



Bodenseestraße 4 a  
81241 München

Telefon 089 / 89695-0  
Restaurant 089 / 89695-135  
Fax 089 / 89695-126

[www.hotelzurpost-muenchen.de](http://www.hotelzurpost-muenchen.de)

[info@hotelzurpost-muenchen.de](mailto:info@hotelzurpost-muenchen.de)

ASCHERMITTWOCH  
6. PASINGER  
FISCHESSEN  
AM 17. FEBRUAR 2010



## Vorspeisen

<i>Kleiner Marktsalat mit Joghurt- oder Balsamicodressing</i>	3,80 €
<i>Feldsalat mit Kirschtomaten, Balsamicodressing und Knoblauchcroustons</i>	7,50 €
<i>Toskanischer Brotsalat mit Mozzarella, Zwergtomaten, geröstetes Ciabatta, Rucola und gebratenem Gemüse</i>	9,80 €
<i>Matjesfilets auf geröstetem Hausbrot, rote Zwiebelringe</i>	10,50 €
<i>Lachs-Matjes-Tatar auf Reiberdatschi, Salatgarnitur</i>	11,50 €
<i>Variation von geräuchertem und gebeiztem Lachs, mit frischem Meerrettich, Dill-Honigsauce, Reiberdatschi</i>	11,50 €
<i>Blattsalat mit in Knoblauch gebratenen Scampis, Baguette</i>	13,50 €

## Suppen

<i>Kräuterschaumsuppe mit Hechtravioli</i>	5,50 €
<i>Kleine mediterrane Fischsuppe, Rouille, geröstetes Knoblauchbaguette</i>	7,50 €

## Vegetarisch

<i>Südtiroler Spinat-Käseknödel auf Rahmschwammerl, Tomatensalat</i>	10,80 €
<i>Hausgemachte Gemüseaultaschen mit Zucchini-Paprikaragout, Basilikumpesto, gehobelter Parmesan</i>	11,50 €

## Für die, die es nicht lassen können:

<i>Bürgermeistersuppe mit Pfannkuchenstreifen und Leberknödel</i>	4,90 €
<i>Medaillons vom Schweinefilet auf Schwammerlragout, frisches Marktgemüse und Butterspätzle</i>	16,50 €
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebraten, Preiselbeeren, Röstkartoffeln</i>	18,70 €
<i>Rinderfilet in Pfeffersauce mit Pommes frites und Marktgemüse</i>	19,90 €

## Hauptgang

<i>Rotbarschfilet gebacken mit Kartoffel-Gurkensalat, Sauce Remoulade</i>	13,50
<i>Karpfenfilet „blau“ aus dem Wurzelsud mit Petersilienkartoffeln, Sahne-Meerrettich</i>	13,90
<i>Mediterrane Fischsuppe mit Tomaten und Gemüse im Kupfertopf serviert, Knoblauchbrot, Rouille</i>	14,50
<i>Königsee-Saibling im Ganzen gebraten mit Petersilienbutter, Salzkartoffeln, kleiner Salat</i>	15,80
<i>Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat, Sauce Hollandaise, Kräuterkartoffeln</i>	16,50
<i>Zanderfilet auf der Haut gebraten auf Champagnerkraut, Schupfnudeln</i>	17,50
<i>Donauwaller im Wurzelsud, geschabter Meerrettich, Senfbutter, Petersilienkartoffeln</i>	19,50
<i>Ganze Dorade mit frischen Kräutern gegrillt, Butterkartoffeln</i>	19,80
<i>Scampifanne mit Kräutersauce, Kirschtomaten, Olivenöl, Pappardelle</i>	21,50
<i>Ab 2 Personen: Post-Fischplatte mit Lachs, Zander, Scampis, Champagnersauce, Blattspinat, gemischter Reis</i>	p. P. 21,50

## Desserts

<i>Lauwarmer Mandelkuchen mit eingelegten Kirschen und Walnusseis</i>	4,50 €
<i>Apfelstrudel mit Vanillesauce und Walnusseis</i>	5,70 €
<i>Mousse von schwarzer und weißer Schokolade mit frischen Früchten</i>	5,90 €
<i>Kleiner Kaiserschmarr'n mit Zwetschgenröster</i>	6,40 €
<i>Käseteller – verschiedene Käsesorten mit Weintrauben, zweierlei Brotsorten</i>	11,50 €