

Griast Eich im
Gasthaus Zur Post,
der früheren Wolnzacher Poststation

Winterkarte von Oktober bis Ostern

Schmankerl im Monat

Freitags ab 10 Uhr Kesselfrische Weiße
aus der Metzgerei Breitner

Am ersten Mittwoch Abend
Ben's BBQ-Ripperl

so vuist zwingst mit Knoblauchbrot & Salatfleckerl 14,90

Am dritten Samstag Kesselfleischessen
mit Bauernbrot, Zwiebeln, Salz & Pfeffer 9,90

Am vierten Donnerstag
Schäufellessen

mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat 11,90

Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Montag 10:00-24:00
warme Küche 11:30-22:00

Dienstag Ruhetag

Boarisch

Z'erst

Rindssuppe (selbst ausgekocht) mit Gemüsejulienne & Pfannkuchenstreifen ^{a,e}	4,80
mit Gemüsejulienne & Leberspätzle <u>oder</u> Kaspressknödel ^{1,4,a,c,e}	5,90
Geschmolzene Brotsuppe mit Bauernbrot & abgeschmolzenen Zwiebeln ^{a,c}	4,90
Knoblauchcremesuppe mit Brotwürferl ^{a,c,f,k}	5,90

Was Gscheids

Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Hopfazupfasalat & Dunkelbiersoße ^{4,e,f}	9,40
Knödelgröstel mit Kartoffel- & Semmelknödel, Bratenfleisch, Bratensauce, Spiegelei & Krautsalatfleckerl ^{a,c,e}	10,40
Schweinekrustenbraten aus der Schulter in Dunkelbiersoße mit gemischten Knödeln & Krautsalatfleckerl ^{b,k}	11,40
Käsespätzle „Allgäuer Art“ (ohne Sahne) mit hausgemachten Röstzwiebeln & Salatfleckerl ^{a,c,e}	11,90
Schnitzel „Wiener Art“ aus der Schweinelende mit Pommes & Salatfleckerl ^{4,a,e}	12,90
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken und Emmentaler, Pommes & Salatfleckerl ^{1,4,a,e}	13,90
Schwabenteller mit Schweinefilet in Schwammerlrahmsauce, Käsespätzle & Salatfleckerl	15,80
Grillteller mit Rinderlende & Schweinefilet, Hähnchenbrust, Wammerl, Entenbratwurst, Pommes & Salatfleckerl ^{1,4}	15,90
Zwiebelrostbraten aus der Lende von der Scotona-Färse mit Röst- & Schmelzzwiebeln Krokette & Salatfleckerl ^{4,c}	22,90

für Gloane und Senioren

Spätzle oder Knödel mit Sauce ^{a,e}	3,90
Portion Pommes ⁴	4,50
Kl. Käsespätzle „Allgäuer Art“ (ohne Sahne) mit hausgem. Röstzwiebeln & Salatfleckerl ^{a,c,e}	7,90
Kl. Schweinebraten mit Kartoffelknödel & Krautsalatfleckerl	8,50
Kl. Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes & Salatfleckerl ^{4a,e}	8,80

Zusatzstoffe:

1) Nitritpökelsalz 2) Konservierungsstoffe 3) Farbstoff 4) Verdickungsmittel 5) Säureregulator 6) Antioxidationsmittel 7) Chinin

Allergene:

a) Glutenhaltig Weizen b) glutenhaltig Gerste c) Laktose d) Fische e) Ei f) Senf g) Schalenfrüchte h) Sulphit i) Weichtiere j) Soja

k) Sellerie l) Sesam m) Rohmilch n) Nuss

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. dergesetzlichen MwSt.

