



Genießen Sie bei uns die Region und Saison Gleichermaßen.

Unsere Liebe gilt der ehrlichen, bodenständigen Küche.

Dabei kann es deftig werden-muss es aber nicht.

Gern verwöhnen wir Sie auch mit vegetarischen  
und internationalen Gerichten.

Verwöhnen lassen, können Sie sich  
in unseren gemütlichen Stuben oder  
bei angenehmen Temperaturen auf der Sonnenterrasse.

Auf eine schöne Zeit

Anja und Ronald Behrens mit Team





### **Frühstücksbuffet:**

Von 7.30-10.00 Uhr begrüßen wir Sie recht herzlich zu unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet.

Preis pro Person: **16 €**

### **Brunch:**

Sonntags von 10.00- 15.00 Uhr ist Brunchtime in den Poststuben mit kalten und warmen Gerichten und natürlich auch etwas Süßes zum Dessert. Mit einem Glas Prosecco

Preis pro Person: **24,8 €**





### **Was Gutes Vorweg:**

Kleiner Postsalat mit Kürbiskernen und Croutons	<b>4,8 €</b>
Marinierte bunte Tomaten mit Burrata, Petersilienöl und Ursalz	<b>10,8 €</b>
Hausgebeizter Wildlachs mit Wildkräutern, Mango – Marillenchutney und Sesammayonnaise	<b>13,9 €</b>
Großer bunter Salatteller: mit „Wälder Hennele“ mit Garnelen	<b>12,5 €</b> <b>16 €</b>

### **Suppenküche:**

Tagessuppe	<b>4,5 €</b>
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	<b>5,4 €</b>
Kürbis- Ingwersuppe mit Sesam	<b>6,5 €</b>
Selleriesuppe mit Trüffelbutter	<b>6,9 €</b>





## **Aus Flüssen und Seen**

Heimertinger Lachsforelle mit Birne, Bohnen und Speck an feinen Nudeln und Estragon	<b>18,5 €</b>
Filet vom Island Zander und Garnele auf Bergkräuterrisotto, Noilly Prat u. Petersilienwurzel	<b>21 €</b>

## **Was Gesundes**

Süßkartoffelcurry mit Raz el Hanout, Zucchini und Falafel	<b>14 €</b>
Spaghetti mit Kirschtomaten, Rucola, Knoblauch und Parmesan	<b>12,5 €</b>
Bergkässpätzle mit Zwiebeln und Schnittlauch	<b>10,8 €</b>
Risotto von Winterpilzen mit geräuchertem Tofu und Petersilienwurzel	<b>14,5 €</b>





## **Die Hauptsache:**

Steak vom Allgäuer Schweinerücken an Bergkässpätzle, Lauch, Champignons, und leichter Rahmsauce	<b>17,9 €</b>
Schnitzel mit Farm Frites und Kürbisketchup	
-vom Schwein	<b>14,5 €</b>
-vom Milchkalb	<b>19 €</b>
Waderlgulasch vom Jungrind mit Paprika, Schmand und Serviettenschnitte	<b>15,8 €</b>
Walser Zwiebelrostbraten an Bohnenkompott, Kartoffelgratin und Rotwein - Pfefferjus	<b>23,9 €</b>
Ragout vom heimischen Hirschkalb mit Preiselbeeren, Pilzen a la Creme und Spätzle	<b>17,9 €</b>
Wälder Hennele mit Perlengraupenrisotto, Zucchini und MarsalasaUCE	<b>18,9 €</b>
Geschmorte Schulter vom Jungrind mit Gemüsestreifen, Sauerrahm und Dauphin Kartoffeln	<b>17,5 €</b>
Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Bergkäse und Wacholderschinken gefüllt, Preiselbeeren und Farm Frites	<b>16,5 €</b>
Bäckle vom Milchkalb auf Humus mit Aprikose, Dattel und Pastinake	<b>22 €</b>





## **Happy End:**

Lauwarmer Ofenschlupfer vom Winterapfel mit Vanillesauce und Pistazieneis	6,5 €
Mandel Panna Cotta mit gefülltem Topfenknödel, Butterbröseln und Schokoladeneis	8,5 €
Sauerrahm Creme Brûlée mit Passionsfruchtsorbet	6,9 €
Gemischtes Eis mit Sahne	4,8 €
Tagesdessert	5,8 €

## **Für unsere Kids:**

Spätzle mit Sauce	4,5 €
Farm Frites mit Ketchup oder Mayonnaise	4,5 €
Chicken Nuggets mit Farm Frites	6,9 €
Schnitzel mit Farm Frites	6,9 €
Schnitzel mit Spätzle	6,9 €
Spaghetti mit Gemüse und Tomatensauce	5,9 €

Für eine Kleine Portion werden 2 € von dem Preis abgezogen.

