

Tagesschmankerl

Warme Küche von 11.30 Uhr – 14.00 Uhr
und von 17.30 Uhr – 20.30 Uhr

„Schön war's!!!
Oktoberfestbier 0,5 l
€ 5,50
Maß € 11,00

Vorspeisen und Salate

Gebratener Ziegenkäse, Sesam, glasierte Birnenspalten, Honig und Salatgarnitur	14,80
Tomate mit Büffelmozzarella, Pesto und Basilikum	10,80
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanhobeln, feinem Olivenöl und Champignons	11,80

Suppen

Kaspressknödelsuppe	7,60
---------------------	------

Pasta und vegetarisch

Hausgemachte Kaspressknödel, Schnittlauchsauce, Kartoffel-Gurkensalat	13,80
Ratatouille – Auberginen-, Paprika-, Zucchini-Gemüse in Tomatensauce mit Käse überbacken, dazu Salzkartoffeln	14,50
Spaghetti Carbonara Originalrezept mit Guanciale und Parmesan	13,80

Fischgerichte

Matjesfilets „Hausfrauen Art“ mit roten Zwiebeln und Salzkartoffeln	13,80
Gebackenes Kabeljaufilet mit Remouladensauce und Kartoffel-Gurkensalat	16,80
Seeteufelmedaillons a la Livornese mit Tomaten, Kapern, Oliven und Zucchini, dazu Reis	19,80

Fischsuppe mit Zucchini, Dill, Shrimps, Kabeljau und Seeteufel	11,80
Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Röstkartoffel und Buttergemüse	18,80
Cordon Bleu vom Schwein in Butterfett gebacken mit Pommes frites und gemischtem Salat	19,80
Geschmorte Rinderroulade mit Kartoffelpüree und Blaukraut	18,80
Tiroler Gröstl – Röstkartoffel mit Pfifferlingen, Tafelspitz und Spiegelei, dazu Krautsalat	16,80
Backhendl von der Hähnchenbrust mit Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensauce	16,80

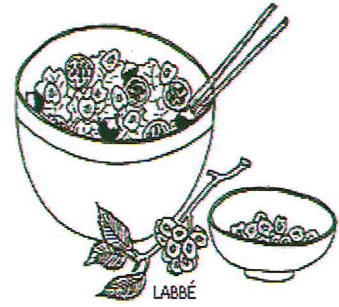
Desserts

Warmer Schokoladen-Brownie mit Vanilleeis und Früchten	6,80
Hausgemachtes Tiramisu mit Vanilleeis und Himbeersauce	9,00





Knackige Salate



*Blattsalate mit gebratenen Pfifferlingen, Kirschtomaten,
Avocado, Balsamicodressing und Speckstreifen*

16,80

*Caesar's Salat – Knackiger Romanasalat mit gebratener
Hähnchenbrust, Kirschtomaten, Caesar's Dressing,
Parmesanhobeln, Speck und Croutons*

16,80 €

Heimisches Wild

*Rehgeschnetzeltes in Wacholderrahm mit Preiselbeerbirne,
Rahmpfifferlingen, Spätzle und Blaukraut*

24,00 €

*Rosa gebratener Rehrücken mit Walnuss-Wacholderkruste, Portweinjus,
Rahmpfifferlingen, Spätzle und Mandelbroccoli*

36,00 €

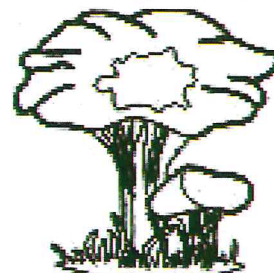
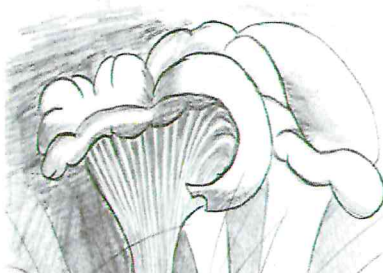
Gerichte vom Lavasteingrill

*Rib-Eye-Steak 300 g medium mit Kräuterbutter oder
grüner Pfeffersauce, Kartoffelwedges und gemischtem Salat*

32,00 €

*Filetsteak 200 medium mit Kräuterbutter oder grüner
Pfeffersauce, Kartoffelwedges und gemischtem Salat*

32,00 €



Für unsere kleinen Gäste



	€
<i>Spätzle oder Knödel mit Soße</i>	4,50
<i>Pommes frites mit Ketchup</i>	4,50
<i>Hänsel und Gretel – 1 Paar Wiener ^{1,2,3} mit Pommes</i>	5,50
<i>Mickey Mouse – Kinderschnitzel mit Pommes, Ketchup und kleinem Salat</i>	10,80
<i>Dornröschen – 3 Stück Reiberdatchi mit Apfelmus</i>	6,50
<i>Schneewittchen – Nudeln mit Tomatensauce</i>	5,80
<i>Moby Dick – Fischstäbchen mit Pommes frites und Ketchup</i>	6,50

