl**
- **Tomaten, Paprika und Erdbeeren kommen aus dem Kirchweidacher Gewächshaus vom Gemüsebau Steiner**
- **Obst und Gemüse von der Firma Grafetstetter Traunstein**
 - **Weißbier von der Brauerei Leidmann aus Unterneukirchen**
 - **Verschiedene Biere vom Hofbräuhaus Traunstein**
 - **Schnäpse von der Spitzen Destillerie Lantenhammer in Hausham am Schliersee**
 - **Tee und Kaffee von Dallmayr München**
 - **Fruchtsäfte von der Firma Pölz in Garching**

VORSPEISEN

Kirchweidacher Tomaten mit Mozzarella und Basilikum,
dazu Baguette

2 getoastete Baguette mit Kräuterbutter und Salatgarnitur

SUPPEN

Pfannkuchensuppe

Leberspätzlesuppe

Tomatencremesuppe

Großer Teller Tomatencremesuppe aus Kirchweidach
mit Baguette

SALATE

- Salatplatte »Gonzo« *Mit verschiedenem, paniertem Käse,
Preiselbeeren und Baguette*
- Salatplatte »Gamba «
Mit gegrillten Garnelenspießen und Baguette
- Salatplatte »Crispy«
Mit Cornflakes panierte Pute, Preiselbeeren und Baguette
- Salatplatte »Post «
*Mit medium gegrillten Jungbullenlenden Streifen,
dazu Kräuterbutter und Baguette*
- Große Bunte Salatplatte
- Bunter gemischter Beilagen Salat

KALTE UND WARME KLEINIGKEITEN

Bayrischer Wurstsalat mit Semmel ²³⁴

Schweizer Wurstsalat mit Käse und Semmel ²³⁴

2 Paar Wiener Würste mit Senf und Semmel ²³⁴

2 Stück Wollwürste mit Kartoffelsalat und Semmel ²³⁴

Currywurst mit Pommes frites (Hausgemachte Paprika-Currysoße)

XL Currywurst mit Pommes frites (Hausgemachte Paprika-Currysoße)

Hausgemachter gebratener Leberkäse mit Dunkelbiersoße,
dazu Spiegelei und Kartoffelsalat ³⁴

Hausgemachter paniierter Grillkäse mit Salatgarnitur,
dazu Preiselbeeren

Käsespätzle *hausgemachte Spätzle in Käsesoße mit Röstzwiebelringen,
im Gusspfandl serviert*

TOAST-VARIATIONEN

»Teufels-Toast« ²³⁴

*Schweinelendchen mit selbst gemachter feuriger Cocktailsoße
und Pommes **oder** Salat
mit Pommes und Salat*

»Schlemmer-Toast« ²³⁴

*Schweinerückensteaks mit Röstzwiebeln, Speck und Käse überbacken,
mit Salatgarnitur*

VEGANES

Burger „Kermit“

Pat aus Haferflocken und grünem Gemüse im Rosmarinbrötchen mit Salat, Tomate und Gurke, dazu Wedges und Dip

Gemüsenudeln (Nudeln aus Hartweizengrieß)
mit gebratenem Gemüse der Saison (Vegan)

„Flotte Lotte“

Selbstgemachte vegane Hähnchenalternative Pads, in knuspriger Cornflakes-Panade (2x Stück) mit Pommes und buntem Gemüse, dazu Preiselbeeren und Zitrone

SCHNITZELPALETTE

IM BUTTERSCHMALZ IN DER PFANNE GEBRATEN

»Post-Schnitzel« ²³⁴

Mit Schinken nach Parma Art und Käse gefüllt, dazu Pommes frites und Preiselbeeren

Paniertes Schweineschnitzel Größe S (1 x 80g roh Fleischgewicht)

Paniertes Schweineschnitzel Größe M (2 x 80g roh Fleischgewicht)

Paniertes Schweineschnitzel Größe L (3 x 80g roh Fleischgewicht)

Paniertes Schweineschnitzel Größe XL (4x 80g roh Fleischgewicht)

