

## Vorspeisen und Salate

Kleiner Marktsalat mit Joghurt- oder Balsamico-Dressing	3,80 €
Großer Marktsalat mit Joghurt- oder Balsamico-Dressing	7,80 €
Bauernsalat mit Schafskäse, Oliven, Gurken, Tomaten und Paprika mit würziger Knoblauchvinaigrette	8,50 €
Blattsalate mit Tomaten und Gurken, gebratenen Hühnerbruststreifen, Champignons und Chili, würziges Hausdressing, Baguette	9,80 €
Französischer Ziegenkäse im Speckmantel gebraten, dazu überbackenes Lauch-Zwiebelbrot	9,50 €
Räucherlachs mit frischem Meerrettich, Dill-Creme fraiche und reschem Reiberdatschi	10,90 €
Toskanischer Brotsalat mit Zwergtomaten, Rucola, mediterranem Gemüse und Büffelmozzarella	11,20 €

## Vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle mit Allgäuer Bergkäse und Rahm angemacht und im Ofen gebacken, dazu glacierte Zwiebeln und viel Schnittlauch, kleiner Marktsalat	• 8,90 €
Kürbiskerngnocchi mit gebratenen Pilzen und Knoblauch, frische Kräuter, Olivenöl	• 9,50 €
Würziger Spinatknödel Südtiroler Art auf Rahmschwammerl, dazu Tomatensalat mit Basilikum	10,80 €

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

1 = Konservierungsstoffe  
2 = Geschmacksverstärker  
3 = Farbstoffe



## Brotzeiten

2 Stück Münchner Weißwurst, süßer Senf, resche Brezn	2	6,20 €
2 Paar Wiener Würst'l mit scharfem Senf und Hausbrot	1,2	6,80 €
Münchner Wurstsalat von der Regensburger 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 €
Wurstsalat „Schweizer Art“ feiner Fleischkäs' und Emmentaler Käse, rote Zwiebeln und Gurkerl, dazu Hausbrot	2	7,80 €
Hausgemachter Obazter mit Paprika, Camembert und Rahm, mit roten Zwiebeln, dazu eine resche Brezel	1,2,3	7,90 €
Käseteller – verschiedene Käsesorten mit Weintrauben, Hausbrot		11,50 €
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurke in Sauerrahm, Petersilienkartoffeln		11,80 €
Post-Brotzeitteller mit Kaminwurz'n, kalter Schweinebraten, Bergkäse, Obazter, Griebenschmalz Radieserl, Hausbrot	1,2,3	11,80 €

**Hausgemachte Bratensülze  
mit roten Zwiebeln  
und Essig-Öl  
Bratkartoffeln**

**8,80 €**

## Post Dessert

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

Hausgemachte Apfelkücherl  
mit Zimt und Zucker, frische Früchte,  
Vanilleeis und Sahne 6,50 €

Post - Kaiserschmarr'n  
mit Zwetschgenröster 6,80 €

Gemischtes Eis - Mövenpick  
Erdbeere, Vanille, Schokolade 4,80 €

Desserts in der Post sind alle hausgemacht  
– nur mit natürlichen Zutaten –  
und das schmeckt man auch.



Wiener Apfelstrudel

## Aperitif

Sherry Sandemann dry 5 cl 3,70 €

Portwein Sandemann 5 cl 3,70 €

Campari Soda 5 cl 5,60 €

Campari Orange 5 cl 6,00 €

Wodka – Bitter Lemon 2 cl 5,60 €



Aperol Sprizz  
mit Winzersekt auf Eis  
und Zitrone 4,20 €



## 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	



### Unsere Post – Küchenphilosophie

*Alle Gerichte werden bei uns im Haus frisch und ausschließlich unter Verwendung von unbehandelten Lebensmitteln zubereitet.*

*Wir verwenden nur Lebensmittel von namhaften ISO-zertifizierten Lieferanten aus dem Umland, die 1. Qualität und eine geschlossene Kühlkette garantieren.*

