

Vorspeisen und Salate

Kleiner Marktsalat * 3,80 €

Großer Marktsalat * 7,80 €

* Joghurt-, French- oder Balsamicodressing

Gratinierter Ziegenkäse mit Caramelbirne
und gerösteten Walnüssen
auf knackigem Rucolasalat
und steirischem Schüttelbrot 9,50 €

Bunter Wintersalat mit Tomaten
und Gurken in würzigem Hausdressing,
mit gebratenen Hühnerbruststreifen,
Champignons und Chili, Baguette 10,80 €

Tafelspitzsülze mit frischem Gemüse an
Feldsalat in würziger Meerrettichvinaigrette
mit gerösteten Kürbiskernen
und Röstkartoffeln 11,20 €

Hausgebeizter Lachs mit Limetten-
Creme fraiche, Forellenkaviar
und ofenfrischen Kräuterbricchoe 11,50 €

„Weinviertler“ Räucherblunz'n vom Grill
auf saftigem Champagnerkraut
mit geschmorten Mostäpfeln 11,80 €

Vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle mit
Allgäuer Bergkäse und Rahm angemacht
und im Ofen gebacken, dazu geröstete
Zwiebeln und viel Schnittlauch,
kleiner Marktsalat • 8,90 €

Kerniges Wildkräuter – Risotto mit
Parmesanschaum und lauwarmem
mariniertem Ofengemüse • 9,50 €

Hausgemachte Kartoffelgnocchi
in Gorgonzola-Rukolarahm, mit gerösteten
Walnüssen und Mandarinenfilets 9,50 €

• *Auch kleine Portion möglich (-20 %)*

1 = Konservierungsstoffe
2 = Geschmacksverstärker
3 = Farbstoffe



Brotzeiten

2 Stück Münchner Weißwurst,
süßer Senf, resche Brezn 2 6,20 €

Münchner Wurstsalat von zwei
Regensburgern mit roten Zwiebeln
und Gurkerl, dazu Hausbrot 2 7,20 €

6 Nürnberger Rostbratwürstl
auf Sauerkraut, Hausbrot 1 7,80 €

Abgebräunter Leberkäs' mit Spiegelei,
Kartoffelsalat und Bratensauce 1,2 7,80 €

„Schweizer Wurstsalat“ von
zwei Regensburgern mit Emmentaler Käse,
roten Zwiebeln und Gurkerl,
dazu Hausbrot 2 7,80 €

Hausgemachter Obazter
mit Paprika, Camembert und Rahm,
mit roten Zwiebeln,
dazu eine resche Brezn 1,2,3 7,90 €

„Saure Zipfel“ 8 Stück Nürnberger
im Riesling-Kräutersud, mit Zwiebeln
und frischen Kräutern im Kupfertopf
serviert, dazu Hausbrot 10,80 €

Käsebrett'l – verschiedene Käsesorten
mit Weintrauben, Walnüssen,
Butter und Hausbrot 11,50 €

Brotzeitbrett'l mit Gselchtem,
Südtiroler Schinken, Bergkäse,
Obazter, Griebenschmalz
Radieserl, Hausbrot 1,2,3 11,80 €

Post Dessert

Ofenfrischer Apfelstrudel
nach alter Wiener Kaffeehaus-Tradition
auf feiner Vanillesauce,
dazu eine Kugel Walnusseis 2,3 5,70 €

Hausgemachtes Parfait „Grand Marnier“
auf mariniertem Orangencarpaccio
und weißer Schokoladensabayon 5,80 €

Knusprig gebackene Apfelkücherl
in Zimt-Zucker mit Vanilleeis
und geschlagener Sahne 5,90 €

Caramelisierter Kaiserschmarr'n
mit frischen Beeren
und Zwetschgenröster 6,80 €

Unsere Eisbecher „Mövenpick“

Marone-Preiselbeer Traum 5,70 €
Raffinierte Variation aus Marone-Preiselbeer und Cremé Vanille
mit frischem Joghurt und Orangenfilets,
mit Schlagsahne und Waldbeersoße

Elisentraum 5,80 €
Winterliche Creation aus Cremé Elisé und Cremé Vanille,
angerichtet mit Glühweinzwetschgen, Sahne und Karmelsoße

Nougat – Kirsch - Zauber 5,90 €
Zauberhafte Kombination aus Cremé Nougat und Maple Walnuts
auf einem Bett von Sauerkirschen, verfeinert mit Waldbeersoße,
Sahne und Schokoladenflocken

Kaffeespezialitäten aus dem Hause Burkhof

Tasse Café Creme	2,20 €
Haferl Café Creme	3,20 €
Haferl Cappuccino	3,20 €
Kännchen Kaffee	4,20 €
Haferl Milchkaffee	3,20 €
Espresso	2,20 €
Doppelter Espresso	3,80 €
Glas Latte Macchiato	3,80 €
Haferl Schokolade	3,40 €



