

Bistro und Grill

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

Aperol Spritz

€ 6,90

Glas Prosecco DOC

€ 4,50

Vorspeisen und Salate

Gebratener Ziegenkäse, Sesam, glasierte Birnenspalten,
Honig und Salatgarnitur 14,80

Blattsalate mit gebratenen Kräuterseitlingen (Pilzen),
Speck, Croutons und Kirschtomaten 12,80

Suppe

Kaspressknödelsuppe 7,60

Vegetarisch und Pasta

Hausgemachte Kaspressknödel, Schnittlauchsauce, Petersilienkartoffeln 13,80

Knoblauchspaghetti mit Mozzarella, Tomatensauce
und Ofen-Kirschtomaten 14,80

Fischgerichte

Gebackenes Rotbarschfilet mit Remouladensauce,
Kartoffel - Gurkensalat 16,80

Gebr. Kabeljaufilet mit Tomatensauce, Oliven, Kapern, Pesto
und Wilden Reis, dazu Blattsalat 19,80

Enten Gröstl – geröstete Knödel mit Entenstückerl, Maronen und Blaukraut 16,80

Rehgeschnetzelt in Wacholderrahm mit Preiselbeerbirne,
Rahmchampignons, Spätzle und Blaukraut 19,80

Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffelpüree, Bratensauce und Buttergemüse 17,80

Kassler Ripperl (ohne Knochen) vom Grill
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 13,80

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Orangensauce,
wildem Reis und ZucchiniGemüse 21,80

Gebratene Maishähnchenbrust mit Gorgonzolasauce,
Bandnudeln und Buttergemüse 18,80

Backhendl von der Hähnchenbrust mit
Petersilienkartoffeln und Remouladensauce 16,80

Rip-Eye-Steak 300 gr. medium vom Lavasteingrill mit Kräuterbutter oder
Grüner Pfeffersauce, Kartoffel-Wedges und gem. Salat 32,00

Mixed Grill – Rinderlende, Kalbslende, Schweinefilet, Paprika, Speck
und Nürnberger, Kräuterbutter, Pommes frites und Bohnen 26,00

Desserts

Eismarillenknödel mit Himbeersauce und Früchten 10,00

Unsere beliebten Klassiker

<i>Rahmschwammerl mit Semmelknödel</i>	15,80
<i>Schlemmerpfanne – Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmchampignons, Spätzle und gemischtem Salat</i>	21,80
<i>Rahmschnitzel natur vom Schwein mit Rahmchampignons, Spätzle und gemischtem Salat</i>	19,50
<i>Kalbssteak mit Rahmchampignons, Spätzle und gem. Salat</i>	28,00

In Butterfett gebacken

<i>Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Röstkartoffeln oder Pommes frites und gemischtem Salat</i>	25,80
<i>Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes frites und gemischtem Salat</i>	19,80
<i>Cordon Bleu vom Schwein mit Bergkäse und Safthinterschinken gefüllt, dazu Pommes frites und gemischter Salat</i>	21,80

Vorspeisen und Salate

<i>Kleiner gemischter Salatteller</i>	4,80
<i>Großer gemischter Salatteller</i>	8,80

Suppen

<i>Pfannkuchensuppe in der Löwenkopfterrine</i>	5,90
<i>Leberknödelsuppe in der Löwenkopfterrine</i>	6,80

Vegetarische Gerichte

<i>Käsespätzle im Pfandl serviert mit Röstzwiebeln und Blattsalat</i>	14,50
<i>Ratatouille – Auberginen-, Paprika-, Zucchini Gemüse in Tomatensauce mit Käse überbacken, dazu Salzkartoffeln</i>	14,50

Hauptgänge vom Lavasteingrill

<i>Holzfällersteak 250 g vom Schweinenacken mit Kräuterbutter, Speck, Röstkartoffeln und gemischtem Salat</i>	18,80
<i>Zwiebelrostbraten 200 g von der Rinderlende mit frischen Röstzwiebeln, Röstkartoffeln und gemischtem Salat</i>	25,50
<i>Rumpsteak von der Rinderlende, 240 g medium, mit Kräuterbutter oder grüner Pfeffersauce, Pommes frites und Bohnen</i>	28,00
<i>Mixed Grill – Rinderlende, Kalbslende, Schweinefilet, Paprika, Speck und Nürnberger, Kräuterbutter, Pommes frites und Bohnen</i>	26,00

