

Unsere Haus-Aperitife

Unser Bier-Aperitif

Kutscher

Krombacher Pils mit Ginger Ale & Grenadine 0,25 l 3,50 €

Unsere Sekt-Aperitife

Lillet - Wild Berry

Lillet, Schweppes Wild Berry & geeiste Früchte 0,25 l 5,50 €

Lillet - White Peach

Lillet & Schweppes White Peach 0,25 l 5,50 €

Aperol Spritz

Sekt, Aperol & Spritz 0,25 l 5,50 €

Amerie

Sekt, fruchtiger Wildbeerenlikör 0,25 l 5,90 €

Unsere Hauslimonaden serviert in 0,3 l

Waldzauber

Brombeere, Kirsche & sprudelndes Mineralwasser 4,90 €

One in a Melon

Wassermelone, Kirsche, Zitrone & sprudelndes Mineralwasser 4,90 €

Gerne servieren wir unsere Limonaden auch mit einem Schuss Alkohol

Vorspeisen

Suppen

Kürbiscremesuppe

mit Kokos & Curry verfeinert

5,90 €



Vorweg

Gebackener Feta

mit gebratenem Gemüse & Knoblauch dazu Baguette

8,50 €



Ofenkartoffeln

Ofenkartoffel

mit hauseigenem Kräuterquark

8,90 €



wahlweise mit

- Zitronen-Rosmarien-Hähnchen
- Hähnchenbrust-Streifen

6,50 €

4,00 €

Salate

Kleiner Beilagensalat der Saison
mit Tomate, Gurke, Paprika & Croûtons

4,50 €



Salat der Saison
mit Tomate, Gurke, Paprika und Croûtons

10,50 €



Wahlweise dazu

Fetakäse & Oliven

+3,00 €



Kochschinken & Käse

+3,00 €

Zitronen-Rosmarien-Hähnchen

+6,50 €

Zu allen Salaten können folgende Dressing dazu gewählt werden:

Joghurt- /Balsamicodressing oder Essig - Öl

Frisch dazu:

Brotkorb

mit Baguette

3,50 €

Hauptgänge - unsere Herzstücke des Abends

Rumsteak Strindberg

mit Röstis, sautierte Bohnen & kräftige Rotweinjus 22,90 €

Zitronen-Rosmarien-Hähnchen

mit Kürbispüree & Zuckerschoten, dazu ein leichter Curryschaum 18,90 €

Kürbis - Gnocchi

mit brauner Butter & knusprigem Salbei 17,90 €



Lasagne mit Parmesan überbacken

mit Sauce Mornay, dazu reichen wir Baguette 15,90 €

Herbstliche Saison-Pilzpasta

mit Knoblauch, Zitrone & Petersilie, dazu Parmesan 19,90 €



Schweinegeschnetzeltes

mit Spätzle 17,90 €

Schweinefilet „Försterin“

mit Pfifferlingen, Hollandaise, Preiselbeeren, Kartoffelgratin 19,90 €

Involtini vom Schweinefilet

mit getrockneten Tomaten & Feta, dazu Bratkartoffeln 18,90 €

Ente al Orange

mit Orangensauce, Rotkraut & Kartoffelknödel 17,90 €

Rehgulasch in Preiselbeersöße

mit Kartoffel - Möhren - Stampf 21,90 €

„Unsere altbekanntesten Klassiker“

Schnitzel

Unsere Schweineschnitzel

mit Bratkartoffeln wahlweise mit:

Wiener-Art	16,90 €
Champignonrahmsauce	18,50 €
Balkansauce	18,50 €
Pfeffersauce	19,50 €
Schmorzwiebeln	17,90 €

BI-BA-Burger vom Gasthof „Zur Post“

Patty nach Wahl im Briosch Bun, dazu Blattsalat, gepickelte Gurken, Tomaten, eingelegte rote Zwiebeln, Ketchup & Majonaise

Ihr Patty - Wahl...

Smashed Burger (150g)	15,90 €
Crispy Chicken Burger (150g)	15,90 €
Beyond Burger	17,50 €

Dazu kann gewählt werden...