Jeweils mit Pommes frites, dazu Preiselbeeren und Zitrone

»Knusper-Schnitzel « (160g roh Fleischgewicht)

Mit Cornflakes panierte bayrische Pute, dazu Kartoffelkroketten, Preiselbeeren und Zitrone

SCHMANKERL DES HAUSES

»Posttöpferl«

Verschiedenes gegrilltes Fleisch vom Rind, Schwein und Pute mit hausgemachten Spätzlen in feiner Champignonrahmsauce

»Sennerin« ²³⁴

Von der Schweinelende mit Röstzwiebeln, Räucherspeck und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln

»Grillteller«

Steaks vom Rind, Schwein und Pute, mit Grillwürstel, dazu Kräuterbutter, Grillgemüse, Teufelssosse und Pommes frites

FISCHGERICHTE MIT ZITRONENPFEFFER GEWÜRZT

- **Zanderfilet**

mit gebratenem frischem Gemüse der Saison und Dillrahmsosse

- **Norwegisches Lachssteak**

dazu Schwenkkartoffeln, Grillgemüse, Kräuterbutter und Dillrahmsosse

- **Lachsnudeln** mit Käse-Sahne-Sauce

- **Samba - Nudeln**

Linguine geschwenkt in Dillrahmsosse mit buntem Gemüse und Garnelenspieße

„Groshupfa“ Kürbiskern Burgersemmel vegetarisch mit einem Gemüse-Käsepflanzl, Blattsalat und Tomate auf Hollandaise Soße dazu einen Beilagen Salat

»Post-Burger«

Burger Patty aus eigener Produktion mit Käse, Salat, Röstzwiebeln, Räucherspeck und Tomate im hellen Burgerbrötchen, dazu Countrykartoffeln und Dipsauce

„Burgermeister“

Helles Burgerbrötchen belegt mit Cornflakes paniertem Putenschnitzel, Blattsalat, Gurke und Tomate, dazu Pommes mit Cocktailsoße

Burger **»Schwarzer Bäda«**

Burger Patty aus eigener Produktion mit Käse, Salat, frische Zwiebeln und Gurkenwürfel im schwarzen Burgerbrötchen, dazu Kartoffelrösti und Teufelsoße

**STEAKS von der Qualivo Rinderlende,
das Premiumfleisch vom Halsbacher Qualitätsfleisch**

Steak mit Grillgemüse der Saison und Kräuterbutter
dazu Kartoffelrösti

Rostbraten mit Bratensoße, hausgemachten Röstzwiebeln
und Pommes frites

Pfeffersteak mit pikanter Rahmsauce,
frisch gemahlenem Pfeffer und Kartoffelkroketten

»Jägersteak« mit Champignonrahmsauce,
knusprigem Räucherspeck und Countrykartoffeln ²³⁴

DESSERTS

1 Kugel Eis mit Sahne

2 Kugeln Eis mit Sahne

Eisbiene

1 Kugel Vanilleeis, Smarties und Eiswaffel (ohne Sahne)

»Gemischtes Eis«

Vanille-, Schoko- und Erdbeereis und Sahne

»Nussknacker«

Walnusseis mit Walnüssen, Schokosoße und Sahne

»Früchtebecher «

Vanilleeis mit frischen Früchten und Sahne

»Heiße Liebe «

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

»Postkugel« *(hausgemacht)*

Frittiertes Vanilleeis auf Schokosoße mit Früchten der Saison und Sahne

Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne

Kaiserschmarrn hausgemacht mit Apfelmus

Hausgemachter Kuchen (Stück) mit Sahne

**Einen schönen Aufenthalt und Guten Appetit
wünscht Ihnen Familie Wagner mit Belegschaft**

**Die Infobroschüre zu Allergenen liegt auf, fragen Sie unsere
Angestellten.**

Übrigens:

Besuchen Sie uns doch im Internet unter

www.gasthof-kirchweidach.de

oder auf Facebook: facebook.com/HotelGasthofzurPost