Dessert

<i>Apfelkücherl in Zimt-Zucker mit Vanilleeis und Sahne</i>	8,50
<i>Eismarillenknödel mit Himbeersauce und Früchten</i>	10,00
<i>Gemischtes Eis von Mövenpick (3 Kugeln)</i>	6,90
<i>Gemischtes Eis von Mövenpick mit Sahne</i>	7,70

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Poststuben- Bistro und Grill

Tomate mit Mozzarella, Pesto und feinem Olivenöl
11,80 €

*Knoblauchspaghetti mit Mozzarella,
Tomatensauce und Ofen-Kirschtomaten*
€ 14,80

*Geschnetzeltes vom Rinderfilet „Züricher Art“ mit
Rahmchampignons und Rösti*
€ 19,80

Heimisches Wild

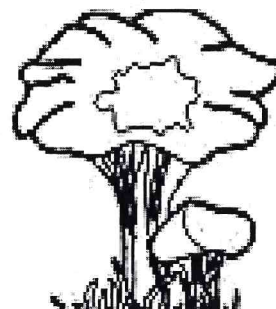
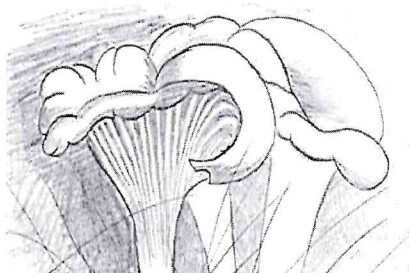
*Rehgeschnetzeltes in Wacholderrahm mit Preiselbeerbirne,
Rahmchampignons, Spätzle und Blaukraut*
19,80 €

Gerichte vom Lavasteingrill

*Rib-Eye-Steak 300 g medium mit Kräuterbutter oder
grüner Pfeffersauce, Kartoffelwedges und gemischtem Salat*
28,00 €

*Filetsteak 200 medium mit Kräuterbutter oder grüner
Pfeffersauce, Kartoffelwedges und gemischtem Salat*
28,00 €

*Mixed Grill – Rinderlende, Kalbslende, Schweinefilet, Paprika,
Speck und Nürnberger, Kräuterbutter, Pommes frites und Bohnen*
26,00 €



Poststubben Bistro und Grill

Hausgemachte Pizza

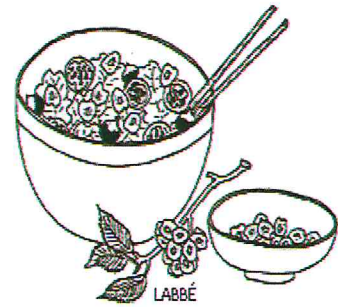


Margherita <i>Tomaten, Basilikum</i>	10,00 €
Salami <i>Tomaten, Mailänder Salami</i>	12,00 €
Vegetariana <i>Tomaten, rote Zwiebel, Zucchini, Paprika, Oliven, Schafskäse,</i>	13,00 €
Prosciutto e Funghi <i>Tomaten, Hinterschinken und Champignons</i>	12,50 €
Siciliana <i>Tomaten, Oliven, Kapern, Oregano, Sardellen</i>	12,00 €
Quattro Stagioni <i>Tomaten, Hinterschinken, Champignons, Oliven, Artischockenherzen</i>	12,50 €
Diavolo <i>Tomaten, scharfe Salami, Peperoni, Chili, Artischocken</i>	13,00 €
Capricciosa <i>Tomaten, Hinterschinken, Peperoni, Champignons, Oliven</i>	13,00 €
Tonno <i>Tomaten, Thunfisch, rote Zwiebeln</i>	13,50 €
Gorgonzola mit Spinat <i>Tomaten, Gorgonzola, Spinat</i>	13,00 €
Rucola e Prosciutto di Parma <i>Tomaten, Rucola, Parmaschinken</i>	14,50 €

***Alle Pizzen sind mit
Bergkäse und Mozzarella belegt!***



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

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

24,00 €

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

36,00 €

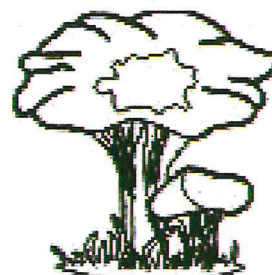
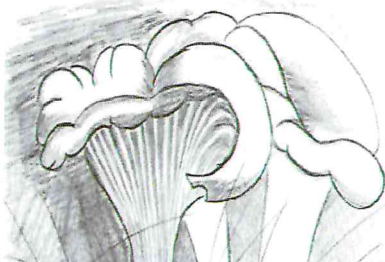
Gerichte vom Lavasteingrill

*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 Reiberdatschi 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 €
		
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 €

Weißbierbrauerei
MIESBACH

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

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