

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

<i>Gebratener Ziegenkäse, Sesam, glasierte Birnenspalten, Honig und Salatgarnitur</i>	15,80
<i>Tomate mit Büffelmozzarella, feinem Olivenöl und Basilikum</i>	12,80
<i>Melone und Papaya mit Original Parmaschinken</i>	11,80

Suppe

<i>Spargelcremesuppe mit Spargelstückerl</i>	9,80
--	------

Vegetarisch und Pasta

<i>Spaghetti Carbonara Original mit Guanciale, Ei und Parmesan</i>	14,80
<i>Bandnudeln mit Roquefortkäse, Blattspinat und Kirschtomaten</i>	15,80

Fischgerichte

<i>Kabeljaufilet mit Kapern-Zitronenbutter, Tomatenwürfel, Salzkartoffeln und gemischtem Salat</i>	19,80
<i>Gebackenes Kabeljaufilet mit Remouladensauce und Kartoffel-Gurkensalat</i>	16,80

<i>4 Stück Lammkoteletts medium in der Senf-Kräuterkruste mit Rosmarinjus, Lyoner Kartoffeln und grünen Bohnen</i>	24,00
--	-------

<i>Tafelspitz aus dem Wurzelsud mit Meerrettichsauce, Röstkartoffeln und Buttergemüse</i>	18,80
---	-------

<i>Geschmorte Rinderroulade mit Rotweinsauce, Kartoffelpüree und Blaukraut</i>	18,80
--	-------

<i>Tiroler Gröstl – Röstkartoffeln mit Tafelspitz, Speck, Zwiebeln, Spiegelei und Krautsalat</i>	16,80
--	-------

<i>Backhendl von der Hähnchenbrust mit Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensauce</i>	16,80
--	-------

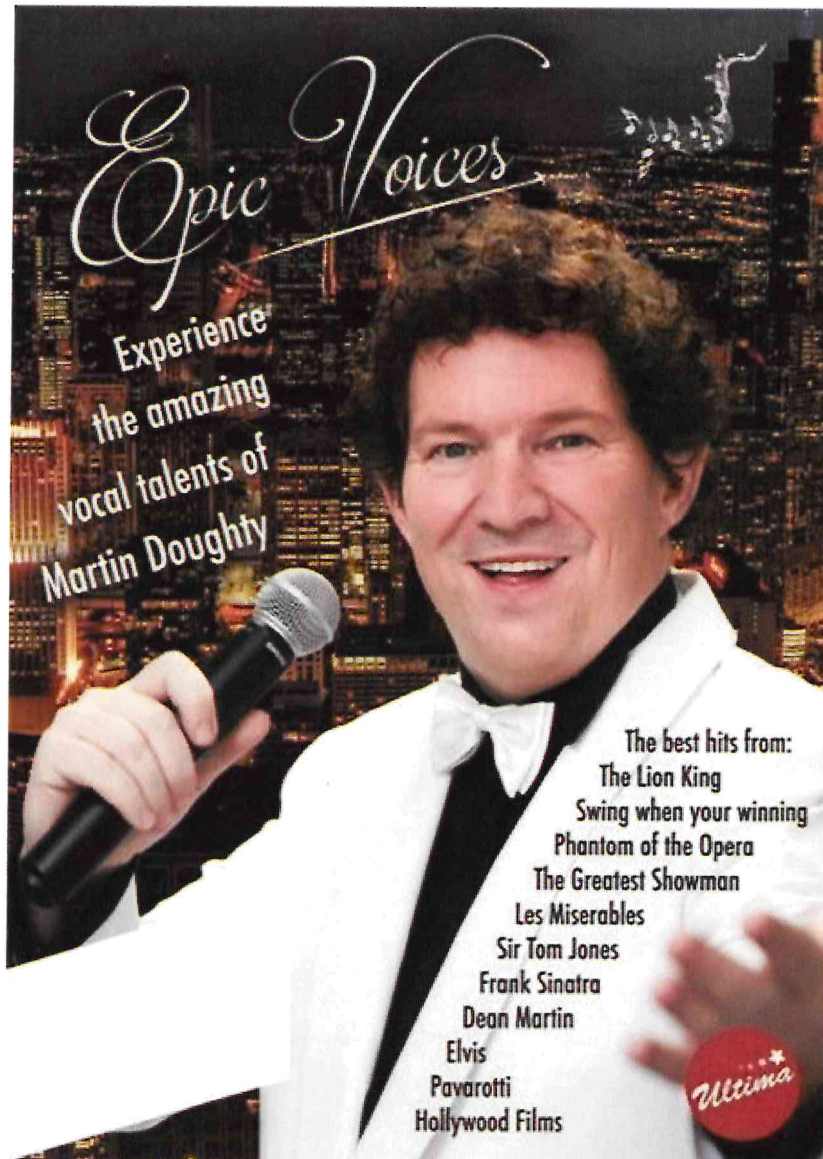
<i>Rip-Eye-Steak 300 gr. medium vom Lavasteingrill mit Kräuterbutter oder Grüner Pfeffersauce, Kartoffel-Wedges und gemischtem Salat</i>	32,00
--	-------

