

# Griast Eich im Gasthof Zur Post, *der früheren Wolnzacher Poststation*

## Winterkarte von Oktober bis April

### Ripperl-Essen: *jeden 1. Mittwoch im Monat*

Ripperl (BBQ-Art) so vuist zwingst mit Knoblauchbrot & Salatfleckerl 15,90

### Kesselfleisch: *im Oktober & Februar (Termine werden bekannt gegeben)*

Kesselfleisch so vuist zwingst mit Bauernbrot, Zwiebeln, Salz & Pfeffer 10,90



### Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Montag 10:00-24:00

warme Küche 11:30-22:00

Dienstag Ruhetag

### Pächter: Benjamin Stuhmiller

Marktplatz 5

85283 Wolnzach

08442-60607

# Boarisch

## Suppenkuchel

<b>Rindssuppe</b> (selbst ausgekocht) mit Gemüsejulienne & •Pfannkuchenstreifen <sup>a,e</sup>	4,80	•Bratspätzle	5,90
•Maultaschen (Kalb & Wiesenkräuter) <sup>1,4,a,c,e,k</sup>	6,90	•Leberknödel <sup>a,c,e</sup>	6,90
<b>Geschmolzene Brotsuppe</b> mit geröstetem Bauernbrot & abgeschmolzenen Zwiebeln <sup>a,c</sup>			4,90
<b>Gulaschsuppe</b> mit Bauerbrot & Kräuter-Quark <sup>a,c,k</sup>			5,90
<b>Knoblauch-Cremesuppe</b> mit Croutons <sup>a,c</sup>			5,90

## Was Gscheids

<b>Hausgemachte Fleischpflanzerl</b> mit Hopfazupfasalat & Dunkelbiersoße <sup>4,e,f</sup>			9,40
<b>Knödelgröstel</b> mit Kartoffel- & Semmelknödel, Bratenfleisch, Bratensoße, Spiegelei & Krautsalatfleckerl <sup>a,c,e</sup>			10,40
<b>Schweinekrustenbraten</b> aus der Schulter in Dunkelbiersoße mit gemischten Knödeln & Krautsalatfleckerl <sup>b,k</sup>			11,40
<b>Käsespätzle „Allgäuer Art“</b> (ohne Sahne) mit hausgemachten Röstzwiebeln & Salatfleckerl <sup>a,c,e</sup>			11,90
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> aus der Schweinelende mit Pommes & Salatfleckerl <sup>4,a,e</sup>			12,90
<b>Cordon Bleu</b> vom Schwein gefüllt mit Schinken und Bergkas, Pommes & Salatfleckerl <sup>1,4,a,e</sup>			13,90
<b>½ Schweins-Hax´n</b> mit Dunkelbiersoße, Fass-Sauerkraut & Kartoffelknödel <sup>c,k</sup>			13,90
<b>Schäuferl</b> mit Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel & Krautsalat <sup>k</sup>			13,90
<b>Schwabenteller</b> mit Schweinefilet in Schwammerlrahmsauce, Käsespätzle & Salatfleckerl <sup>a,c,e</sup>			15,80
<b>Grillteller</b> mit Rindersteak & Schweinefilet, Putenbrust, Wammerl, Bratwurst, Pommes, Salatfleckerl & hausgemachter Kräuterbutter <sup>1,4,c</sup>			15,90
<b>Resche Bauernente</b> mit Blaukraut & Kartoffelknödel <sup>a,h</sup>	<b>¼ Ente</b>	12,90	<b>½ Ente</b> 17,90
<b>Geschmortes Ochsenbackerl</b> in Rotweinssoße mit Rahmwirsing & Böhmisches Knödel <sup>1,a,c,e,k</sup>			18,90
<b>Zwiebelrostbraten</b> vom Premium-Rind mit Röst- & Schmelzzwiebeln, Bratkartoffeln & Salatfleckerl <sup>4,a,c</sup>			22,90

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

# *Für Gloane und Senioren*

<b>Spätzle oder Knödel</b> mit Soße <sup>a,e</sup>	3,90
<b>Portion Pommes</b> <sup>4</sup>	4,50
<b>Kl. Käsespätzle „Allgäuer Art“</b> (ohne Sahne) mit hausgem. Röstzwiebeln & Salatfleckerl <sup>a,c,e</sup>	7,90
<b>Kl. Schweinebraten</b> mit Kartoffelknödel & Krautsalatfleckerl	8,50
<b>Kl. Schnitzel „Wiener Art“</b> vom Schwein mit Pommes & Salatfleckerl <sup>4a,e</sup>	8,80