Umbestellungen werden mit 1 € Aufpreis berechnet.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unseres Servicepersonal.





## **Alkoholfreie Getränke:**

Orangen-Limo	0,2/0,4	<b>2,6 €/ 4 €</b>
Zitronen-Limo	0,2/0,4	<b>2,6 €/ 4 €</b>
Cola	0,2/0,4	<b>2,6 €/ 4 €</b>
Wasser, spritzig Glas	0,2/0,4	<b>1,6 €/ 2,9 €</b>
Allgäuer Wasser Fl. naturell/medium	0,25/0,75	<b>1,7 €/ 3,9 €</b>
Leitungswasser, Karaffe	0,5	<b>1 €</b>
Leitungswasser, Karaffe	1	<b>2 €</b>
Karamalz, Fl	0,33	<b>3,4 €</b>
Almdudler	0,35	<b>3,4 €</b>
Fritz Kola	0,33	<b>3,4 €</b>
Spezi	0,2/0,4	<b>2,6 €/ 4 €</b>
Apfelsaft, naturtrüb	0,25	<b>2,6 €</b>
Orangensaft, naturtrüb	0,25	<b>2,6 €</b>
Apfelschorle	0,2/0,4	<b>2,6 €/ 4 €</b>
O-Schorle	0,2/0,4	<b>2,6 €/ 4 €</b>
Johannisbeerschorle	0,2/0,4	<b>2,6 €/ 4 €</b>
Ki-Ba	0,2/0,4	<b>2,8 €/ 4,2 €</b>
Rauch-Limo Fl. Bio-Apfel	0,33	<b>3,5 €</b>
Rauch Bio-Rhabarber	0,33	<b>3,5 €</b>
Rauch Bio-Johannisbeere	0,33	<b>3,5 €</b>
Holunderschorle	0,2/0,4	<b>2,6 €/ 4 €</b>
Holunderschorle, still	0,2/0,4	<b>2,6 €/ 4 €</b>
Bitter Lemon FL.	0,2	<b>3,2 €</b>
Tonic Water Fl.	0,2	<b>3,2 €</b>
Skiwasser	0,2/0,4	<b>2 €/ 3,2 €</b>





## **Aperitif:**

Aperol Spritz	0,2	5,5 €
Campari Soda/Orange	0,2	5,5 €/ 6 €
Lillet,Vive	0,2	6 €
Lillet Noel	0,2	6 €
Lillet Sweet	0,2	6 €
Gin Tonic	0,2	6 €
Martini Bianco	5cl	3,6 €
Glas Sekt/Prosecco	0,1	4 €
mit Holunder/Ingwer Zitrone		4,3 €
Prosecco Valdo, Rose Brut		5 €

## **Warme Getränke:**

Tasse Kaffee		2,6 €
Haferl		3,8 €
Espresso		2,2 €
doppelter Espresso		4 €
Cappuccino		3,2 €
Milchkaffee		3,2 €
Latte Macchiato		3,2 €
Tasse Tee "Sonnentor"		2,6 €
Kännchen Tee "Sonnentor"		3,8 €
Heiße Schokolade		3,4 €
Tasse Kaffee, koffeinfrei		2,6 €
Apfel-Zimt Zauber		2,8 €
Heiße Ingwer Zitrone		2,8 €
Glühwein		3,5 €
Jagertee		4 €
Kinderpunsch		2,4 €







## **Bier:**

Allgäuer Bier v. Faß	0,25/0,5	2,4 €/ 4 €
Radler	0,25/0,5	2,4 €/ 4 €
Allgäuer Dunkelbier	0,3/0,5	2,8 €/ 4,2 €
Pils v. Faß	0,3	3,2 €
Weizen v. Faß	0,3/0,5	2,7 €/ 4 €
Weizen, dunkel Fl.	0,5	4 €
Weizen Alkoholfrei Büble	0,5	4 €
Bier Alkoholfrei Clausthaler	0,33	2,9 €
Weizen-Radler	0,5	4 €
Cola-Weizen	0,5	4 €