• Cheddar Cheese	+1,00 €
• Korean BBQ-Sauce	+0,50 €
• Röstzwiebeln	+0,50 €
• 3 Zwiebelringe, frittiert	+2,00 €
• 3 Scheiben gebratener Bacon	+2,00 €
• Eingelegte Jalapenos & Cheesesauce	+2,50 €
• 1 Spiegelei	+1,20 €
• ein zusätzliches Smashed Patty (150g)	+5,50 €
• Crispy Chicken Patty (150g)	+4,90 €
• Veganes Patty (Beyondburger)	+2,50 €



wählen Sie zu Ihrem Burger aus folgenden Beilagen:

Twister-Pommes oder Super-Crunch-Fries

Snackkarte – Kleinigkeiten für den Abend

Baguette
mit hausgemachter Aioli 4,90 €



Baguette
mit Gurken, Tomaten & Käse
wahlweise mit

- Thunfisch 8,90 €
- Salami 7,90 €
- Schinken 7,90 €
- Grillgemüse 7,90 €



Fingerfood Mixed Teller

mit Chicken Tikkar, Mozzarella-Sticks, Chili-Poppers,
Onion-Rings & Twister Pommes mit Salsa-Dip 13,90 €

Bratkartoffeln mit Spiegelei
& Gewürzgurke 5,90 €

Chickenwings und Chicken Tikkar
mit Sweet-Chilli-Sauce 9,90 €

Currywurst
mit haus eigener Currysauce 7,90 €
wahlweise mit

- Tzatziki +1,50 €
- Jalapenos +1,50 €
- Zwiebeln +1,50 €

wählen Sie dazu Twister-Pommes oder Super-Crunch-Fries

Hausgemachte Frikadelle
mit Senf 3,00 €

Paniertes Schweineschnitzel
mit Senf 5,50 €

Dessert - der süße Abschluss

Dessertvariationen

(Sprechen Sie dazu gern unser Servicepersonal an) 6,90 €

Schokoladenbrownie

mit Vanilleeis 5,90 €

Panna cotta

mit Himbeer- oder Maracujamark 4,90 €

Probieren Sie dazu:

Unser Pralinenchen

Espresso mit Likör43 3,50 €

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee 2,40 €

Pott Kaffee 3,30 €

Espresso 2,40 €

Latte Macchiato 3,50 €

Cappuccino 3,30 €

Milchkaffee 3,50 €

Heiße Schokolade 3,30 €

Glas Tee 2,40 €

Glühwein 2,40 €

mit Schuss + 1,30 €

Biere vom Fass & alkoholfreie Getränke

Krombacher Pils / Jever Pils/	0,3 l	2,80 €
Krombacher Dunkel / Kellerbier	0,4 l	3,60 €
	0,5 l	4,40 €

Weizenbiere

Krombacher Weizen hell	0,5 l	4,40 €
Krombacher Weizen dunkel	0,5 l	4,40 €

Alkoholfreie Biere

Krombacher Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,40 €
Krombacher Pils alkoholfrei	0,33 l	2,80 €

Fassbrausen von Krombacher

Zitrone/Rhabarber/Holunder/Maracuja	0,33 l	2,80 €
-------------------------------------	--------	--------

Wasser von Vilsa

Vilsa Gourmet medium oder naturell	0,25 l	2,50 €
	0,75 l	7,00 €

Alkoholfreie Getränke

Cola/Fanta/Sprite	0,3 l	2,80 €
	0,4 l	3,70 €
	0,5 l	4,70 €

Ginger Ale / Tonic Water /	0,3 l	3,70 €
Bitter Lemon / White Peach	0,4 l	4,80 €
	0,5 l	5,90 €

Apfelsaft/Orangensaft/Maracujasaft	0,3 l	4,00 €
Kirschnektar/Bananennektar	0,4 l	5,20 €
	0,5 l	6,50 €