Teespezialitäten aus dem Hause Eilles

Großes Glas	2,50 €
Verschiedene Sorten	



Aperitif

Sherry Sandemann dry	5 cl	3,70 €
Portwein Sandemann	5 cl	3,70 €
Pernod	5 cl	4,50 €
Campari Soda	5 cl	5,60 €
Campari Orange	5 cl	6,00 €
Wodka – Bitter Lemon	2 cl	5,60 €
Gondons Dry Gin – Tonic	2 cl	5,60 €



Aperol Sprizz
mit Winzersekt auf Eis
und Zitrone 4,80 €

Spirituosen

Campari	5 cl	4,30 €
Gordons Dry Gin	2 cl	2,90 €
Bacardi Rum	2 cl	2,90 €
Elsässer Edel-Obst-Brände von Brucker		
Williams	2 cl	2,90 €
Kirsch	2 cl	2,90 €
Himbeere	2 cl	2,90 €
Bodensee Obstler	2 cl	2,40 €
Gebirgsenzian	2 cl	2,60 €
Linie Aquavit	2 cl	2,60 €
Wodka Moskovskaya	2 cl	2,90 €
Grappa Chardonnay	2 cl	2,90 €
Grappa Prosecco	2 cl	2,90 €
Marc de Champagne	2 cl	2,90 €
Davidoff	2 cl	4,50 €
Lepanto	2 cl	4,50 €
Remy Martin	2 cl	3,50 €
Asbach	2 cl	2,70 €
Glenfiddich	2 cl	4,50 €
Glenlivet	2 cl	4,50 €
Johnny Walker, Red Label	2 cl	3,50 €
Jack Daniels	2 cl	3,50 €
Jim Beam	2 cl	3,50 €
Baileys Irish Cream	2 cl	2,90 €
Amaretto	2 cl	2,90 €
Grand Marnier	2 cl	2,90 €
Bärwurz, Hieke aus Zwiesel	2 cl	2,50 €
Ramazotti	2 cl	2,90 €
Fernet Branca	2 cl	2,90 €
Jägermeister	2 cl	2,70 €



- Klassiker

Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Lebernockerl und Schnittlauch	4,40 €
„Festtagssuppe“ mit Grießnockerl, Lebernockerl, Pfannkuchen und bunten Gemüsestreifen	4,90 €
Pikante Gulaschsuppe mit Sauerrahm und Hausbrot	6,30 €
Kälberne Briesmilzwurst gebacken oder abgebräunt mit Kartoffel-Gurkensalat	^{1,2}
1 Scheibe Milzwurst	8,40 €
2 Scheiben Milzwurst	11,50 €
Kartoffelgröstl mit Stückerl vom Knödel, Schweinefleisch, Gemüse und Zwiebeln, Spiegelei, kleiner Marktsalat	10,80 €
Schweineschnitzel gebacken mit Kartoffel-Rucolasalat	• 12,80 €
Rescher Schweinebraten aus der Schulter mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel, Speck-Krautsalat	12,80 €
Tellerfleisch vom bayer. Ochsen mit Wurzelgemüse und geschabtem Meerrettich, Bratkartoffeln	• 14,80 €
Geschmorte Maishend'lbrust in feinem Tomaten-Paprikarahm mit hausgemachten Zupfnockerl, Sauerrahm und knackigen Blattsalaten	15,50 €
Herzhaftes Wildragout in feinem Wacholderrahm mit geschmorter Preiselbeerbirne, gefüllten Brezenknödeln	• 17,80 €
Tafelspitz - vom steirischem Weideochsen – in kräftiger Meerrettichsoße, mit feinem Blattspinat und Butterkartoffeln	19,40 €
Wiener Schnitzel vom Kalb in Fassbutter gebraten, mit kaltgerührten Preiselbeeren, Röstkartoffeln	• 19,50 €
Rostbraten aus der Angus-Lende mit gerösteten Zwiebeln, Speckbohnen, Bratkartoffeln	• 19,80 €
Lachsforellenfilet vom Grill mit Meerrettichkruste überbacken, auf mediterranem Schmorgemüse und Thymiankartoffeln	17,50 €
Scampi-Pfanderl mit rotem Thai-Curry auf bunten Gemüsenudeln	20,80 €

• Auch kleine Portion möglich (-20 %)

Frisch vom Faß

Löwenbräu Hell	0,5 l	3,90 €	0,3 l	2,70 €
Löwenbräu Dunkel	0,5 l	3,90 €	0,3 l	2,70 €
Franziskaner Hefeweißbier	0,5 l	4,10 €	0,3 l	2,90 €
Franziskaner Hefeweißbier dunkel	0,5 l	4,10 €	0,3 l	2,90 €
Radler	0,5 l	3,90 €		
Russen	0,5 l	4,10 €		




Franziskaner
WEISSBIER

Flaschenbier

Franziskaner Hefeweißbier „alkoholfrei“	0,5 l	4,10 €
Franziskaner Hefeweizen leicht	0,5 l	4,10 €
Löwenbräu alkoholfrei	0,5 l	3,90 €



