



## *Gasthaus "Zur Post"*

*Unsere Öffnungszeiten:*

*SA,SO,MO 12:00–21:00*

*DI–FR 17:00–21:00*

*Donnerstag Ruhetag  
(ausgenommen Feiertage)*

*durchgehend warme Küche bis  
20:30*

# Über Uns

## Herzlich Willkommen im Gasthaus "Zur Post"!

Hier zelebrieren wir die bayerische Wirtshauskultur mit einem Touch österreichischer Raffinesse, dank unseres Wirts Mario, der aus der malerischen Steiermark stammt.

Frisch von dort beziehen wir viele unserer Leckereien.

Aus unseren eigenen Früchte zaubern wir in Säfte und Schnäpse, die Sie bei uns genießen und für zu Hause erwerben können.

Der Wein stammt von unserem vertrauenswürdigen Winzer um die Ecke. Regionalität ist unser Zauberwort - wir schwören auf lokale Produkte, um lange Transportwege und ein Mittelmaß an Qualität zu umgehen.

Die Leidenschaft für Gastronomie lebt in uns und das schmeckt und spürt man auch!

Besonders stolz sind wir auf unsere hausgemachten Köstlichkeiten wie den knusprigen Schweinsbraten oder unser himmlisches Steirer Cordon Bleu.


Zum krönenden Abschluss empfehlen wir unsere hausgemachten Nougatknödel mit einem Schokoladenkern aus dem Hause Zotter.

Unser heimeliges Ambiente lädt zum Verweilen ein, sei es in der gemütlichen Stube im Winter oder im schattigen Biergarten im Sommer.

Planen Sie eine Feier? Wir richten gerne jede Art von Fest für Sie aus und in unseren behaglichen, frisch renovierten Apartments lässt es sich herrlich entspannen.

Wir freuen uns darauf, Sie bald bei uns begrüßen zu dürfen und Ihnen ein Stück bayrisch-österreichische Tradition näherzubringen.

Prost und Mahlzeit!

 Folgen Sie uns doch auf Facebook/Instagram



# zum Trink'n

Unsere Brauerei:  
Die Flötzingler Brauerei ist  
die älteste Brauerei  
Rosenheims und einzig  
verbliebene  
Privatbrauerei.

## Helles vom Fass

0,3 3,80€ | 0,5 4,70€

## Hausschoppen Weiß

0,25 6,90€

## Radler

0,5 4,70€

## Helles alkoholfrei

0,5 4,70€

## Dunkles Bier

0,5 4,70€

## Russ

0,5 4,90€

## Pils

0,33 4,50€

## Weißbier | Naturtrübes Weißbier 1543

0,5 4,90€

## Leichtes Weißbier

0,5 4,90€

## Weißbier alkoholfrei

0,5 4,90€

## Weinschorle

0,25 3,90€ | 0,5 7,50€

## Aperol Spritz | Hugo

0,33 7,90€

Unsere fruchtigen  
Saftschorlen werden  
mit Liebe in der  
Steiermark aus  
eigenen Früchten  
hergestellt.

## Hausgemachte Saftschorle

Apfel. Traube. Zitronenmelisse. Himbeere. Holunder

0,25 3,90€ | 0,5 4,90€

## Zitronenlimo | Spezi

0,25 3,90€ | 0,5 4,90€

## Almdudler | Coca-Cola. | light

0,33 4,50€

## Tafelwasser

0,25 3,10€ | 0,5 4,10€

## Adelholzener Classic naturell | spritzig

0,75 6,90€

# Heißgetränke

## Bio Kaffee aus dem Hause Romanicum

Espresso | doppelter Espresso

2,60€ | 4€

Espresso machiato | doppelter Espresso machiato

2,70€ | 4,10€

Kaffee Creme

3,70€

Cappuccino

4,20€

Milchkaffee

4,20€

Heiße Schokolade mit Sahne

5,50€

Wir haben eine große  
Auswahl von Bioteague  
Teesorten!  
Fragen Sie nach der extra  
Teekarte! 5,50€

# Unsere familieneigenen Liköre, Geiste & Brände

2cl 4,50€ | 4 cl 8,50€

Zirbenlikör | Cappuccinolikör | Marillenlikör | Weichsellikör | Amarettolikör | Schlehenlikör

Marillenbrand | Weichselbrand | Williamsbirne | Kirschbrand

Apfelbrand | Zwetschgenbrand | Kräuterbrand

Quittenbrand | Williamsbrand | Feigenbrand

2cl 4,90€ | 4 cl 9€

Himbeergeist | Heidelbeergeist | Zirbengeist

Williams - Honig Geist | Haselnussgeist | Alter Apfel | Alte Marille

Auch für  
zu Hause ;)

# Sprudel

## **Frizzante Veneto Garganega Cuvée Laura brut**

von Cantina Montelliana e dei Colli Scolani

spritzig-leicht | frische Aromatik

0,1 4,20€ | 0,75 28€

## **Valdobbiadene Prosecco Superiore**

von Valdo Valdobbiadene

schlank, freundlich, nicht zu gehaltvoll,

mit angenehmer Restsüße und sehr feiner, anhaltender Perlage.