Für Umbestellungen erlauben wir uns 0,50€ zu berechnen

Brotzeiten

Alle Wurstwaren sind frisch von der Metzgerei Breitner aus Niederlauterbach

Würstel

Paar Wiener ¹	3,40	Paar Debreziner ¹	4,40	Stück Weiße Brezn ^a	2,30 1,30
--------------------------	------	------------------------------	------	--------------------------------	--------------

Wurstsalate mit oder ohne

Saurer Breznknödel mit Romadur & Zwiebeln ^{a,c,e}	6,90
Bayerischer Wurstsalat mit Essiggurkerl, Paprika, Zwiebeln & Bauernbrot ^{1,a,f}	7,40
Schweizer Wurstsalat wie bayerischer mit Emmentaler ^{1,a,c,f}	8,40
Wolnzacher Wurstsalat wie bayerischer mit Breznknödel	9,40

Allerweil gern

Kalter Braten mit frischem Kren, saurem Gemüse & Bauernbrot ^{6,a,h}	9,40
Portion Obatzda mit saurem Gemüse, Breze & Bauernbrot ^{2,a,c,f}	10,90

Was gloans Warms

“Post-Toast“ geröstetes Bauernbrot mit Schinken & Emmentaler überbacken, dazu Salatfleckerl ^{1,a,c}	8,90
“Post-Toast 2.0“ geröstetes Bauernbrot mit Hähnchenbrust, Emmentaler & Rahmschwammerlsoße überbacken, dazu Salatfleckerl ^{1,a,c}	11,90

Zusatzstoffe:

1) Nitritpökelsalz 2) Konservierungsstoffe 3) Farbstoff 4) Verdickungsmittel 5) Säureregulator 6) Antioxidationsmittel 7) Chinin

Allergene:

a) Glutenhaltig Weizen b) glutenhaltig Gerste c) Laktose d) Fische e) Ei f) Senf g) Schalenfrüchte h) Sulphit i) Weichtiere j) Soja

k) Sellerie l) Sesam m) Rohmilch n) Nuss

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. dergesetzlichen MwSt.

Für Umbestellungen erlauben wir uns 0,50€ zu berechnen

A Moi Was Anders

Kleinigkeiten

Karamellisierter Ziegenkäse auf Rucolasalat, gegrillter Birne & geröstetes Brot ^{3,a,c,h}	8,90
Lachs-Carpaccio an Rucola und Avocado, verfeinert mit frischer Zitrone & Olivenöl ^d	11,90
Tatar vom Rind aus der Lende mit geröstetem Brot & Rucolasalat ^a	12,90

Salatgarten

Kleiner bunter Salatteller	4,50
Großer bunter Salatteller	8,70
Bunter Salatteller mit Hähnchenfleckerl in Senf-Lavendel-Honigmarinade ^f	11,80
Bunter Salatteller mit geb. Bergkäsebällchen , Trauben, Birne, Kerndl & Preiselbeeren ^{2,a,c}	11,80
Caesarsalat mit würzigen Hähnchenstreifen, Parmesanspänen & Croutons ^{a,c,e}	13,90
Bunter Salatteller "Scotona" mit Lendenfetzen von der Scotona-Färse & Mozzarellastix ^{a,c,e}	16,90

Hoid a`

Lasagne al forno mit hausgemachter Bolognese & Béchamel, Mozzarella & Parmesan ^{a,c,k}	10,90
Kartoffelrösti mit Matjes <u>oder</u> Räucherlachs & Kräutersauerrahm an Salatbouquet ^c	12,90
Avocado mit Ziegenkäse & Paprika überbacken mit Süßkartoffelpommes, Kräutersauerrahm & Salatfleckerl ^{4,a,c}	13,90
"Hegner-Hex" Toast mit Hähnchen, Speck, Ei, Avocado, Tomate, Zwiebeln, Salat & Cocktailsauce dazu Pommes ^{1,4,a,e}	13,90
200g dry aged Lenden-Steak von der Scotona-Färse mit Pommes & Salatfleckerl ^c	19,90
mit Schwammerlrahmsauce, Kroketten & Salatfleckerl	21,40

A sjaße Sünd'

Hausgemachter Kaiserschmarrn nach österr. Rezeptur mit <u>oder</u> ohne Rosinen mit Zwetschgen-Röster <u>oder</u> Apfelkompott ^{a,c,e}	7,40
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne ^c	5,40
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne ^c	6,90

Zusatzstoffe:

1) Nitritpökelsalz 2) Konservierungsstoffe 3) Farbstoff 4) Verdickungsmittel 5) Säureregulator 6) Antioxidationsmittel 7) Chinin

Allergene:

a) Glutenhaltig Weizen b) glutenhaltig Gerste c) Laktose d) Fische e) Ei f) Senf g) Schalenfrüchte h) Sulphit i) Weichtiere j) Soja

k) Sellerie l) Sesam m) Rohmilch n) Nuss

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. dergesetzlichen MwSt.

