

Aperitif

Hotel Post Sekt

Unsere gute Hausmarke vom Geldermann
Flaschengärung im Champagnerverfahren, Sektkellerei Breisach
0,75 l 23,90 €

Glas Prosecco, Prosecco mit Orangensaft, Prosecco mit Holunder
0,1 l 3,90 €

Kesselwasser, Martini und Williamsbirne 5 cl 5,00 €

Campari mit Orangensaft oder Soda 5 cl + 5,00 €

Cocktails

Hugo

Prosecco, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Minze und Eiswürfel
0,3 l 5,00 €

Aperol Sprizz

Weißwein, Mineralwasser, Aperol und Eiswürfel
0,3 l 5,50 €

Maracuja Sprizz

Prosecco, Maracujasaft, Aperol und Eiswürfel
0,3 l 5,50 €

Lillet Wild Berry

Prosecco, Lillet, Schweppes Wild Berry, Waldbeeren und Eiswürfel
0,3 l 6,50 €

Bombay Gin Tonic

4cl 6,50 €

Alkoholfrei

Sportsman

Maracujanektar, Ananassaft, Grenadine
mit Früchtespieß
0,3 l 5,00 €

Weißweine

0,2 Liter

Castell-Castell Bacchus 2017

Wein aus Bayern, Franken, ausgewogen 5,40 €

Röschitzer Grüner Veltliner vom Faß

Weingut Respiz-Hof Kölbl, Weinviertel, frisch, trocken 5,20 €

Jamek Grüner Veltliner

Josef Jamek, Joching, Wachau, Österreich 5,70 €

Guts-Riesling,

Weingut Geheimer Rat Dr. Bassermann-Jordan, Pfalz
elegante Säure, trocken 6,20 €

Weinschorle vom Röschitzer Grünen Veltliner 0,25 l 3,40 €

0,4 l 5,40 €

Roséweine

0,2 Liter

Castell-Castell ROTLING 2017

Wein aus Bayern, Franken, trocken 5,40 €

Jamek Rose

Josef Jamek, Joching, Wachau, Österreich 5,70 €

Rotweine

0,2 Liter

Zweigelt Bründlmayer

Langenlois, Österreich, trocken, frisch 5,70 €

Il Mio

Sangiovese und Merlot, Sizilien, würzig,
feines Tanningerüst 5,20 €

Blafränkisch

Weingut Markowitsch, Carnuntum, Österreich
ausgewogen, voll, rund 5,90 €

Wir bieten Ihnen eine Auswahl an perfekt temperierten Flaschen Weinen.

Bitte beachten Sie unsere Weinkarte.

Weine enthalten Sulfite

Alkoholfreie Getränke



Adelholzener Classic und Naturell	0,25 l	2,90 €
Adelholzener Classic und Naturell	0,75 l	5,20 €
Tafelwasser	0,30 l	2,50 €
	0,50 l	2,90 €
Coca Cola ^{1,3}	0,40 l	3,10 €
Cola Mix ^{1,3}	0,40 l	3,10 €
Fanta ^{1,3}	0,40 l	3,10 €
Coca Cola light ^{1,3,9}	0,33 l	3,10 €
Apfelsaftschorle	0,40 l	3,10 €
Johannisbeerschorle	0,50 l	3,60 €
Traubenschorle	0,50 l	3,60 €
Hollerschorle mit Minze	0,50 l	3,60 €
Rhabarberschorle	0,50 l	3,60 €

Raitenhaslacher Helles EXPORT vom Fass



0,25 l	2,60 ^a €
0,50 l	3,20 ^a €

Ein Bier aus der guten alten Zeit
Kräftig - golden, die dunklen Spezial-Malze machen es wunderbar getreidig,
Hopfen & Hefe geben dem Klosterbier den frischen, runden Charakter.



