Die Post

Hotel – Gasthaus – Herzensangelegenheit

Willkommen

bei Johanna Mitterer & Christine Christ

Seit 1959 ist das Hotel Post ein Ort der Gastfreundschaft und Wirtshaus-Nostalgie. In dritter Generation arbeiten wir daran, dass Ihr unverstellte bayerische Wirtshauskultur erleben und genießen könnt. Ein Familienbetrieb, der unverkennbar die individuelle Handschrift der Inhaberinnen und vieler langjähriger, engagierter Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter trägt.

Herzogstube

Für ruhige Stunden in kleiner Runde bieten sich die Nischen des smarten Restaurants an. Am Eingang findet Ihr das Weinregal und Champagner-Schüttelbrett.

Restaurant 1959

„1959“ ist eine Hommage an Hans und Thilde Mitterer, die das Familienunternehmen am 11. Juli 1959 gegründet haben. Frisch, hell und modern sitzt man mit Blick auf den Stadtplatz.

Gaststube im Gewölbe

So stellt man sich ein Wirtshaus vor: schwere Ahorntische, Ofenbank, Stammtisch, Kachelofen. Mitreden, zuhören, auf ein Wort, ein Bier und die Leibspeise.

Hotel im Denkmal

In den Coronajahren 2020/21 wurde das Hotel Post um das ehemalige Stadthaus der Zisterzienser erweitert. Mächtige Holzdecken, Gewölbe und die prächtige Decke der Stucksuite machen die Historie der Häuser sichtbar. Genießen Sie das Besondere.

gestaltung: ***eulenmann.de***
bild: ***pexels.com***/nataliya vaitkevitch

Auf Euch!

Kölbl Frizzante vom GrüVe 0,1l **4,00**
Hugo Frizzante, Minze, Holler 0,3l **6,50**
Aperol Spritz 0,3l **6,90**
Maracuja Spritz Prosecco, Aperol 0,3l **7,50**
Post-Limoncello Spritz 0,25l **7,50**

Offene Weine

Flaschenweine finden Sie im Weinregal in der Herzogstube und in unserer Weinkarte

Sommerspritzer 0,4l **4,90**
Frizzante Schorle 0,4l **6,80**
Weinschorle vom Röschitzer GrüVe 0,4l **6,80**
Kölbl GrüVe vom Fass, Röschitz 0,2l **6,30**
Kölbl Chardonnay Granit Weinviertel 0,1l **3,90**
Sauvignon Blanc 0,1l **4,20**
Dr. Bassermann-Jordan Riesling Pfalz 0,2l **7,50**
Kölbl Zweigelt Rosé Röschitz 0,2l **6,80**
Kölbl Blauer Zweigelt Röschitz 0,2l **6,80**
Markowitsch Blaufränkisch 0,2l **7,50**
2018 Nero d'Avola DOC 0,1l **3,60**
2019 Chianti Classico Reserva 0,1l **3,90**

Bier

Nach originalem Raitenhaslacher Rezept braut das Hofbräuhaus Traunstein unser Raitenhaslacher Helles. Wir freuen uns sehr, dass wir damit eine alte Tradition wieder aufnehmen konnten. Noch mehr freut uns, dass unsere Gäste es immer wieder ganz von sich aus loben. **Prost!**

Raitenhaslacher Hell Export 0,5l **4,40**
HB Traunstein Weißbier / leicht / frei 0,5l **4,50**
HB Traunstein Dunkel / Radler 0,5l **4,50**
HB Traunstein Pils 0,3l **4,50**
Kobler Weißbier 0,5l **4,50**

Alkoholfrei

Tafelwasser 0,5l **4,00**
Adelholzener classic / naturell 0,75l **6,50**
Coca Cola Mezzo Mix / Fanta 0,4l **4,00**
HausLimo mit Waldbeeren & Aroniasaft 0,5l **4,80**
Saft Schorle 0,5l **4,80**
Traube / Apfel / Maracuja / Orange / Holler & Minze

HOTEL
POST

Wir sind Familie!