Vitamalz	0,33 l	2,80 €
----------	--------	--------

Paulaner Spezi	0,33 l	3,20 €
----------------	--------	--------

Weißweine

Nachts sind alle Burgunder Grau

trocken/fruchtige Akzente von Birne und Akazienblüten/QbA	0,2 l	6,90 €
Grauburgunder/Markus Pfaffmann/Deutschland/Pfalz	0,75 l	22,50 €

Scheurebe

feinherb/Vegan/Bio/fruchtig und spritzig	0,2 l	4,90 €
Wein- und Sektgut Hemer/Deutschland/Rheinessen	1 l	19,50 €

Versus

trocken/floral/würzig/Sauvignon Blanc und Chenin Blanc	0,2 l	5,50 €
Stellenbosch/Südafrika	1 l	23,50 €

Weißer Burgunder

halbtrocken	0,2 l	6,30 €
Schwabenheim/Deutschland/Rheinessen	0,75 l	19,80 €

Goldmuskateller

süß/ausgeprägte Muskatnote	0,2 l	5,50 €
Nippgen/Deutschland/Pfalz	0,75 l	16,80 €

Der passende Wein ist nicht dabei? Fragen Sie unser Servicepersonal nach unserem aktuellen Hauswein.

Roséweine

Blanc de Noir

trocken	0,2l	6,30 €
Schwabenheim/Deutschland/Rhein Hessen	0,75l	19,80 €

Pink Vineyard

trocken/Aromen von Kirsche und Himbeeren	0,2l	6,00 €
Karl Pfaffmann/Deutschland/Pfalz	0,75l	20,00 €

Spätburgunder Weißherbst

halbtrocken/elegant und säurearm	0,2l	6,90 €
Zimmerlin/Deutschland/Baden(Kaiserstuhl)	0,75l	23,00 €

Der passende Wein ist nicht dabei? Fragen Sie unser Servicepersonal nach unserem aktuellen Hauswein.

Rotweine

Portugieser

feinfruchtig	0,2 l	6,30 €
Schwabenheim/Deutschland/Rhein Hessen	0,75 l	19,80 €

Primitivo

trocken/würzig mit Noten von Rosmarin	0,2 l	7,20 €
San Marzano/Italien/Apulien	0,75 l	24,90 €

Merlot

trocken/kraftvoll/aromatisch	0,2 l	5,20 €
Weinkellerei Castelfeller/Italien	1 l	24,00 €

Spätburgunder

halbtrocken/fruchtig/weich	0,2 l	6,90 €
Zimmerlin/Deutschland/Baden (Kaiserstuhl)	0,75 l	23,00 €

Der passende Wein ist nicht dabei? Fragen Sie unser Servicepersonal nach unserem aktuellen Hauswein.

Schnäpse & Brände

in 2 cl angerichtet

Alte Marille	3,00 €	Linie	2,50 €
Amaretto	2,40 €	Lockstädter	2,40 €
Apfelkorn	1,30 €	Malteser	2,50 €
Averna	2,20 €	Mariacron	2,20 €
Asbach	2,40 €	Marille	2,50 €
Bacardi	2,40 €	Martini Bianco	3,50 €
Baileys	2,40 €	Mettinger	1,30 €
Berliner Luft	1,30 €	Noble	2,40 €
Bienenstich	1,30 €	Obstler	2,50 €
Birnela	2,50 €	Ouzo	2,40 €
Captain Morgan	2,40 €	Pernod	2,50 €
Cognac	3,30 €	Pfeffi	1,30 €
Fernet	2,20 €	Prinz Obstler	3,00 €
Gin	2,40 €	Ramazotti	2,20 €
Grüner	1,30 €	Rhabarber	1,30 €
Havanna Club	2,40 €	Roter	1,30 €
HKT	2,40 €	Sambuca	2,40 €
Jack Daniels	3,50 €	Saurer Paul	1,30 €
Jägermeister	2,20 €	Southern Comfort	3,50 €
Jim Beam	2,60 €	Tequila Braun	2,40 €
Johnny Walker	2,60 €	Tequila Weiß	2,40 €
Jubi	2,50 €	Underberg	2,20 €
Korn	1,30 €	Wachholder	1,30 €
Kümmerling	2,20 €	Wodka	2,40 €