Alkoholfreies Bier ^a	0,50 l	3,30 €
Alkoholfreies Weißbier ^a	0,50 l	3,40 €
Dunkles Bier ^a	0,50 l	3,40 €
Dunkles Weißbier vom Faß ^a	0,25 l	2,60 €
	0,50 l	3,40 €
Leichtes Weißbier ^a	0,50 l	3,40 €
Pils vom Faß ^a	0,30 l	3,30 €

1=koffeinhaltig, 2=mit Beta-Carotin gefärbt, 3= mit Antioxidationsmittel, 4=mit Farbstoff, 6=mit Süßstoffen,7=enthält eine Phenylalaninquelle, 8=chininhaltig

„Klostergasthof Raitenhaslach Helles Export Bier“ gebraut vom Hofbräuhaus Traunstein
nach dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516 in Anlehnung an die Originalrezeptur.

Das Hofbräuhaus Traunstein steht seit über 400 Jahre für echtes Brauhandwerk

auf höchster Qualitätsstufe. Nur die besten Zutaten aus Bayern machen das Helle Klosterbier von Raitenhaslach so unvergleichbar:

Weiches Bergquellwasser vom Traunsteiner Hochberg, herrlicher Aroma-Hopfen aus der Hallertau & dunkles Spezial - Malz aus der Münchner Schotterebene

Suppen, Vorspeisen, Salate

Tomatenrahmsuppe

mit Basilikumsahne und Croutons^{g,f}

4,80 €

Kleiner Sommersalat

mit Doris¹ feinem Dressing

warmes Kräuterbaguette^{a,k,l,g}

5,80 €

Vorspeisenportion

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm

kleine Semmelknödel^{a,c,g}

9,80 €

Burghauser Fischvorspeise

mild geräuchertes Forellenfilet, fein gehobelter Apfel,

Sahnemeerrettich, Senf-Dill-Creme

geräucherter Lachs, knuspriger Reiberdatschi^{3,a,c,k}

9,80 €

Beilagensalat

bunte Blattsalate mit Hausdressing^{3,8,a,c,g}

3,50 €

Unsere grün gekennzeichneten Speisen sind vegetarisch

Sommersalate

zur Vorspeise und als kleinere Portion

Salat Hühnchen

Hühnchenbrustfilets in Knusperpanade gebraten
auf großem Salatteller mit Doris' feinem Dressing

frische Früchte der Saison

dazu warmes Kräuterbaguette ^{a,c,k,l}

13,80 €

„Sennerin“

Schafskäse im Zucchinimantel gebraten

auf großem Salat

warmes Kräuterbaguette

12,80 €

10,80 € Vorspeisenportion ^{a,g,k,l}

Kleines Zanderfilet vom Grill

auf großem Salat mit feinem Dressing

Salzkartoffeln ^{a,c,g,i,k}

€ 12,80

„Wald und Wiese“

Sommersalat mit gebratenen Pfifferlingen
und Brezenkrusteln

Doris` feines Dressing

warmes Kräuterbaguette ^{a,g,k,l}

14,80 €

12,80 € Vorspeisenportion

Fisch

Lachsforellenfilet vom Grill
auf Tagliatelle
mit gebratenen Pfifferlingen
Kräutersoße ^{a,c,g}
16,90 €

Zanderfilet vom Grill
in Mandelbutter gebraten
Sommergemüse
Salzkartoffeln ^{h,g,a}
15,50 €

Ganzer Saibling aus dem Raitenhaslacher Klosterweiher
mit frischen Kräutern gefüllt und gebraten
Salzkartoffeln
kleiner Salat mit Doris´ feinem Dressing ^{a,c,g,k}
17,90 €