Beck's Pilsener



Frisch vom Fass
BECK'S 0,3 l 3,50 €

Alkoholfreie Getränke

Pepsi Cola	0,4 l	3,80 €
	0,2 l	2,60 €
Mirinda Orange	0,4 l	3,80 €
	0,2 l	2,60 €
Spezi / Cola Mix	0,4 l	3,80 €
	0,2 l	2,60 €
Apfelsaft / Orangensaft	0,4 l	3,90 €
	0,2 l	2,70 €
Johannisbeer- Premiumnektar	0,4 l	3,90 €
	0,2 l	2,70 €
Schorle von Apfel-/Orangen- Johannisbeersirup	0,4 l	3,90 €
	0,2 l	2,70 €
Schwepes Bitter Lemon	0,2 l	2,70 €
Schwepes Tonic Water	0,2 l	2,70 €
Tafelwasser	0,4 l	2,90 €
	0,2 l	1,90 €
San Pellegrino	0,5 l	4,40 €
Gerolsteiner Sprudel	0,7 l	5,50 €
Gerolsteiner Naturell	0,7 l	5,50 €
Gerolsteiner Medium	0,5 l	4,10 €
Gerolsteiner Naturell	0,5 l	4,10 €
Gerolsteiner Medium	0,2 l	2,70 €
Gerolsteiner Naturell	0,2 l	2,70 €



Offene Weine

Deidesheimer Nonnenstück Pfalz-Riesling Qualitätswein b.A.	0,2 l	3,90 €
Grüner Veltliner Qualitätswein trocken, Orig. Abfüllung, Jamek	0,2 l	4,70 €
Rheingau Riesling QbA Abf. Schumann-Nägler	0,2 l	4,80 €
Gutswein Bürgerspital Würzburg Sylvaner, trocken	0,2 l	4,90 €
Bürgerspital zum Hl. Geist Würzburg Franken, Qualitätswein trocken, rosé	0,2 l	5,40 €
Merlot del Piave D.O.C. Veneto	0,2 l	4,40 €
Montepulciano D'Abruzzo, Colle Cavalieri	0,2 l	5,40 €
Blauer Zweigelt, Qualitätswein b.A. Erz.-Abf. Fam. Salzl, Neusiedlersee	0,2 l	5,70 €
Dornfelder trocken – im Holzfass gereift Verrenberger Lindelberg, Qualitätswein	0,2 l	6,40 €
Weinschorle weiß	0,4 l	4,40 €
Weinschorle rot	0,4 l	4,90 €

Weinkarte

Weißwein

	0,75 l	
<i>Deidesheimer Hofstück, Riesling Q.b.A</i>		17,00 €
<i>Weißburgunder Kabinett Q. m. Prädikat trocken, Fam. Salzl, Neusiedlersee</i>		19,50 €
<i>Gutswein vom Bürgerspital Würzburg, Sylvaner, trocken, - Spezialfüllung für das Hotel zur Post</i>		21,50 €
<i>Sauvignon blanc „elegance“ Joseph Castan, Vin de France</i>		22,00 €
<i>Reichsrat von Buhl, Pfalz, Riesling trocken</i>		25,50 €
<i>Heger Grauburgunder „oktav“ Kabinett trocken, J. Heger Ihringen</i>		28,00 €
<i>Rheingau Riesling von Robert Weil, QbA Erzeugerabfüllung</i>		36,50 €

Roséwein

<i>Bürgerspital zum Hl. Geist Würzburg Franken, Qualitätswein trocken, rosé</i>		18,50 €
---	--	---------

Rotwein

<i>Merlot del Piave D.O.C. Veneto</i>		
<i>Montepulciano D’Abruzzo, Colle Cavalieri</i>		18,50 €
<i>Blauer Zweigelt, Qualitätswein b.A. Erz.-Abf. Fam. Salzl, Neusiedlersee</i>		20,00 €
<i>Dornfelder trocken – im Holzfass gereift Verrenberger Lindelberg, Qualitätswein</i>		21,00 €
<i>Domina “Zur Schwane” trocken, Qualitätswein b.A, Franken</i>		26,50 €
<i>Barbera D’Asti “Camparo” Superiore DOC Pimonte Cascina la Ghersa</i>		28,50 €
<i>Château Lafitte Mengin, Grand vin de Bordeaux Mis en bouteille au château, 2005</i>		38,50 €
<i>Anton Bauer, Wagram / Österreich</i>		
<i>Wagram Cuvée No 13, 2007, trocken</i>	0,75 l	37,50 €
<i>Wagram Cuvée No 14, 2008, trocken</i>	1,5 l	75,00 €
<i>Wagram Cuvée No 14, 2008, trocken</i>	3,0 l	150,00 €

Sekt – Prosecco – Champagner

	0,2 l	0,375 l	0,75 l
<i>Rilling Sekt “Jubilar” Hochgewächs Sekt, BIO <small>aus Trauben aus biologischem Anbau</small></i>	5,50 €		19,80 €
<i>Rilling Pinot Rosé „brut“</i>			22,50 €
<i>Fürst Metternich, Riesling Sekt, trocken</i>		17,00 €	32,00 €
<i>Prosecco Mionetto, Valdobbiadene „brut“</i>			25,50 €
<i>Veuve Clicquot Ponsardin Brut</i>			65,00 €