Hotel Gasthof
zur Post
Familie Wagner|Kirchweidach

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**

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Geschmacksverstärker
4 mit Phosphat 5 koffeinhaltig 6 mit Antioxidationsmittel
Die Infobroschüre zu Allergenen liegt auf, fragen Sie unsere Angestellten.

Hotel Gasthof
zur Post
Familie Wagner | Kirchweidach

VORSPEISEN

2 getoastete Baguette mit Kräuterbutter und Salatgarnitur

Kirchweidacher Tomaten mit Mozzarella und Basilikum,
dazu Baguette

Hausgemachter panierter Grillkäse
mit Salatgarnitur, dazu Preiselbeeren

SUPPEN

Pfannkuchensuppe
Leberspätzlesuppe
Tomatencremesuppe

Großer Teller Tomatencremesuppe aus Kirchweidach
mit Baguette

SALATE

- Salatplatte **»Gonzo«** *Mit verschiedenen, hausgemachten, panierten Grillkäse dazu 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

Hotel Gasthof
zur Post
Familie Wagner|Kirchweidach

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)

Hausgemachter gebratener Leberkäse mit Dunkelbiersoße,
dazu Spiegelei und Kartoffelsalat [34]

Milzwurst paniert mit Bratensoße dazu Kartoffelsalat

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,
dazu eine Salatgarnitur

Hotel Gasthof
zur Post
Familie Wagner|Kirchweidach

VEGANES

Burger „Kermit“
Pat aus Haferflocken und grünem Gemüse im Rosmarin-brötchen 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

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)
Jeweils mit Pommes frites und Preiselbeeren und Zitrone

»Knusper-Schnitzel « (160g roh Fleischgewicht)
Mit Cornflakes panierte bayrische Pute, dazu Kartoffelkroketten, Preiselbeeren und Zitrone

»Post-Schnitzel« (180g roh Fleischgewicht ohne Füllung) [234]
Mit Schinken nach Parma Art und Käse gefüllt, dazu Pommes frites und Preiselbeeren

FÜR DEN GROSSEN HUNGER

Hotel Gasthof
zur Post
Familie Wagner|Kirchweidach

XL Currywurst mit Pommes frites (Hausgemachte Paprika-Currysoße)

Paniertes Schweineschnitzel Größe XL
(4 x 80g roh Fleischgewicht)
mit Pommes frites, dazu Preiselbeeren und Zitrone

Doppelmoppel Burger
Zwei Fleisch Patty aus eigener Produktion mit Käse, Salat, Röstzwiebeln, Räucherspeck und Tomate im hellen Burgerbrötchen mit Pommes und Dip

Postplatte für 2 Personen (oder a ganz a guada Esser)
Steaks vom Rind, Schwein, Pute mit Grillwürstel, dazu Kräuterbutter, Grillgemüse, Teufelssoße, Champignonrahmsoße und Pommes, Wedges, Rösti

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

Hotel Gasthof
zur Post
Familie Wagner|Kirchweidach

»Zanderfilet«
dazu Schwenkkartoffeln, Grillgemüse der Saison
und Dillrahmsoße

»Norwegisches Lachssteak«
dazu Schwenkkartoffeln, Grillgemüse,
Kräuterbutter und Dillrahmsoße

»Lachsnudeln« *mit Käse-Sahne-Sauce*

»Samba - Nudeln«
Linguine geschwenkt in Hollandaise-Soße mit buntem Gemüse
und Garnelenspieße

BURGERTIME

„Groshupfa" Vegetarisch
Hausgemachtes Gemüse-Käsepflanzl, auf Blattsalat und Tomate in der
Kürbiskern Burgersemmel, dazu einen Beilagen Salat

»Post-Burger«
Burger Patty aus eigener Produktion mit Röstzwiebeln, Räucherspeck
und Käse überbacken auf Blattsalat und Tomate im hellen Burgerbrötchen,
dazu Countrykartoffeln und selbst gemachter Barbecuesoße

„Burgermeister"
Mit Cornflakes paniertes Putenschnitzel auf Blattsalat, Gurke und Tomate
im hellen Burgerbrötchen, dazu Pommes und Cocktailsoße

Burger **»Schwarzer Bäda«**
Burger Patty aus eigener Produktion mit Käse überbacken,
auf Salat, frische Zwiebeln und Gurken im schwarzen Burgerbrötchen,
dazu Kartoffelrösti und Teufelsoße