Brotzeiten

<i>Wurstsalat aus Regensburgern mit roten Zwiebeln und Bauernbrot</i>	10,30
<i>Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler und Bauernbrot</i>	11,30
<i>Brotzeitbrett'l „Hotel zur Post“ mit Bauernbrot und Butter</i>	16,50
<i>Südtiroler Speckplatte mit Bauernbrot und Butter</i>	14,50

Warme Wurstspezialitäten

<i>2 Paar Wiener ^{1,2,3} mit Bauernbrot</i>	8,60
<i>2 Paar Wiener ^{1,2,3} mit Pommes</i>	9,80
<i>6 Stk. Nürnberger Rostbratwürstchen ^{1,2,3} mit Kraut und Bauernbrot</i>	10,80

Käse



<i>Emmentaler dünn aufgeschnitten mit Bauernbrot und Butter</i>	9,80
<i>Gebackener Camembert mit Salatgarnitur, Preiselbeeren, Toast und Butter</i>	9,20

Getränkekarte

Bier



Herzoglich Bayerisches Brauhaus Tegernsee

Tegernseer Hell vom Fass	0,5 l	4,50 €
	0,3 l	3,80 €
Tegernseer Leicht	0,5 l	4,50 €
Tegernseer Hell alkoholfrei	0,5 l	4,50 €
Tegernsee Pils	0,33 l	4,20 €
Tegernsee Dunkel	0,5 l	4,50 €
Radler vom Fass	0,5 l	4,50 €
	0,3 l	3,80 €



Weißbierbrauerei
MIESBACH

Hopf Weiße	0,5 l	4,70 €
Hopf Dunkle Weiße	0,5 l	4,70 €
Hopf Leichte Weiße	0,5 l	4,70 €
Hopf Alkoholfreie Weiße	0,5 l	4,70 €
Russ (Weißbier mit Zitro-Limo)	0,5 l	4,70 €
Hopf Cola-Weizen	0,5 l	4,70 €

Weinschorle

Weinschorle weiß/rot	0,25 l	4,50 €
Weinschorle weiß/rot	0,5 l	7,20 €

Alkoholfreier Getränke

Kreuther Tafelwasser	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	3,60 €
Gerolsteiner Gourmet	0,25 l	3,00 €
Medium oder Naturell (still)	0,5 l	4,20 €
	0,75 l	5,80 €



Cola 1,2 Cola-Light 1,2	0,3 l	3,50 €
Fanta 1,2, Cola-Mix 1,2	0,5 l	4,20 €
Zitrolimo	0,5 l	4,00 €



Säfte

Apfelsaft, Orangensaft,	0,3 l	3,60 €
Rhabarber, Johannisbeere,	0,5 l	5,20 €
Maracuja		

Schorlen

Apfelsaft, Orangensaft,	0,3 l	3,50 €
Rhabarbernektar, Holundersirup	0,5 l	4,20 €
Johannisbeernektar, Maracujanektar		

1 Farbstoff 2 Koffein



Zielwasser

Schlossbrennerei Tegernsee 2cl

Obstbrand aus Äpfeln & Birnen	40 %	3,00 €
Williamsbrand	40 %	3,40 €
Himbeergeist	40 %	3,40 €
Enzian	40 %	3,40 €

Destillerie Lantenhammer in Schliersee 2cl

Spezial Kräuter	38 %	3,50 €
Holzfass Obstler	40 %	3,50 €



Schnäpse

LANTENHAMMER

Jägermeister	4 cl	4,30 €
Grappa	2 cl	3,30 €
Original Underberg	2 cl	3,30 €
Fernet Branca	2 cl	3,30 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,30 €
Malteser	2 cl	3,30 €
Ramazotti	4 cl	4,30 €
Averna	4 cl	4,30 €



Whisky

Johnnie Walker	4 cl	7,50 €
Jack Daniels	4 cl	7,50 €
Slyrs	4 cl	9,50 €



Weinbrand – Cognac

Remy Martin	2 cl	4,60 €
Asbach Uralt	2 cl	3,50 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,60 €
Portion Kaffee	4,00 €
Cappuccino	3,80 €
Latte Macchiato	3,80 €
Haferl Milchkaffee	3,80 €
Espresso	2,30 €
Doppelter Espresso	3,80 €
Heiße Schokolade	4,00 €



Glas Tee

Assam, Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Pfefferminz, Kamille	3,00 €
---	--------