*Warum? – weil's einfach besser schmeckt und gesünder ist.*

*Qualität und Frische hat jedoch auch seinen Preis.*

Unsere Preise beinhalten das Bedienungsgeld  
und die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19 %

# Post - Klassiker



<b>Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Leberknödel</b>	<b>4,40 €</b>
<b>Bürgermeistersuppe – Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Leberknödel</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Kälberne Briesmilzwurst gebacken oder abgebräunt mit Kartoffel-Gurkensalat</b>	<sup>1,2</sup>
<b>1 Scheibe Milzwurst</b>	<b>8,40 €</b>
<b>2 Scheiben Milzwurst</b>	<b>11,50 €</b>
<b>Kartoffelgröstl mit Stückerl vom Knödel, Schweinefleisch, Gemüse und Zwiebeln, Spiegelei, kleiner Marktsalat</b>	<b>9,80 €</b>
<b>Schweineschnitzel gebacken mit Kartoffel-Rucolasalat</b>	<b>• 11,80 €</b>
<b>Rescher Schweinebraten aus der Schulter mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel, Speck-Krautsalat</b>	
	<b>12,80 €</b>
<b>Tellerfleisch vom bayer. Ochsen mit Wurzelgemüse und geschabtem Meerrettich, Bratkartoffeln</b>	<b>• 14,80 €</b>
<b>Geschnetzeltes vom Rind, Kalb und Schwein in Champignonrahm, dazu ein knuspriges Rösti</b>	<b>• 14,80 €</b>
<b>Schweinefilet auf Schwammerlsauce, Butterspätzle, kleines Gemüse</b>	<b>16,80 €</b>
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebraten, Preiselbeeren, Röstkartoffeln</b>	<b>• 18,70 €</b>
<b>Rostbraten aus der Angus-Lende mit glacierten Zwiebeln, Speckbohnen, Bratkartoffeln</b>	<b>• 18,80 €</b>
<b>Zanderfilet auf der Haut gebraten, mediterranes Gemüse, Thymiankartoffeln</b>	<b>16,80 €</b>
<b>Hausgemachter Apfelstrudel nach alter Wiener Kaffeehaus-Tradition auf feiner Vanillesauce, dazu eine Kugel Walnusseis</b>	<b>5,70 €</b>
<b>Post - Kaiserschmarr'n mit Zwetschgenröster</b>	<b>6,80 €</b>

- Auch kleine Portion möglich ( -20 % )

## Frisch vom Faß

Löwenbräu Hell	0,5 l	3,70 €	0,3 l	2,50 €
Löwenbräu Dunkel	0,5 l	3,70 €	0,3 l	2,50 €
Franziskaner Hefeweißbier	0,5 l	3,90 €	0,3 l	2,70 €
Franziskaner Hefeweißbier dunkel	0,5 l	3,90 €	0,3 l	2,70 €
Radler	0,5 l	3,70 €		
Russen	0,5 l	3,90 €		

## Flaschenbier

Franziskaner Hefeweißbier „alkoholfrei“	0,5 l	3,90 €
Franziskaner Hefeweizen leicht	0,5 l	3,90 €
Löwenbräu alkoholfrei	0,5 l	3,70 €



### In der Bügelflasche



Löwenbräu „Urtyp“  
0,5 l 3,80 €

### Beck's Pilsener



Frisch vom Fass  
0,3 l 3,30 €

## Spirituosen

Campari	5 cl	4,10 €
Gordons Dry Gin	2 cl	2,90 €
Bacardi Rum	2 cl	2,90 €
<b>Elsässer Edel-Obst-Brand</b>		
Williams	2 cl	2,90 €
Kirsch	2 cl	2,90 €
Himbeere	2 cl	2,90 €
<b>Bodensee Obstler</b>		
Gebirgsenzian	2 cl	2,60 €
Linie Aquavit	2 cl	2,60 €
Wodka Moskovskaya	2 cl	2,90 €
Grappa Chardonnay	2 cl	2,90 €
Baileys Irish Cream	2 cl	2,90 €
Asbach	2 cl	2,70 €
Remy Martin	2 cl	3,50 €
Johnny Walker, Red Label	2 cl	3,50 €
Bärwurz, Hieke aus Zwiesel	2 cl	2,50 €
Ramazotti	2 cl	2,90 €
Fernet Branca	2 cl	2,90 €
Jägermeister	2 cl	2,70 €