Für Umbestellungen erlauben wir uns 0,50€ zu berechnen

Burger


Unsere Burger werden medium serviert – sollten Sie eine andere Garstufe wünschen, teilen Sie uns das bitte mit.

Alle Burger werden in einer handgemachten Sauerteigsemmel mit Salat, Tomate & Bierzwiebeln belegt.

Zum Burger können Sie zwischen Pommes Frites⁴, Süßkartoffelpommes mit Kräutersauerrahm^{4,a,c} Mozzarellastix im Bierteig mit Sweet Chili Dip^{a,c,e} & kleinem Salatteller wählen.

NEU!! Unsere Knoblauchmayonaise (+ 0,50 €)

Auf Wunsch kann der Burger auch ohne Beilage oder Semmel serviert werden.

Kas Rindfleisch, Emmentaler, Essiggurke, Burgersoße ^{a,e,f}	12,60
Wirtsbua Rindfleisch, gegrillte Paprika, Röstzwiebeln, Rucola, Burgersoße ^{a,e,f}	12,80
Glücklicher Lukas Rindfleisch, Grillsoße, Emmentaler, Röstzwiebeln, Jalapeño ^{2,3a}	13,20
Gmias  Gemüsepaty (Aubergine, Paprika, grüne Bohnen, Butternusskürbis & Wildreis in Brotpanade), Rucola & Monterey Jack Käse, Burgersoße ^{a,e,f}	13,20
Bockiger Peter Rindfleisch, Ziegenkäse, Feigensauce ^{a,c}	13,70
Holzfüller Rindfleisch, Speck, Blauschimmelkäse, Ei, Röstzwiebeln, Grillsoße ^{1,2,3,a,c,e}	13,70
Fesche Heidi Rindfleisch, Heumilchkäse, Speck, Röstzwiebeln, Rucola, Burgersoße ^{1,a,e,f,m}	14,20
Bierkutscher 36h geschmorte Rinderrippe am Knochen (ca. 600g), Monterey Jack Käse, Heumilchkäse, Speck, Grillsauce ^{1,2,3,a,c,f}	21,40

Zusatzstoffe:

1) Nitritpökelsalz 2) Konservierungsstoffe 3) Farbstoff 4) Verdickungsmittel 5) Säureregulator 6) Antioxidationsmittel 7) Chinin

Allergene:

a) Glutenhaltig Weizen b) glutenhaltig Gerste c) Laktose d) Fische e) Ei f) Senf g) Schalenfrüchte h) Sulphit i) Weichtiere j) Soja

k) Sellerie l) Sesam m) Rohmilch n) Nuss

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. dergesetzlichen MwSt.

Für Umbestellungen erlauben wir uns 0,50€ zu berechnen

Getränke

Heißgetränke

jeder Kaffee auch koffeinfrei

Der **Lucaffe Classic Espresso** ist ein sehr schöner Kaffee mit einem feinem, leicht schokoladigen Aroma und einer lang anhaltenden und fülligen Crema. **Lucaffe**, eine kleine Rösterei in der Nähe des Gardasees, hat sich ganz der traditionellen Röstkunst verschrieben.

Mit viel Erfahrung schaffen es Luca Venturelli und seine Mitarbeiter immer wieder, typische italienische Kaffees mit einem vollen, harmonischen Geschmack zu kreieren.

Espresso	1,70
Espresso Macchiato	2,10
Doppelter Espresso	3,20
Cappuccino^c	2,80
Latte Macchiato^c	3,20
Tasse Kaffee	2,70
Haferl Kaffee	3,90
Heiße Schokolade aus original Schweizer Schokolade mit Sahne ^{c,j}	3,10
Tee: Früchte, Kamille, Pfefferminze, Earl Grey Darjeeling, Rooibos Citrus, grüner Tee Oriental, Alpenkräuter	2,90
Chai-Latte	3,50
Chai-Presso (Chai-Latte mit Espresso)	4,20

Zusatzstoffe:

1) Nitritpökelsalz 2) Konservierungsstoffe 3) Farbstoff 4) Verdickungsmittel 5) Säureregulator 6) Antioxidationsmittel 7) Chinin

Allergene:

a) Glutenhaltig Weizen b) glutenhaltig Gerste c) Laktose d) Fische e) Ei f) Senf g) Schalenfrüchte h) Sulphit i) Weichtiere j) Soja

k) Sellerie l) Sesam m) Rohmilch n) Nuss

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. dergesetzlichen MwSt.