Unsere Weinempfehlung zum Fisch

Robert Weil Riesling
Weingut Robert Weil, Rheingau
0,75 l 26,50 €

Jamek Grüner Veltliner
Josef Jamek, Joching, Wachau, Österreich
0,2l 5,20 €

Burghauser Leibspeisen

Unser wunderbarer Schweinebraten mit Kruste

nach „Braumeister Art“ - mit dunklem Bier gebraten

Bayerisch Kraut, Semmelknödel ^{a,c,g}

11,90 €

Das gute Schnitzel vom Postwirt

groß und knusprig gebraten

Preiselbeeren

Pommes frites ^{a,c,g}

11,90 €

Burghauser Pfandl

Schweinefilets vom Grill mit Cognacrahmsoße

gebratene Apfelscheiben, grüner Pfeffer

marktfrisches Gemüse und Rösti ^{a,g}

15,80 €

Zwiebelrostbraten

220g Rumpsteak vom Angus-Rind

beste Qualität, nach Wunsch gebraten

geröstete Zwiebeln und etwas Bratensaft

Bratkartoffeln ^{a,g}

20,80 €

Raitenhaslacher

Helles EXPORT vom Fass

0,25 l 2,60^a €

0,50 l 3,20^a €



Schwammerlzeit

Frische Reherl

Reherl = bayerisch für Pfifferlinge
immer marktfrisch – immer beste Qualität

Ofenkartoffel
mit gebratenen Pfifferlingen

Sauerrahm^g

11,90 €

Gebratene Pfifferlinge

auf Tagliatelle

mit Kräuterrahmsoße^{a,c,g}

13,90 €

Frische Pfifferlinge

mit Kräutern in leichter Rahmsoße

Semmelknödel^{a,c,g}

16,50 €

als Beilage zu unseren traumhaften Steaks:

Pfifferlinge in Rahm^{a,c,g}

4,80 €

gebratene Pfifferlinge^g

6,80 €

Mehlspeisen und Eis

Marillenknödel

auf Butterbrösel ^{a,c,g}

5,50 €

Marillenknödel auf Butterbrösel

und Vanilleeis ^{1,2,8,a,c,g}

7,50 €

Palatschinken und marinierten Erdbeeren

Vanilleeis und Schokoladensoße ^{1,6,8,a,c,g}

7,50 €

Bayerisch Creme

auf Himbeerspiegel ^{c,g}

5,90 €

Kaffee

Espresso	2,20	Doppelter Espresso mit Vanilleeis ^{1,2,8}	4,90 €
Doppelter Espresso	3,90	Cappuccino	2,60 €
Cafe Creme	2,50	Haferl Milchkaffee ^{te}	3,60 €
Haferl Kaffee	3,60	Latte Macchiato ^{te}	3,60 €
		Haferl Cappuccino ^{te}	4,60 €

Brotzeiten

von 14.00 – 21.30 Uhr

Bitte haben Sie Verständnis, dass es die Gerichte von der Brotzeitkarte erst ab 14.00 Uhr gibt.
Bestellungen werden bis 21.15 Uhr entgegen genommen.

Drei Stück Debrecziner
mit Meerrettich und Senf, Brot^{2,3,k,a}
6,20 €

Obazda mit roten Zwiebeln und Brot^{a,g}
6,80 €

Burghauser Wurstsalat
Lyoner Wurstsalat und Essignödel mit Tomaten, Essiggurken und Zwiebeln
7,50 €^{2,3,a,c,g}

Schweizer Wurstsalat^{2,3,4}
mit Käse, roten Zwiebeln und Brot^{2,3,a,g}
7,50 €

Zwei Paar Schweinswürstel² vom Rost
mit Sauerkraut und Brot^{2,3,a,g}
8,50 €

Teufelstoast von der Schweinelende
Doris Teufelssoße¹, Salatgarnitur^{a,c,k,i}
9,20 €

Kalter Braten
Meerrettich und Essiggurke, Brot und Butter^{a,g,k,2,8}
9,80 €

Kaminkehrerbrotzeit „Franz Karl Cura“
kalter Braten, Niederbayerisches Geräuchertes
Obazda, Schnittkäse, Meerrettich, Essiggurke, Brot und Butter^{a,g,k,2,8}
11,80 €

