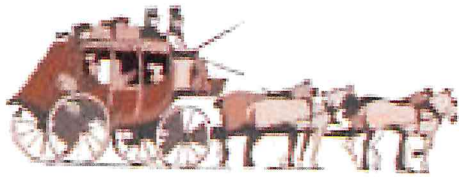


Hotel zur Post



in Kreuth



Wirtshausmusik

Blaskapelle Rottach-Egern

Bayrische & Böhmische Blasmusik

vom Feinsten

Dienstag,

15. September 2026

ab 18.00 Uhr



*... und dazu gibt's bayerische Schmankerl:
frische Pfifferlinge, Schlemmerpfanne, resche Hendl,
Brotzeiten, Obatzda, Eismarillenknödel ...*

Reservierungen unter 08029 / 99550

Bistro und Grill

Warme Küche von 11.30 Uhr – 14.15 Uhr
und von 17.00 Uhr – 20.30 Uhr

Aperol Spritz € 6,90
Glas Prosecco € 4,50

Vorspeisen und Salate

- Gebratener Ziegenkäse mit Sesam, Pfirsichspalten und Salatgarnitur 15,80
Zum Teilen für 2: Asiatische Vorspeise, 3 Stück Garnelen im Kartoffelmantel,
3 Stück Hähnchenspieße Terriyaki, 3 Stück Frühlingsrollen, Sweet Chili Sauce 14,80

Suppen

- Kaspressknödelsuppe mit Schnittlauch 7,80
Pfifferling-Rahmsuppe 9,80

Vegetarisch und Pasta

- 2 St. Kaspressknödel mit Kartoffel-Gurkensalat und Schnittlauchsauce 14,50
Bandnudeln mit Gorgonzola und Spinat 14,80
Spaghetti mit 4 Stück Riesengarnelen, Zucchini und Kirschtomaten 16,80

Fischgerichte

- Gebratenes Zanderfilet mit Kapern-Zitronenbutter,
Salzkartoffeln und gemischtem Salat 22,80
Matjesfilets „Hausfrauen Art“ mit roten Zwiebeln und Petersilienkartoffeln 15,80

- *****
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Portweinjus,
Bandnudeln und ZucchiniGemüse 21,80
Entengröstl – geröstete Knödel mit Entenstückerl, Speck,
Zwiebeln und Natursauce, dazu Blaukraut 17,80

- Filetsteak, 200 g medium, mit grüner Pfeffersauce, Pommes frites
oder Ofenkartoffel mit Schnittlauch-Sauerrahm und grünen Bohnen 28,00

- Kalbskotelett, 300 g medium, mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel
oder Pommes frites und grünen Bohnen 24,80

- 4 Stück Lammkoteletts vom Grill mit Rosmarinjus,
Lyoner Kartoffeln und grünen Bohnen 24,80

- Gebratene Maishähnchenbrust mit leicht scharfer Teufelssauce,
ZucchiniGemüse und Ofenkartoffel oder Pommes frites 19,80

- Geschmorte Rinderroulade mit kräftiger Sauce,
Kartoffelpüree und Blaukraut 19,80

- Tafelspitz mit Meerrettichsauce, geriebenem Meerrettich,
Röstkartoffeln und Buttergemüse 19,80

- Grillfleisch vom Lavasteingrill mit Kräuterbutter und Kartoffel-Gurkensalat 16,80

- Backhendl von der Hähnchenbrust, Kartoffel-Gurkensalat, Remouladensauce 16,80

Desserts

- Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis
und Erdbeeren 10,00

- 2 Kugeln Basilikum-Sorbet mit Prosecco aufgefüllt 8,60

- Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne 8,60



Frische Pfifferlinge

<i>Pfifferlinge in Kräuterrahm mit Semmelknödel</i>	<i>17,80</i>
<i>Schlemmerpfanne – Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmpfifferlingen, Spätzle und gemischtem Salat</i>	<i>23,80</i>
<i>Rahmschnitzel „natur“ vom Schwein mit Rahmpfifferlingen, Spätzle und gemischtem Salat</i>	<i>21,80</i>
<i>Kalbssteak 200 g mit Rahmpfifferlingen, Spätzle und gemischtem Salat</i>	<i>32,00</i>
<i>... in Butterfett gebacken</i>	
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Röstkartoffeln oder Pommes frites und gemischtem Salat</i>	<i>28,80</i>
<i>Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes frites und gemischtem Salat</i>	<i>21,80</i>
<i>Cordon Bleu vom Schwein mit Bergkäse und Saffthinterschinken gefüllt, dazu Pommes frites und gemischter Salat</i>	<i>23,80</i>

Vorspeisen und Salate

<i>Kleiner gemischter Salatteller</i>	<i>5,20</i>
<i>Großer gemischter Salatteller</i>	<i>9,80</i>