STEAKS von der Qualivo Rinderlende, das Premiumfleisch vom

Hotel Gasthof
zur Post
Familie Wagner|Kirchweidach

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

Bei Beilagen Änderungen berechnen wir Aufpreis

DESSERTS

1 Kugel Eis mit Sahne
2 Kugeln Eis mit Sahne
„Eisclown“ *1Kugel 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

Heisse Getränke

Tasse Kaffee
Haferl Kaffee
Haferl Milchkaffee
Espresso
Espresso Macchiato
Espresso Affogato *(mit einer Kugel Vanilleeis)*
Doppelter Espresso
Cappuccino
Latte Macchiato
Heiße Schokolade
Glas Tee (verschiedene Sorten von Dallmayr)

Hotel Gasthof zur Post
Familie Wagner | Kirchweidach

GETRÄNKE

Hofbräuhaus Traunstein Biere

Helles	0,25 l
	0,50 l
Dunkles Bier	0,50 l
1612er Zwicklbier Naturtrübes Helles	0,33 l
Pils	0,33 l
Weißbier Post Weiße	0,50 l
	0,30 l
Alkoholfreies 1612er Zwicklbier	0,33 l
Alkoholfreies Bier	0,50 l
Weißbier alkoholfrei	0,50 l

Leidmann Biere

Helles Hefeweißbier	0,30 l
	0,50 l
Leichtes Hefeweißbier	0,50 l

Mixgetränke

Radler (Zitronenlimo + Helles Bier)	0,50 l
Russn (Zitronenlimo + Hefeweißbier)	0,50 l
Cola-Weizen	0,50 l
Goassn-Mass	1,00 l
Laterndl-Mass	1,00 l

Hotel Gasthof
zur Post
Familie Wagner|Kirchweidach

.....

Alkoholfreie Getränke

Fanta, Cola [156]	0,20 l
	0,50 l
Cola light	0,20 l
	0,50 l
Cola-Mix, Zitronenlimonade [136]	0,20 l
	0,50 l
Adelholzener stilles Mineralwasser	0,25 l
	0,50 l
Adelholzener Mineralwasser	0,25 l
Tafelwasser	0,50 l

Säfte

Orangen-, Johannisbeer-, Apfel-, Trauben-, Maracuja-, Rhabarber-, und Hollersaft	0,20 l
Fruchtsaftschorle	0,25 l
	0,50 l
Aperol Sprizz oder Hugo	0,25 l
Heidi Sprizz (Prosecco + Heidelbeer Liqueur)	0,25 l
Die Wilde Heidi (Heidelbeer Liqueur + Tonic Water)	0,25 l

„Trinken ist ein Bedürfnis, genießen ist eine Kunst"

Hotel Gasthof zur Post
Familie Wagner | Kirchweidach

LANTENHAMMER
Destillerie seit 1928

Die Destillerie LANTENHAMMER steht für höchste bayerische Spitzenqualität. Baumgereifte, natürliche Rohstoffe, die liebevolle, handwerkliche Verarbeitung, langsame, aromaschonende Destillation und die Reifung in unseren seltenen, alten Steingutbehältern, garantieren Ihnen das außergewöhnliche Geschmackserlebnis. Unsere Destillate begeistern durch Aromenfülle und natürliche Milde. Feinste Edelbrände aus dem Hause Lantenhammer vom Schliersee.

- MARILLENBRAND 42%
- HASELNUSS Spirituose 42%
- SCHLEHENGEIST 42%
- WILLIAMSBIRNENBRAND 42%
- WALDHIMBEERGEIST 42%
- Zirbenholzlikör 38%
- Heidelbeer Liqueur 25%
- Williamsbirne Liqueur 25%
- Waldhimbeer Liqueur 25%
- Johannisbeerlikör 25%
- Kaffee Liquer 25%

Schnäpse 2 cl

Obstler , Williamsbrand, Marillenbrand , Jägermeister, Ramazotti, Kirschlikör, Baileys, Whiskey, Blutwurz, Nusslikör

Rückmeldung – Feedback

Liebe Gäste, Unser Wunsch ist es, Ihnen einen angenehmen Aufenthalt zu ermöglichen. Wir bitten Sie, uns Kritik, Beschwerden oder auch Anregungen bitte persönlich mitzuteilen, und nicht anonym über das Internet. Das erlaubt es uns, eventuelle Anliegen sofort zu erfüllen, Qualitätsmängel zu beheben oder Missverstandenes richtig zu stellen.
Wir wünschen Ihnen einen schönen angenehmen Aufenthalt, Ihr Hotel-Gasthof zur Post Team