Eine kleine, aber feine Auswahl an hausgemachten Kuchen:

Zwetschgendatschi, Apfelstreusel^{a,c,g} 2,60 €
Käsekuchen^{a,c,g} 2,80 €

1=E330, 2=E331, 3=E201, 4=E621

APERITIF

Hotel Post sparkling wine

Our house brand from Geldermann

bottle fermentation in the champagne process, Sektkellerei Breisach

0,75 l 23,90

Glas of prosecco, prosecco with orange juice, prosecco with elder

0,1 l 3,90

Kesselwasser, Martini and Williamsbirne 5 cl 5,00

*Campari*⁴ with orange juice or Soda 5 cl + 5,00

Cocktails

Hugo

Prosecco, elder flower syrup, mineral water, mint and ice cubes

0,3 l 4,90 €

Aperol Sprizz

white wine, mineral water, Aperol and ice cubes

0,3 l 4,90 €

Lillet Wild Berry

Prosecco, Lillet, Schweppes Wild Berry, red berries and ice cubes

0,3 l 6,50 €

Bombay Gin Tonic

4cl 6,50 €

Non-alcoholic cocktail

Sportsman

Nectar of passion fruit, pineapple juice, grenadine

0,3 l 5,00 €

Dear Guest!

If you ask our service staff, you can get information about ingredients in our dishes and beverages, which can determine **ALLERGY** or **INCOMPATIBLENESS!**

WHITE WINES

0,2 Liter

Castell-Castell Bacchus 2017

Wine from Bavaria, Franken, balanced

5,40 €

Röschitzer Grüner Veltliner from the barrel

Vineyard Respiz-Hof Kölbl, Weinviertel, fresh, dry

5,20 €

Jamek Grüner Veltliner

Josef Jamek, Joching, Wachau, Austria

5,70 €

Guts-Riesling,

Vineyard Geheimer Rat Dr. Bassermann-Jordan, Palatinate
elegant acidity, dry

6,20 €

White wine spritzer of Röschitzer Grünen Veltliner

0,25 l 3,40 €

0,4 l 5,40 €

ROSE WINES

0,2 Liter

Castell-Castell ROTLING 2017

Wine from Bavaria, Franken, dry

5,40 €

Jamek Rose

Josef Jamek, Joching, Wachau, Austria

5,70 €

RED WINES

0,2 Liter

Zweigelt Bründlmayer

Langenlois, Austria, dry, fresh

5,70 €

Il Mio

Sangiovese and Merlot, Sicily, spicy,
fine tannin frame

5,20 €

Blaufränkisch

Vineyard Markowitsch, Carnuntum, Austria
well balanced, flavorful

5,90 €

We offer you a selection of perfectly tempered bottles of wines.

Please note our wine list.

wines contain sulphites

NON-ALCOHOLIC DRINKS

Adelholzener water with gas or without gas	0,25 l	2,90 €
Adelholzener water with gas or without gas	0,75 l	5,20 €
Table water	0,30 l	2,50 €
	0,50 l	2,90 €
Coca Cola ^{1,4}	0,40 l	3,10 €
Cola Mix ^{1,2,4}	0,40 l	3,10 €
Fanta ^{2,3,4}	0,40 l	3,10 €
Coca Cola light ^{4,6,7}	0,33 l	3,10 €
Apple spritzer	0,40 l	3,10 €
Currant spritzer	0,50 l	3,60 €
Berry spritzer	0,50 l	3,60 €
Elder spritzer with mint	0,50 l	3,60 €
Rhubarb spritzer	0,50 l	3,60 €