Suppen

<i>Pfannkuchensuppe in der Löwenkopfterrine</i>	<i>6,50</i>
<i>Leberknödelsuppe in der Löwenkopfterrine</i>	<i>7,50</i>

Vegetarische Gerichte

<i>Käsespätzle im Pfandl mit Röstzwiebeln und Blattsalaten mit Kirschtomaten</i>	<i>15,80</i>
<i>Ratatouille – Auberginen-, Paprika-, ZucchiniGemüse in Tomatensauce mit Käse überbacken, dazu Salzkartoffeln</i>	<i>14,80</i>

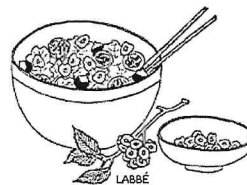
Hauptgänge vom Lavasteingrill

<i>Holzfällersteak 250 g vom Schweinenacken mit Kräuterbutter, Speck, Röstkartoffeln und gemischtem Salat</i>	<i>19,50</i>
<i>Zwiebelrostbraten 220 g von der Rinderlende mit frischen Röstzwiebeln, Röstkartoffeln und gemischtem Salat</i>	<i>29,00</i>
<i>Rumpsteak von der Rinderlende, 240 g medium, mit Kräuterbutter oder grüner Pfeffersauce, Pommes frites und Bohnen</i>	<i>29,00</i>
<i>Mixed Grill – Rinderlende, Kalbslende, Schweinefilet, Paprika, Speck und Nürnberger, Kräuterbutter, Pommes frites und Bohnen</i>	<i>29,00</i>

Dessert

<i>Apfelkücherl in Zimt-Zucker mit Vanilleeis und Sahne</i>	<i>8,50</i>
<i>Eismarillenknödel mit Himbeersauce und Früchten</i>	<i>10,00</i>
<i>Gemischtes Eis von Mövenpick oder Carte d'or - 3 Kugeln -</i>	<i>7,50</i>
<i>Gemischtes Eis von Mövenpick oder Carte d'or - 3 Kugeln - mit Sahne</i>	<i>8,50</i>

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!



Knackige Salate

*Wassermelone und Honigmelone, Fetakäse,
gegrillte Avocado, Minze, Zitrus-Olivenöldressing, Pinienkerne*
12,80 €

+ 4 Stück Riesengarnelen 8,00 €

*Blattsalate mit gebratenen Pfifferlingen, Kirschtomaten,
gegrillter Avocado, Balsamico-Dressing und Speckstreifen*
16,80 €

*Griechischer Bauernsalat – Blattsalate mit Feta-Käse, Tomaten,
Gurken, Paprika und roten Zwiebeln*
11,80 €

*Salat Nizza – Blattsalate mit Thunfisch, roten Zwiebeln, Ei,
roter Paprika, grünen Bohnen, Sardellen, Balsamicodressing*
15,80 €

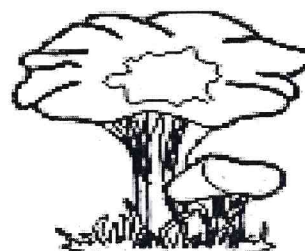
*Caesar's Salat – Knackiger Romanasalat mit gebratener
Hähnchenbrust, Kirschtomaten, Caesar's Dressing,
Parmesanhobeln, Speck und Croutons*
16,80 €

Gerichte vom Keramiksteingrill *(weniger Rauchentwicklung, schonender)*

*Rib-Eye-Steak, 300 g medium, mit Kräuterbutter oder
grüner Pfeffersauce, Kartoffelwedges und gemischtem Salat*
34,00 €

*Mixed Grill – Rinderlende, Kalbslende, Schweinefilet, Paprika, Speck
und Nürnberger, Kräuterbutter, Pommes frites und grüne Bohnen*
29,00 €

*Rumpsteak von der Rinderlende, 240 g medium, mit Kräuterbutter
oder grüner Pfeffersauce, Pommes frites und Bohnen*
29,00 €



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

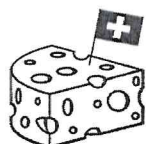
Brotzeiten

<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

Getränkete Karte



Bier

Herzoglich Bayerisches Brauhaus Tegernsee

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 €

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 €

Coca-Cola

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	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

Wein, Sekt und Champagner

Flaschenweine weiß 0,75 l

Lugana 2023

Ca dei Frati, Italien

36,00 €

Sauvignon Blanc 2023

Weingut Knevit, Pfalz

38,00 €

Flaschenweine rot 0,75 l

Ursprung Cuvée Schneider 2021

Qualitätswein, trocken, Pfalz

29,00 €

Black Print Cuvée 2022

Weingut Schneider, Pfalz

Qualitätswein trocken

42,00 €

Prosecco / Sekt / Champagner

Glas Prosecco

5,00 €

Valdo Prosecco Brut 0,75

38,00 €

Fürst von Metternich 0,75

34,00 €

Moet & Chandon Rose Imperial 0,75

99,00 €