0,75 33€

## **Eruption Brut**

von Weinschloss-Thaller

Feines Mousseaux | straffe Struktur | Duft nach reifer Birne | frischem Brioche und Quitten

0,75 69€

# Rosé & Rotwein

## **Rosé**

von Andreas Oster Weinkellerei

lieblich | fruchtig | harmonisch

0,125 3,90€ | 0,25 7,50€

## **De Verano Rosé**

von Bio-Weingut Holger Hagen

zart | sommerlich | rote Beeren | weicher Abgang

0,125 4,90€ | 0,25 9,50€ | 0,75 28€

## **Zweigelt**

von Josef Scharl

Kische | rote Beeren | charmant & ansprechend

0,125 4,50€ | 0,25 8,50€ | 0,75 25€

## **K+K Cuvée**

von Weingut Kirnbauer

verspielte, reife Preiselbeer-Weichselaromen | salzig-würzige Struktur

0,125 4,90€ | 0,25 9,50€ | 0,75 28€

## **Big John**

von Weingut Scheiblhofer

fruchtig | Duft nach Karamell | komplex | vielschichtig | mächtiges Tannin | röstiges Eichenflair

0,125 7,50€ | 0,25 14€ | 0,75 41€

# Weißwein

## **Weißburgunder**

von Josef Scharl

Anregende Aromen nach Haselnuss und Pfirsich | sehr cremig | sanftes, druckvolles Finale

0,125 4,50€ | 0,25 8,50€ | 0,75 25€

## **Mischsatz**

von BIO-Weingut Holger Hagen

besonders harmonischer Wein | viel Frische | tolle Harmonie

0,125 4,50€ | 0,25 8,50€ | 0,75 25€

## **Sauvignon blanc**

von Josef Scharl

Holunderblüten | Johannisbeeren und Rosenblüten | sehr saftig und feingliedrig

0,125 4,90€ | 0,25 9,50€ | 0,75 28€

## **Muskateller**

von Josef Scharl

herrliche Muskatfrucht | Kräuter & Holunder | Hauch Rosenblüten | saftig & mineralisch

0,125 4,90€ | 0,25 9,50€ | 0,75 28€

## **Chardonnay**

von Salzl-Seewinkelhof

feine Aromatik | elegante Frucht | zarte Röstaromen | Vanille, Pfirsich, reife Bananen, Feigen, Karamell,  
florale Noten, kräftig und harmonisch im Geschmack.

0,125 4,90€ | 0,25 9,50€ | 0,75 28€

## **Riesling**

von BIO-Weingut Holger Hagen

Duft vom gelben Apfel mit etwas Marille | unheimlich saftige Fruchtsäure,  
spielt mit einer ganz subtilen Restsüße.

0,125 4,90€ | 0,25 9,50€ | 0,75 28€

# Empfehlungskarte

12-14 Uhr & 17:30-20:30

1 kg Miesmuscheln in Weißwein-Tomaten-Sauce | Knoblauch-Kräuterbaguette  
21,90€

Halbe Ente | Kartoffelknödel | Blaukraut | Orangensauce  
29,90€

Tagliatelle in Steinpilzsauce wahlweise mit Fisch  
21,90€ | 32,90€

Steinpilzrisotto mit wahlweise mit Riesengarnelen  
21,90€ | 34,90€

Schokosoufflé | Fruchtmus | Eis  
10,90€

## Suppen & Jausen

Tagessuppe  
6,50€  
1,8,79

Rinderkraftbrühe | drei Leberknödel  
7,50€  
1,8,9

Steirische Kürbiscremesuppe | Sahnehaube | Kernöl  
8,90€

Gulaschsuppe | hausgemachtes Brot  
9,90€

Currywurst Pommes (leicht scharf)  
12,90€  
A,B,D,I

Hausgemachte Spanferkelsülze mit Bratkartoffeln  
13,90€  
E,D

Steirisches Almochsen Carpaccio | Bauernbrot  
14,90€  
1,8,7,8

Steirische Brettljause | Bauernbrot | Schinken | Wurst | Aufstriche aus eigener Produktion  
(wahrscheinlich für 2)  
19,90€

