

# Hotel zur Post Silvester 2026



## *Silvestermenü*

Zur Begrüßung ein Glas Valdo Prosecco

\*\*\*

Räucherlachspraline mit Senf-Dillsauce,  
Sülze vom Kalbstafelspitz mit Meerrettichremoulade,  
feiner Blattsalat mit Kürbiskernöl-Dressing

\*\*\*

Feine Krustentiersuppe mit Garnelenspieß

\*\*\*

Gebratenes Saiblingsfilet auf Karotten-Ingwerpüree  
mit Champagnerschaum

\*\*\*

Zarter Kalbsrücken an kräftiger Rotweinjus,  
klassisches Kartoffelgratin und Mandelbroccoli

\*\*\*

Zweierlei von der Bayrisch Creme,  
Vanille und dunkle Schokolade, Himbeerspiegel,  
Pistazieneis, karamellisierte Pistazien

€ 99,00 pro Person

*Ab 20:00 Uhr Live:  
Top Entertainer  
Martin Doughty*

*Freuen Sie sich auf eine spritzige  
Silvesterparty mit Musical,  
Pop und Dance Floor*

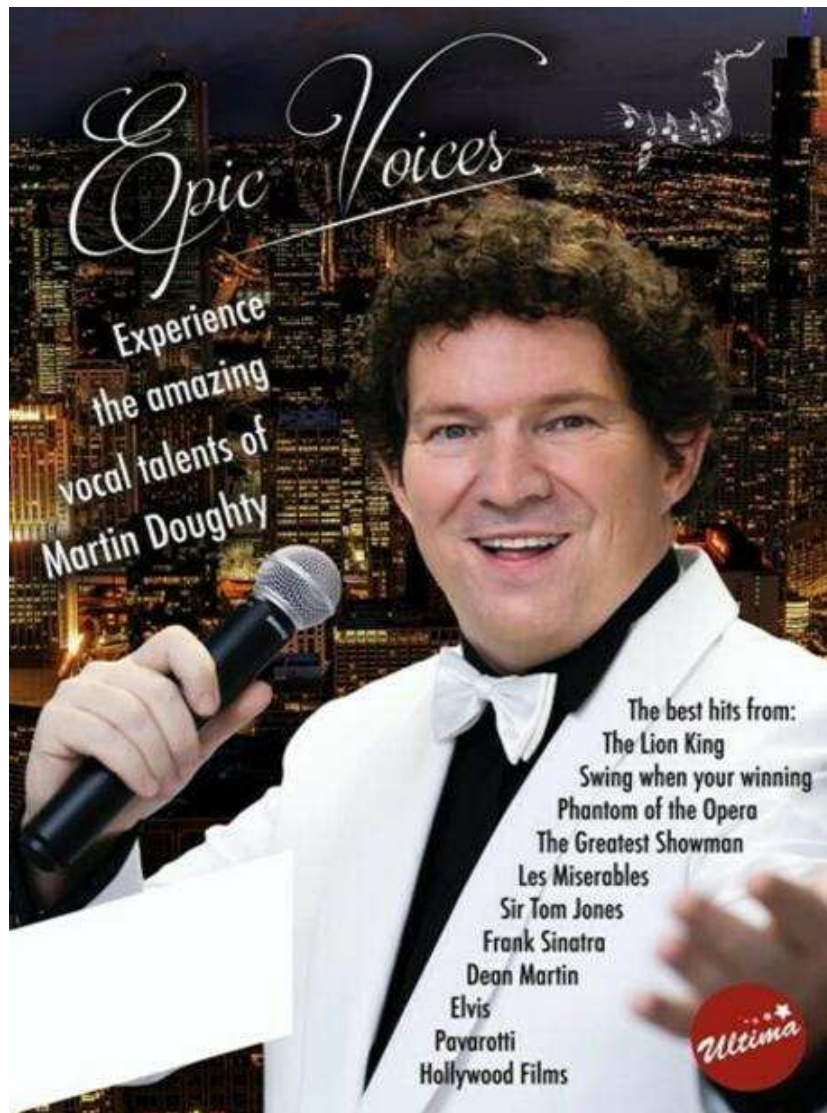


# *Silvestergala 2026*

## *Oldie-Night*

*Gasthof zur Post Kreuth*

*Martin Doughty*



**5 Gang Silvestermenü!!**

*Donnerstag, 31. Dezember ab 19:00 Uhr*

*Reservierung unter 08029-99550*

# Poststuben 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>                          | 19,80 |
| <i>Kalbssteak 200 g mit Rahmchampignons, Spätzle und gemischtem Salat</i>                                           | 29,00 |
| <i>... in Butterfett gebacken</i>                                                                                   |       |
| <i>Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Röstkartoffeln oder Pommes frites und gemischtem Salat</i>          | 28,80 |
| <i>Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes frites und gemischtem Salat</i>                                    | 21,80 |
| <i>Cordon Bleu vom Schwein mit Bergkäse und Safthinterschinken gefüllt, dazu Pommes frites und gemischter Salat</i> | 23,80 |