Hotel Post
Gartenhotel Salzach
Hotel Burgblick
Klostergasthof Raitenhaslach

Restaurant täglich von 11 - 23 Uhr geöffnet
Große Karte von 11.30 - 21.00, Sonntags bis 20.30 Uhr

Gedeck

VEGI Obazda Gedeck mit geröstetem Hausbrot **4,20**
Griebenschmalz* Gedeck mit geröst. Hausbrot **4,20**

Vorspeisen & Suppen

VEGI Beilagensalat* mit Doris' Dressing **4,20**
Mamas Brotsuppe* **5,90**
mit kräftiger Rinderbrühe & Röstzwiebeln
VEGI Spargelrahmsuppe mit Sahne & Baguette **6,90**

VEGI Spargelvorspeise **12,80**
Bratkartoffeln & Sauce Hollandaise
Karamellisierter Ziegenfrischkäse **9,80**
Rote-Bete-Carpaccio, Birnensenf, Ruccola
Räucherlachs & Avocadocreme **9,80**
hausgemachte Rösti

Steaks

Angus- und Herfordrinder,
100% Gras gefüttert.
Alle Steaks mit Salat & Teufelssoße oder Kräuterbutter.

Zartes Filet vom Weiderind
Tante Frieda . . . . . **170g . . 29,00**
Kindlein . . . . . **220g . . 34,00**
Ludwig . . . . . **280g . . 39,00**
Filser . . . . . **350g . . 45,00**

Rumpsteak vom Weiderind
Spitz . . . . . **220g . . 29,00**
Welle . . . . . **280g . . 34,00**
Max . . . . . **350g . . 39,00**

Spargel zum Steak **9,50**
Steakbeilagen **4,50**
Bratkartoffeln* / Grillgemüse* / Ofenkartoffel & Sauerrahm / gebratene Champignons / Pommes frites* / Salzkartoffeln*

Wir braten gekonnt, wie Sie es wünschen.
Wir bitten, **Abweichungen** um eine Stufe zu akzeptieren.

Salatbowls

mit Doris' Hausdressing & Kräuterbaguette

VEGI Ziegenfrischkäse Walnüsse & Früchte **16,80**
Putenstreifen vom Grill **17,80**
Filetstreifen vom Weiderind **19,80**

Leibspeisen

VEGI Champignons in Kräuterrahm **13,80**
Semmelknödel

VEGI Spinatknödel & Grillgemüse **14,80**
Ruccola, Kürbiskerne, braune Butter

VEGAN BioSchnitzel in Kürbiskernpanade* **15,80**
Preiselbeeren, Bratkartoffeln

Teufelstoast* **14,90**
Schweinelende, Teufelssoße, Pommes oder Salat

Krustenbraten vom Strohschwein **16,50**
Braumeister Art, Bayerisch Kraut, Semmelknödel

Postwirt-Schnitzel* **17,80**
groß & knusprig, mit Preiselbeeren, Pommes frites

Burghauser Filetteller **20,80**
Schweinefilets, Rahmchampignons, Kräuterspätzle

Zwiebelrostbraten* **27,50**
vom Rumpsteak (200g), Röstzwiebeln, Jus, Bratkartoffeln

Saiblingsfilet in Mandelbutter gebraten . . . **23,00**
Grillgemüse, Salzkartoffeln

Frischer Spargel

VEGI Große Portion **18,50**
Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln

VEGI Tagliarini mit Spargel **16,50**
Bärlauch, Kirschtomaten, Parmesan

Schnitzel & Spargel **22,50**
Sauce Hollandaise, Kartoffeln

Putensteak & Spargel **22,50**
Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln

Saiblingsfilet & Spargel **26,00**
Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln

Nachspeisen

Apfelstreuselkuchen **3,80**
Palatschinken **5,00**
mit Marillenmarmelade
Palatschinken & Eis **7,50**
mit Schokosauce & VanilleEis

Apfelstrudelparfait & Rhabarberragout **8,50**
VanilleEis mit Rhabarberragout & Sahne **6,50**

Affogato **5,90**
doppelter Espresso, VanilleEis

Sansibar Kaffee

Espresso einfach/doppelt . . . . . **2,40 / 4,20**
Burkhof Café Crema **3,20**
Cappuccino **3,40**
Milchkaffee / Latte Macchiato / Haferl **4,90**

Digestif

Bodensee Obstler **3,50**
Marille / Williams / Zwetschge / Himbeer . . . **4,00**
Lantenhammer vom Schliersee **5,00**
Haselnuss / Waldhimbeere / Schlehe / Williams / Marille

Brotzeit

Obazda mit roten Zwiebeln, Hausbrot **9,90**
Essigwurst* mit Hausbrot **9,90**
Schweizer Wurstsalat* mit Hausbrot **9,90**
3 Debrecziner dazu Senf, Kren, Hausbrot **9,90**

Vegetarisches ist grün gedruckt
*** bedeutet laktosefrei**

Wifi HotelPost
Passwort altstadthotels

Allergene
SCAN ME

Altstadthotels-Homepage
SCAN ME

English menu
ENGLISH MENU