# Salate

Beilagensalat | Hausdressing | Croutons

6,90€

1,8,10

Erdäpfelsalat Kürbiskernöl | Kürbiskerne

6,90€

8,9,10

Fitnesssalat | Bergkäs | Hausdressing | Croutons

14,90€

1,8,8,10

Steirischer Backhendlsalat | Hausdressing  
(ca. 300g Fleisch)

18,50€

1,8,8,10

Chiemseesalat | zwei Renkenfilets | Hausdressing

19,90€

1,8,4,8

# Vegetarisch & Vegan

Curry Kokos Gemüse | Reis (vegan)

14,90€

Rahmige Waldpilze | Semmelknödel

14,90€

1,8,7

Knödeltrio | Bergkäs | Nussbutter

(Spinat-, Kaspress-, Tomatenknödel)

15,90€

1,8,7

Kasspatz'n | vier Kassorten | Röstzwiebel

15,90€

1,3,7



# Hauptgerichte

Ofenfrischer Schweinebraten | Semmelknödel | Sauerkraut

17,90€

1,8,7

Schweinshax'n | Semmelknödel | Sauerkraut

18,50€

1,8,7

Schweineschnitzel „Wiener Art“ | Pommes | Ketchup

18,90€

1,8,B,I

Steirer Cordon Bleu | Erdäpfelsalat | Preiselbeeren | (gf. Speck, Bergkäs, Zwiebeln)

19,90€

1,8,8,9,10

Rinderroulade | Blaukraut | Kartoffelpüree

24,90€

1,8,7

Gebratene Renkenfilets | Bratkartoffeln | Grillgemüse | Kräuterbutter

27,90€

1,4,7

Wiener Schnitzel vom Milchkalb | Erdäpfelsalat | Preiselbeeren

29,50€

1,8,8,9,10

Hirsch Gulasch | Butterspätzle | Preiselbeeren

28,90€

1,3,7

Zwiebelrostbraten (ca. 250g) | Bratkartoffeln | Preiselbeeren

29,90€

# Für unsere kleinen Gäste !! nur für Kinder !!

Semmelknödel | Sauce

6,90€

1,8,7

Spätzle | Sauce

6,90€

1,8,7

Portion frische Pommes | Ketchup

7,50€

B,I

Kinderkäsespätzle | Röstzwiebel

9,90€

1,3,7

Kinderschnitzel vom Schwein | Pommes | Ketchup

9,90€

1,3,B,T

Kinderschnitzel vom Milchkalb Pommes Preiselbeeren

19,90€

## Extras

Scheibe Brot | Brotkorb 1,3,7

1,50€ | 3,50€

Preiselbeeren

2€

Portion Sahne

1,20€

Portion Ketchup B,T | Mayo 1,3,10 | Senf 10

1€

## Senioren Gerichte

-2€

# Desserts

Hausgemachter Strudel | Vanillesauce  
(Apfel- oder Topfenstrudel)

8,50€  
1,3,7

Oma's Apfelkücherl | Vanilleeis | Sahne

8,90€  
1,3,7

Drei Topfen Nougat Knödel | Beerenspiegel | Sahne

9,50€  
7

Schokoküchlein | Eis | Sahne

9,90€  
1,8,7,8

## Eisspezialitäten

Affogato  
4,90€

Steirer Eis

Vanilleeis | Kürbiskernöl | Kürbiskerne  
5,90€

Gemischtes Eis

3 Kugeln | Sahne  
7,20€

Eiskaffee

7,90€

Eierlikörbecher

3 Kugeln Eis | Eierlikör | Sahne  
9,90€

Übrigens: Dessert  
macht nicht dick, es  
zieht nur die Falten  
glatt. ;)



# Die 14 häufigsten Auslöser von Allergien

1. Glutenhaltiges Getreide, wie z.B. Weizen. Dinkel und Khorasan Weizen. Roggen. Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon.
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fisch
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milch (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte, wie z. B. Mandeln. Haselnüsse, Walnüsse. Cashewnüsse. Pecannüsse, Paranüsse. Pistazien Macadamia- oder Queenslandnüsse
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder Liter)
13. Lupinen 14. Weichtiere

# Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

- A. mit Farbstoff
- B. mit Konservierungsstoff
- C. mit Nitrat, mit Nitritpökelsalz
- D. mit Antioxidationsmittel
- E. mit Geschmacksverstärker
- F. geschwefelt
- G. geschwänzt
- H. gewachst
- I. mit Süßungsmitteln
- J. enthält eine Phenylalaninquelle
- K. mit Phosphat