## Vorspeisen und Salate

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

## Suppen

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

## Vegetarische Gerichte

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

## Hauptgänge vom Lavasteingrill

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

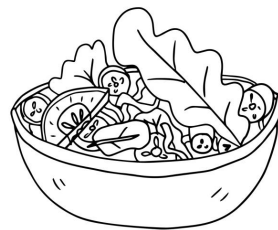
## Dessert

|                                                                            |       |
|----------------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Apfelkücherl in Zimt-Zucker mit Vanilleeis und Sahne</i>                | 8,80  |
| <i>Eismarillenknödel mit Himbeersauce und Früchten</i>                     | 10,00 |
| <i>Gemischtes Eis von Mövenpick oder Carte d'or - 3 Kugeln -</i>           | 7,50  |
| <i>Gemischtes Eis von Mövenpick oder Carte d'or - 3 Kugeln - mit Sahne</i> | 8,50  |

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!*



## *Knackige Salate*



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

**12,80 €**

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

**16,80 €**

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

**11,80 €**



## *Heimisches Wild*



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

**26,00 €**

*Medaillons vom Hirschkalbsrücken in der Walnuss-Oliven-  
Krokantkruste mit Portweinjus, Rahmpfifferlingen,  
Spätzle und Mandelbroccoli*

**32,00 €**



## *Gerichte vom Lavasteingrill*

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

**34,00 €**

*Mixed Grill – Rinderlende, Kalbslende, Schweinefilet, Paprika, Speck,  
Nürnberger, Kräuterbutter oder grüne Pfeffersauce,  
Pommes frites und grüne Bohnen*

**29,00 €**

# 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       | 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 |        |

# Bistro und Grill

Warme Küche von 11.30 Uhr – 14.15 Uhr  
und von 17.00 Uhr – 20.15 Uhr

Augustiner Wies'n Bier  
5,60 % 0,5l €5,50  
Aperol Spritz €6,90

## Vorspeisen und kleine Gerichte

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

Pfifferling-Rahmsuppe 9,80

Kürbiscremesuppe mit gebratenem Hähnchenspieß und Croûtons 8,60

## Vegetarisch und Pasta

Spinatknödel mit Fenchel, Salbeibutter und Parmesan 15,80

Spaghetti mit 4 Stück gebratenen Riesengarnelen, Zucchini,  
Kirschtomaten und Ziegenfrischkäse-Nockerl 17,80

## Fischgerichte

Gebratene Riesengarnelen mit Knoblauch-Kräuterbutter, Zucchini, Wildreis 19,80

Gebratenes Zanderfilet mit Kapern-Zitronenbutter,  
Salzkartoffeln und gemischtem Salat 19,80

\*\*\*\*\*  
Hirschgulasch mit Rahmpfifferlingen, Spätzle und Blaukraut 21,80

Geschmortes Rinderbackerl mit Speck, Perlzwiebeln, Croûtons,  
Champignons, Semmelknödel und Blaukraut 19,80

Entengröstl – geröstete Knödel mit Entenstückerl, Speck, Zwiebeln, Blaukraut 18,80

Züricher Geschnetzeltes vom Rinderfilet mit Rahmpfifferlingen,  
Schweizer Rösti und gemischtem Salat 26,00

Hirschkalbsrücken in der Walnuss-Olivenkruste mit Portweinjus,  
Rahmpfifferlingen, Preiselbeerbirne und Mandelbroccoli 32,00

Asiatisches Hähnchencurry mit Erdnusssauce, Gemüse und Wildreis 17,80

Gebratene Maishähnchenbrust mit Teufelssauce (leicht scharf),  
Zucchini, Perlzwiebeln und Wildreis 19,80

Geschmorte Rinderroulade mit kräftiger Sauce,  
Kartoffelpüree und Buttergemüse 19,80

Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce, geriebenem  
Meerrettich, Röstkartoffeln und Buttergemüse 19,80

## Desserts

Flammierte Mango mit Rum und 2 Kugeln Vanilleeis 9,80

Karamelisierter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster,  
Apfelmus und Vanilleeis (Lieblingsgericht von Florin) 16,00

Eismarillenknödel mit Himbeersauce und Erdbeeren 10,00

