

★★★★

Gasthof Post

*Was die Liebe für die Seele ist, dass ist der Appetit für den Leib.
Der Magen ist der Kapellmeister, der das große Orchester unserer Leidenschaften dirigiert.
Essen, Lieben, Singen, Verdauen.. sind die vier Akte der komischen Oper, die Leben heißt.*

Herzlich Willkommen im Gasthof Post

Küchenöffnungszeiten

12:00 – 21:00 Uhr

Nachmittagskarte von 14:00 – 18:00 Uhr

Beilage extra 4,-

Änderung der Beilage 1,50

*Lassen Sie sich verwöhnen, entdecken Sie Neues und erleben Sie Altbewährtes.
Küchenchef Thomas Ammer, zusammen mit Sous Chef Felix Behrendt
möchten Sie mitnehmen, auf eine Reise für die Geschmackssinne.*

Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen

Unser Team wünscht Ihnen einen guten Appetit und eine genussvolle Zeit

Nachmittagskarte

Vorspeisen & Salate

Beilagen Salat

L,M,O

4,-

Vorspeisen Salat

L,M,O

6,-

Lumpensalat (mit Käse)

G,L,M,O

9,-

Wurstsalat

L,M,O

7,-

Salatvariation mit Balsamico-Hausdressing

hausgemachtem Weichkäse / Portwein-Trauben / gebrannten Nüssen

L,M,O,H,G,O

12,-

Suppen

Rinderkraftbrühe

mit Kalbsbrät-Gemüse-Maultaschen

7,-

oder Kräuter-Flädle

6,-

A,C,G,L,M,O

Hauptgänge

Schweineschnitzel „Wiener Art“

Steakhouse Pommes

A,C,G

15,-

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Preiselbeeren / Petersilienkartoffeln

A,C,G

21,-

Ragout vom Vorarlberger Rind und Kalb
glaciertes Wurzelgemüse / Wildkräuter Spätzle

A,C,G,L,O

16,-

Vegetarisch

Knusprige Kässpätzletaler

Röstzwiebeln / Salatbukett

A,C,G,O

15,-

Pappardelle in Spinatrahm

Grünes Gemüse / Kirschtomaten / Rucola

A,C,G,L

15,-

Fisch

Gebrautes Zanderfilet

Balsamico-Linsen / Kürbisgemüse

G,L

19,-

Zur Jause

Schinken-Speck-Käse Variation mit hausgemachtem Wachholderschinken

eingelegetes Gemüse / Kren & Butter

A,G,H,L,M,O

1 Person 14,-

2 Personen 20,-

Flammkuchen Elsass

Sauerrahm / Speck / Zwiebeln

A,G

8,-

Kaiserschmarrn

Rum-Rosinen / gerösteten Mandeln

hausgemachtes Apfelkompott

A,C,G,O

14,-