

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
€ 4,50

Vorspeisen und Salate

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter	14,80
Hausgemachter Obatzda mit Radieserl und Breze	11,80
Gebratener Ziegenkäse, Sesam, glasierte Birnenspalten, Honig und Salatgarnitur	15,80
Gebratenes Kräuterseitlinge (Pilze) mit Remouladensauce, Blattsalaten, Kartoffeldressing und Kirschtomaten	14,80

Suppe

Spargelcremesuppe mit Spargelstückerl	9,80
---------------------------------------	------

Vegetarisch und Pasta

Bandnudeln mit Blattspinat, Gorgonzola und Kirschtomaten	14,80
3 Stück Spinat-Knödel mit Blattspinat, brauner Butter und Parmesan	14,80
Spaghetti mit 5 Stück gebratenen Riesengarnelen, Kirschtomaten, Zucchini	16,80

Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet mit Kapern-Zitronenbutter, Tomatenwürfel, Salzkartoffeln und gemischten Salat	19,80
Gebratenes Lachsfilet mit Krustentiersauce, 2 Garnelen, buntem Mangold und Reis	24,00
Garnelenpfanne mit Kräutern und Knoblauch-Baguette	24,00

Geschmorte Schweinebackerl in Rotweinsauce, gebratenes Schweinfilet mit Rahmschwammerl, dazu Spätzle und Buttergemüse	21,80
Entengröstl – geröstete Knödel mit Entenstückerl und Blaukraut	16,80
Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Röstkartoffeln und Buttergemüse	19,80
Geschmorte Rinderroulade mit Kartoffelpüree und Blaukraut	18,80
Schweinskotelett vom Grill mit Kräuterbutter und Kartoffel-Gurkensalat	15,80
Grillfleisch mit Kräuterbutter, Meerrettich und Kartoffel-Gurkensalat	14,80
Kassler Ripperl (ohne Knochen) vom Grill mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	14,80
Backhendl von der Hähnchenbrust mit Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensauce	16,80
Rip-Eye-Steak 300 gr. medium vom Lavasteingrill mit Kräuterbutter oder Grüner Pfeffersauce, Kartoffel-Wedges und gemischtem Salat	34,00

Desserts

2 Kugeln Basilikumsorbet mit Prosecco aufgefüllt	8,60
Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne	8,60
Rhabarberkompott mit Sahne, Vanilleeis und Basilikumsorbet	8,60



Frischer deutscher Spargel

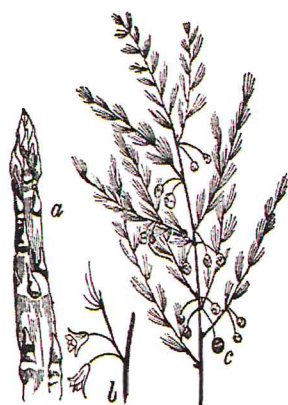
Weinempfehlung

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*

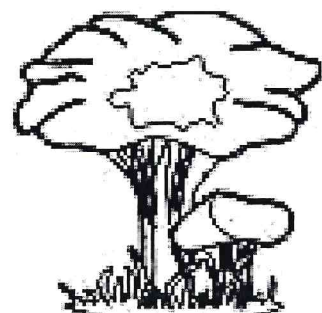
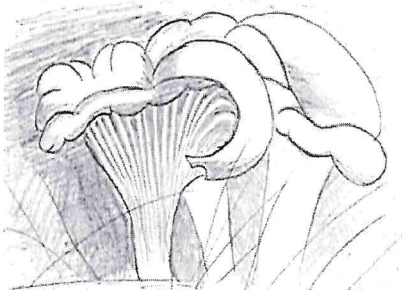
32,00 €

*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- und Tomatensauce mit Käse überbacken, dazu Salzkartoffeln</i>	14,50

Hauptgänge vom Lavasteingrill

<i>Holzfüllersteak 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 AG

Tegernseer Hell vom Fass	0,5 l	4,50 €
	0,3 l	3,80 €
Tegernseer Alkoholfrei	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 €
Tegernseer Leicht	0,5 l	4,50 €
		
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 €

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	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 €



Dallmayr

Glas Tee

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