Für Umbestellungen erlauben wir uns 0,50€ zu berechnen

Aperitif

Martini bianco ^h	0,4l	3,90
Hugo ^h	0,2l	5,90
Aperol Spritz ^{3,7,h}	0,4l	6,90
Prosecco Valdo ^h	0,2l	7,20

Longdrink

Gin Tonic		
mit „Malfi Pink Grapefruit“		7,50
mit „Hendricks“		7,50
Vodka-Orange		6,50
Cuba Libre mit „Flor de cana“	7jähriger Rum (Nicaragua)	7,50

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ³ (Farbstoffe, Antioxidationsmittel und ist koffeinhaltig)	0,33l	2,90
Coca Cola light	0,33l	2,90
Adelholzener Classic o. Naturell	0,75l	5,90
	0,25l	2,20
Mineralwasser	0,25l	1,80
	0,5l	2,90
Zitronen-, Orangelimonade o. Cola Mix ³	0,25l	2,10
(enthält Farbstoffe, Antioxidationsmittel und ist koffeinhaltig)	0,5l	3,20
Säfte: Apfel, Orange, Traube, Johannisbeere	0,25l	2,60
	0,5l	4,20
Saftschorlen: Apfel, Orange, Traube, Johannisbeere	0,25l	2,20
	0,5l	3,80
Adelholzener BIO Rhabarberschorle ⁶	0,25l	2,60
	0,5l	4,20

Für Leitungswasser erlauben wir uns eine Bedienungspauschale von 1,00 € zu berechnen

Zusatzstoffe:

1) Nitritpökelsalz 2) Konservierungsstoffe 3) Farbstoff 4) Verdickungsmittel 5) Säureregulator 6) Antioxidationsmittel 7) Chinin

Allergene:

a) Glutenhaltig Weizen b) glutenhaltig Gerste c) Laktose d) Fische e) Ei f) Senf g) Schalenfrüchte h) Sulphit i) Weichtiere j) Soja

k) Sellerie l) Sesam m) Rohmilch n) Nuss

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. dergesetzlichen MwSt.

Für Umbestellungen erlauben wir uns 0,50€ zu berechnen

Biere

Augustiner Hell vom Faß^b	0,5l	3,20
	Schnitt	2,40
Augustiner Edelstoff vom Faß^b	0,5l	3,40
	Schnitt	2,50
Augustiner Dunkel vom Faß^b	0,5l	3,40
	Schnitt	2,50
Augustiner Weißbier^a	0,5l	3,40
	0,33l	2,40
Augustiner Pils^b	0,33l	3,20
Radler (hell oder dunkel)^b	0,25l	2,40
	0,5l	3,20
Ruß^a	0,5l	3,20
Colaweizen^{3,a}	0,5l	3,40
Goaß Hoibe^{3,b}	0,5l	5,00
Goaß Maß^{3,b}	1,0l	9,50
König Ludwig leichtes Weißbier^a	0,5l	3,40
König Ludwig alkoholfreies Weißbier^a	0,5l	3,40
König Ludwig dunkles Weißbier^a	0,5l	3,40
Clausthaler alkoholfreies Bier^b	0,5l	3,40
Latern Maß^{3,b}	1,0l	10,00
Schnee Maß^{3,b}	1,0l	20,00

Zusatzstoffe:

1) Nitritpökelsalz 2) Konservierungsstoffe 3) Farbstoff 4) Verdickungsmittel 5) Säureregulator 6) Antioxidationsmittel 7) Chinin

Allergene:

a) Glutenhaltig Weizen b) glutenhaltig Gerste c) Laktose d) Fische e) Ei f) Senf g) Schalenfrüchte h) Sulphit i) Weichtiere j) Soja

k) Sellerie l) Sesam m) Rohmilch n) Nuss

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. dergesetzlichen MwSt.

Für Umbestellungen erlauben wir uns 0,50€ zu berechnen