BEER

Raitenhaslach
 Helles EXPORT from the barrel
 0,25 l 2,60 €
 0,50 l 3,30 €



Non-alcoholic beer	0,50 l	3,30 €
Non-alcoholic wheat beer	0,50 l	3,40 €
Dark beer	0,50 l	3,40 €
Dark wheat beer from the barrel	0,25 l 2,60 €	0,50 l 3,40 €
Light wheat beer	0,50 l	3,40 €
Pils from the barrel	0,30 l	3,30 €

1=caffeinated, 2=colored with beta-carotene, 3= with antioxidant, 4=with dye, 6=with sweetener, 7=contains phenylalanine, 8=with quinine

“Klostergasthof Raitenhaslach Helles Export Bier“ brewed from Hofbräuhaus Traunstein based on the original recipe according to the Bavarian purity law for beer of 1516.

The Hofbräuhaus Traunstein is brewing beer of the highest quality for 400 years now.

The cloister beer of Raitenhaslach tastes incomparably because of the best ingredients from Bavaria.

Smooth mountain spring water from the “Traunsteiner Hochberg”, gorgeous aroma-hop from the Hallertau and dark special malt from the “Schotterebene” Munich

A beer from the good old days with fresh character.

SOUPS AND APPETIZERS

Tomato cream soup

with basil cream and croutons ^{g,f}

4,80 €

Small summer salad

with Doris' fine dressing
warm herbal baguette ^{a,k,l,g}

5,80 €

as an appetizer

Fresh chanterelles in herb cream

small bread dumpling ^{a,c,g}

9,80 €

Burghausen`s fish appetizer

mildly smoked filet of trout, thinly sliced apple, horseradish,
smoked salmon, mustard-dill-cream, crusty potato pancake ^{3,a,c,k}

9,80 €

Side salad

homemade dressing ^{3,8,a,c,g}

3,50 €

the green tagged dishes are vegetraian

SOMMER SALADS

as starters and as a smaller portion

"Sennerin"

Fried ewe`s cheese in stripes of zucchini

on a big salad

warm herbal baguette ^{a,g,k,l}

12,80 €

10,80 € as an appetizer

Little filet of pikeperch

on a large salad with homemade dressing

boiled potatoes ^{a,c,g,k}

12,80 €

Salad Chicken

fried chicken breast filets in breadcrumbs

on a large salad plate with Doris' fine dressing

fresh fruits from the season

with warm hearb baguette ^{a,c,k,l}

13,80 €

"Forest and meadow"

Summer salad with fried chanterelles
and crumbs of brezel

Doris` fine dressing

warm herb baguette ^{a,g,k,l}

14,80 €

12,80 € as an appetizer

FISH

Grilled filet of pikeperch

fried in almond butter

vegetable

boiled potatoes ^{h,g,a}

15,50 €

Grilled filet of trout

on tagliatelle

with fried chanterelles

light green herb sauce ^{a,c,g}

16,90 €

Char in the whole from the cloister pond of Raitenhaslach

filled and fried with fresh herbs

boiled potatoes

small salad with Doris´ fine dressing ^{a,c,g,k}

17,90 €

Our wine recommendation for fish

Robert Weil Riesling

Vine yard Robert Weil, Rheingau

0,75 l 26,50 €

Jamek Grüner Veltliner

Josef Jamek, Joching, Wachau; Austria

0,2l 5,20 €

BURGHAUSEN'S FAVOURITES

Our wonderful crusty pork roast

boiled with dark beer

Bavarian cabbage, bread dumpling ^{a,c,g}

11,90 €

The delicious Schnitzel of Hotel Post

fried large and crispy

french fries

cowberries ^{a,c,g}

11,90 €

Burghauser Pfandl

grilled filets of Pork baked with cognac-cream-sauce

fried apple slices, green pepper

fresh Vegetables and hash browns ^{a,g}

15,80 €

Onion roast

220 g Rump Steak of Maredo beef

best quality, roasted on your choice

deep-fried onions and jus

fried potatoes ^{a,g}

20,80 €

STEAKS

Filetsteak

tender Filet of Maredo-beef

best quality, roasted on your choice, hot sauce

Salad with Doris´ fine dressing

Named after the main characters from Ludwig Thomas "Lausbubengschichten"