## Alkoholfreie Getränke

Pepsi Cola	0,4 l	3,60 €
	0,2 l	2,50 €
Mirinda Orange	0,4 l	3,60 €
	0,2 l	2,50 €
Spezi / Cola Mix	0,4 l	3,60 €
	0,2 l	2,50 €
Apfelsaft / Orangensaft	0,4 l	3,70 €
	0,2 l	2,60 €
Johannisbeer- Premiumnektar	0,4 l	3,70 €
	0,2 l	2,60 €
Schorle von Apfelsaft- Orangensaft- und Johannisbeersirup	0,4 l	3,70 €
	0,2 l	2,60 €
Schweppes		
Bitter Lemon	0,2 l	2,70 €
Indian Tonic Water	0,2 l	2,70 €
Tafelwasser	0,4 l	2,90 €
	0,2 l	1,90 €
San Pellegrino	0,50 l	4,10 €
Gerolsteiner Sprudel	0,7 l	5,30 €
Gerolsteiner Naturell	0,7 l	5,30 €
Gerolsteiner Medium	0,5 l	3,90 €
Gerolsteiner Naturell	0,5 l	3,90 €
Gerolsteiner Medium	0,2 l	2,70 €
Gerolsteiner Naturell	0,2 l	2,70 €



# Weinkarte

## Weißwein

	0,2 l	
<i>Deidesheimer Nonnenstück Pfalz-Riesling Qualitätswein b.A.</i>	3,90 €	
<i>Grüner Veltliner „Sonnhof“ Qualitätswein, trocken, Orig. Abfüllung Sonnhof, Jurtschitsch</i>	4,70 €	
<i>Gutswein Bürgerspital Würzburg Sylvaner, trocken</i>	4,90 €	
<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, Müller-Thurgau, trocken, - Spezialfüllung für das Hotel zur Post</i>		20,50 €
<i>Lugana „S. Onorata“ DOC Lombardia Cantine Visconti</i>		24,50 €
<i>Reichsrat von Buhl, Pfalz Riesling trocken, 2009</i>		25,50 €
<i>Heger Grauburgunder „oktav“ Kabinett trocken, J. Heger Ihringen</i>		28,00 €

## Roséwein

<i>Bürgerspital zum Hl. Geist Würzburg 2008, Franken, Qualitätswein trocken, rosé</i>	5,40 €	18,50 €
-------------------------------------------------------------------------------------------	--------	---------

## Rotwein

<i>Merlot del Piave D.O.C. Veneto</i>	4,40 €	
<i>Montepulciano D’Abruzzo, Colle Cavalieri</i>	5,40 €	18,50 €
<i>Fürstenfass Württemberger, Trollinger</i>	5,40 €	18,50 €
<i>Blauer Zweigelt, Qualitätswein b.A. Erz.-Abf. Fam. Salzl, Neusiedlersee</i>	5,70 €	20,00 €
<i>Dornfelder trocken – im Holzfass gereift Verrenberger Lindelberg, Qualitätswein</i>		21,00 €
<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</i>		38,50 €

## 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, Valdobiadene „brut“</i>			25,50 €
<i>Veuve Clicquot Ponsardin Brut</i>			65,00 €
<i>Weinschorle weiß</i>	0,4 l		4,40 €
<i>Weinschorle rot</i>	0,4 l		4,90 €