## **Spirituosen:**

Obstler	2cl	3,6 €
Enzian	2cl	3,6 €
Alter Willi	2cl	4 €
Alte Marille	2cl	4 €
Haselnuss	2cl	4 €
Zirbe	2cl	4 €
Jägermeister	2cl	2,9 €
Averna	4cl	4,5 €
Ramazotti	4cl	4,5 €
Grappa Chardonnay	4cl	5,6 €
Grappa Andrea	4cl	6,5 €
Jack Daniels	4cl	6,5 €
Allgäuer Single-Malt	4cl	8 €
Havanna Club	4cl	5,6 €
Gin Bombay Saphir	4cl	5,6 €





## Schankweine, offen:

### Toni Schmid | Weinviertel

Grüner Veltliner Landwein 1/8; 1/4; 1/2 3 €/ 5,5 €/ 10 €

### Martin Diwald | Wagram

Zweigelt Blauer Portugieser 1/8; 1/4; 1/2 3 € / 5,5 €/ 10 €

Rotweinschorle 1/4; 1/2 3,9 €/ 6,9 €

Weißweinschorle 1/4; 1/2 3,9 €/ 6,9 €

## Offene Weine,rot:

St.Laurent;Wendelin 1/8; 1/4; 1/2 3,9 €/ 7,6 €/ 15 €

Iby Blaufränkisch 1/8; 1/4; 1/2 5,2 €/ 9,9 €/ 18,6 €

Cuvee Gober 1/8; 1/4; 1/2 4,2 €/ 8 €/ 15,9 €

Priamos Wendelin 1/8; 1/4; 1/2 5,9 €/ 11,5 €/ 22,8 €

## Offene Weine,weiß:

Grüner Veltliner,Löss II 1/8; 1/4; 1/2 3,9 €/7,6 €/15 €

Grüner Veltliner,Geyerhof 1/8; 1/4; 1/2 4,2 €/8 €/15,9 €

Weißburgunder,Jöbstl 1/8; 1/4; 1/2 5,2 €/9,9 €/18,6 €

## Offene Weine,rose:

Rose,Weber 1/8; 1/4; 1/2 3,9 €/7,6 €/15 €

Rose,Alexs 1/8; 1/4 ;1/2 4,2 €/8 €/15,9 €





## **Flaschenweine weiß 0,75l**

### **Geyerhof | Kremstal**

Rosensteig Grüner Veltliner 2018 **23 €**  
Feine exotische Noten mit frischem Säurebogen, sortentypisch würzig.

### **Michaela Jöbstl | Kamptal**

Weißburgunder Thal 2016 **29 €**  
Fruchtbetonter und saftiger Burgunder, angenehm weich am Gaumen durch sehr milde Säure.

### **Chardonnay**

Toskana  
Sehr fruchtige Note von Apfel, Birne und Ananas **24 €**

## **Flaschenweine rosé 0,75l**

### **Weber Andreas | Weinviertel**

Rosé 2018 **21 €**  
Feiner Duft nach Kirschen, leicht und erfrischend.

### **Alexs | Neusiedlersee**

Rosé Grosse Lagen 2018 **23 €**  
Mittelkräftig mit schönem Fruchtschmelz. Voll und charmant am Gaumen.

## **Flaschenweine rot 0,75l**

### **Gober & Freinbichler | Mittelburgenland**

Hausmarke ME BF ZW 2017 **23 €**  
Merlot, Blaufränkisch und Zweigelt – fein aufeinander abgestimmt, fruchtbetont mit saftigen Tanninen.





### **Iby | Mittelburgenland**

Hochäcker Blaufränkisch 2017

**29 €**

Sehr würzig, viel Fruchtgeschmack nach vollreifen Herzkirschen und dunklen Beeren

### **Wendelin | Neusiedlersee**

Priamos BF SL CS 2015

**34 €**

Dunkles Purpur, konzentrierter Geschmack am Gaumen, ein Wein mit Eleganz und geschmeidiger Tiefe.

### **Rosso**

Toscana

**22 €**

### **Schaumweine:**

Sekt, Hausmarke, Fl.

**19 €**

Winzersekt Silberberg Trocken, Fl.

**22 €**

Prosecco Valdo Superiore, Extra Trocken, Fl.

**24 €**