Tante Frieda (170 g)

die kritische Großtante

170g 21,50 €

Kindlein(220 g)

the bigoted pastor

220g 24,50 €

Ludwig (280 g)

the naughty boy

280g 29,50 €

Filser (350 g)

der Landtagsabgeordnete

350g 33,50 €

Rumpsteak

roasted on your choice, homemade herb butter

Salad with Doris´ fine dressing

named after the trumps from "Watten"

Spitz (220 g)

220g 20,00 €

Welle (280 g)

280g 24,50 €

Max(350 g)

350g 28,50 €

side dishes of your choice

French fries 2,50 €

Curly fries 2,80 €

Fried grated potatoes 2,80 €

Pan-fried potatoes 2,80 €

Baked potato with sour cream 3,50 €

Fried vegetable 3,80 €

Barbeque-, hotsauce, Cowberries or herb butter

1,00 €

Mushroom time

fresh chanterelles

“Reherl” = the Bavarian word for chanterelles
always fresh – always best quality

Baked potatoe with roasted chanterelles

sour cream ^g

11,90 €

Fried chanterelles

with herbs in cream sauce

on tagliatelle ^{a,c,g}

13,90 €

Fresh chanterelles

with herbs in cream sauce

bread dumpling ^{a,c,g}

16,50 €

as a side dish to our delicious steaks:

chanterelles with cream ^{a,c,g} 4,80 €

fried chanterelles ^g 6,80 €

DESSERT AND ICE CREAM

Apricot dumplings
in a coat of butter bread crumbs ^{a,c,g}
5,50 €

Apricot dumplings in a coat of butter bread crumbs ^{1,2,8,a,c,g}
with vanilla ice cream
7,50 €

“Palatschinken” thin pancakes
with strawberries in Grand Marnier
vanilla ice cream, a bit of chocolate sauce ^{1,8,a,c,g}
7,50

COFFEE

Espresso	2,20	Double Espresso with vanilla ice crème ^{1,2,8}	4,90 €
Double Espresso	3,30	Cappuccino	2,60 €
		Mug of milky coffee ^{nc}	3,60 €
Cup of coffee	2,50	Mug of Cappuccino ^{nc}	4,60 €
Mug of coffee	3,60	Latte Macchiato ^g	3,60 €

SNACKS

Served from 2pm until 10.30pm

Thank you for your understanding, that we can only offer snacks past 2 pm.

Three spicy “Debreziner” sausages
with horse radish and mustard, bread^{2,3,k,a}
6,20 €

“Obazda” Bavarian cheese specialty
and lard spread with red onions and bread^{a,g}
6,80 €

Burghausen`s sausage salad

Lyoner sausage and pickled dumplings with tomato, pickled cucumbers
and onions^{2,3,a,c,g}
7,50 €

Swiss sausage salad

with cheese, red onions and bread^{2,3,4,a,g}
7,50 €

Two pairs of grilled sausages² with sauerkraut and bread^{2,3,a,g}
8,50 €

“Teufelstoast” fried loin of pork on a toast
Doris` hot sauce¹, salad garnish^{a,c,k,i}
9,20 €

Cold cuts of pork roast

horse radish and pickled cucumber, bread and butter^{2,8,a,g,k}
9,80 €

Cold platter “Franz Karl Cura”

cold roast, smoked meat from Lower Bavaria
“Obazda” Bavarian cheese specialty, horse radish, pickled cucumber, bread and butter^{2,8,a,g,k}
11,80 €

A small but fine choice of home made cakes

Plum cake, apple cake^{a,c,g} 2,60 €
Cheese cake^{a,c,g} 2,80 €

1=E330, 2=E331, 3=E201, 4=E621