<i>Saftiges Kalbskotelett 300 g mit grüner Pfeffersauce, Kartoffelwedges und grünen Bohnen</i>	34,00
--	-------

Desserts

<i>2 Kugeln Basilikumsorbet mit Prosecco aufgefüllt</i>	8,60
<i>Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne</i>	8,60
<i>Eismarillenknödel mit Himbeersauce und Erdbeeren</i>	10,00

Tanz in den Mai
Oldie-Night
Gasthof zur Post Kreuth
Martin Doughty



Frischer Spargel, Cordon Bleu, Brotzeiten,
Obatzda, Apfelstrudel, Maibowle

Freitag, 1. Mai ab 18:30 Uhr
Eintritt frei
Reservierung unter 08029-99550

Frischer deutscher Spargel

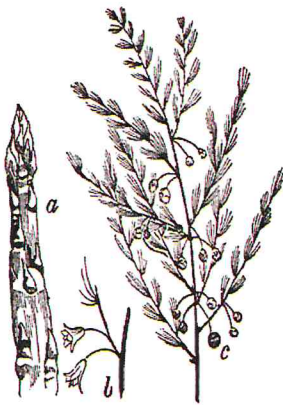
Weinempfehlung

2024er Sauvignon Blanc

Weingut Knewitz, Rheinhessen

Qualitätswein

0,25 l € 9,50



Vorspeisen

Spargelsalat mit Schinken und Ei

11,80 €

Spargelsalat mit Shrimps und Cocktailsauce

14,80 €

Suppe

Spargelcremesuppe mit Spargelstückerl und Croûtons

9,80 €

Hauptgerichte

Portion Stangenspargel „**Italienisch**“

mit Parmesan, gehacktem Ei, Tomaten, Basilikum
und Olivenöl, dazu Salzkartoffel

19,00 €

Portion Stangenspargel „**Polnisch**“

mit Bröselbutter, Petersilie, gehacktem Ei und
Salzkartoffeln

19,00 €

Portion Stangenspargel mit

Sauce Hollandaise **oder** zerlassener Butter
und Salzkartoffeln

19,50 €

... **und dazu** - kleines Kalbssteack

14,80 €

- kleines Kalbsschnitzel

12,80 €

- kleines Lachssteak

9,00 €

- gekochter Schinken & Südtiroler Speck

7,80 €

- Parmaschinken

9,00 €

- 2 Medaillons vom Schweinefilet

9,00 €



Poststuben- Bistro und Grill

Tomate mit Büffelmozzarella, feinem Olivenöl und Basilikum

9,80 €

*Gebratener Ziegenkäse, Sesam, glasierte Birnenspalten,
Honig und Salatgarnitur*

€ 15,80

Heimisches Reh

Waidgerecht erlegt vom Schwager Franz

Rehragout mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Blaukraut

19,80 €

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

24,00 €

*Rosa gebratener Rehrücken mit Portweinjus, Preiselbeerbirne,
Rahmchampignons, Spätzle und Mandelbroccoli*

36,00 €

Gerichte vom Lavasteingrill

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

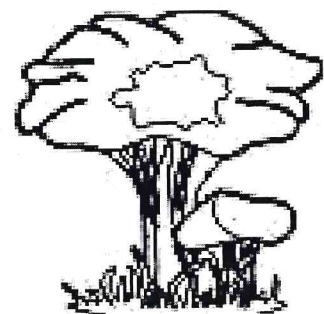
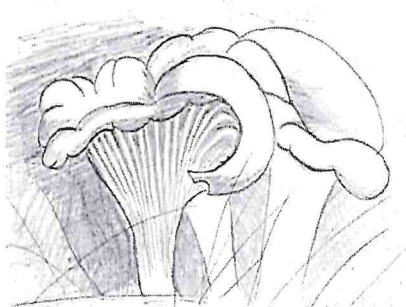
32,00 €

*Rosa gebratenes Lammkarree 260 g in der Senf-Kräuterkruste
mit Rosmarinjus, Lyoner Kartoffeln und grünen Bohnen*

34,00 €

*Saftiges Kalbskotelett 300 g mit Kräuterbutter oder
grüner Pfeffersauce, Kartoffelwedges und grünen Bohnen*

32,00 €



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!

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
SB

Tegernseer Hell vom Fass	0,5 l	4,50 €
	0,3 l	3,80 €
Tegernseer Spezial vom Fass	0,5 l	4,50 €
Tegernsee Pils	0,3 l	4,50 €
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 €
„Cola-Weizen“	0,5 l	4,70 €
Spaten Alkoholfrei	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, Maracuja	0,5 l	5,20 €

Schorlen

Apfelsaft, Orangensaft,	0,3 l	3,50 €
Rhabarbernektar	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	Distillerie	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 €
---	--------