## *Brotzeiten*

Alle Wurstwaren sind frisch von der Metzgerei Breitner aus Niederlauterbach

### *Würstel*

<b>Paar Wiener</b> <sup>1</sup>	3,40	<b>Paar Debreziner</b> <sup>1</sup>	4,40	<b>Stück Weiße</b>	2,30
<b>Brezn</b> <sup>a</sup>	1,30				

### *„Schmankerl vom Woife“ (Metzger Breitner)*

<b>Abbräunter Leberkäs</b> mit Spiegeleier & Hopfazupfasalat <sup>1,e</sup>	10,90
<b>Schweineleber (Berliner Art)</b> mit Äpfeln, Zwiebeln & Kartoffelstampf <sup>c,k</sup>	13,90

### *Wurstsalate mit oder ohne & allerweil gern*

<b>Saurer Semmelknödel</b> mit Romadur & Zwiebeln <sup>a,c,e</sup>	6,90
<b>Bayerischer Wurstsalat</b> mit Essiggurkerl, Paprika, Zwiebeln & Bauernbrot <sup>1,a,f</sup>	7,40
<b>Schweizer Wurstsalat</b> wie bayerischer mit Emmentaler <sup>1,a,c,f</sup>	8,40
<b>Wolnzacher Wurstsalat</b> wie bayerischer mit Semmelknödel <sup>1,a,c,f</sup>	9,40
<b>Kalter Braten</b> mit frischem Kren, saurem Gemüse & Bauernbrot <sup>6,a,h</sup>	9,90
<b>Portion Obatzda</b> mit saurem Gemüse, Breze & Bauernbrot <sup>2,a,c,f</sup>	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. d. gesetzlichen MwSt.

Für Umbestellungen erlauben wir uns 0,50€ zu berechnen

# *Amoi was Anders*

## **Kleinigkeiten, die es auch in größer gibt**

<b>Karamellierter Ziegenkäse</b> an Rucolasalat, gegrillter Birne & geröstetem Brot <sup>3,a,c,h</sup>	8,90
als Hauptspeise <sup>3,a,c,h</sup>	13,90
<b>Tatar vom Rind</b> mit geröstetem Brot & Rucolasalat <sup>a</sup>	9,90
als Hauptspeise (nach französischer Art mit Pommes serviert) <sup>4,a</sup>	16,90

## **Salatgarten**

<b>Kleiner bunter Salatteller</b> <sup>f</sup>	4,50
<b>Großer bunter Salatteller</b> <sup>f</sup>	8,70
<b>Bunter Salatteller mit Putenfleckerl</b> in Senf-Lavendel-Honigmarinade <sup>f</sup>	11,80
<b>Bunter Salatteller mit geback. Bergkasrösti</b> , Trauben, Birne, Kerndl & Preiselbeeren <sup>2,a,c,f</sup>	11,80
<b>Caesarsalat</b> mit würzigen Putenstreifen, Ei, Parmesanspänen & Croutons <sup>a,c,e</sup>	13,90
<b>Bunter Salatteller Meeresgeviech</b> mit Garnelen, Zander- & Lachsfilet dazu	18,90
Knoblauchbaguette <sup>a,c,d,f</sup>	

## **Allerlei mit und ohne Fleisch**

<b>pikante Avocadonuggets mit Hanf-Gemüwestix</b> 2erlei Dip & Salatfleckerl <sup>4 (Agar Agar),a,f</sup>	9,40
<b>Avocado mit Ziegenfrischkäse &amp; gegrillter Paprika überbacken</b> dazu	13,90
Süßkartoffelpommes, Kräuter-Quark & Salatfleckerl <sup>4,a,c</sup>	
<b>Ofenkartoffel</b> mit hausgemachtem Kräuter-Quark & Salatfleckerl <sup>c</sup>	9,40
mit Lachsfilet (auf der Haut gebraten) <sup>d</sup>	16,90
mit Steak vom Premium-Rind	20,90
<b>Fischteller</b> Garnelen, Zander- & Lachsfilet auf Erbsenstampf & Karottengemüse <sup>a,c,d,g</sup>	18,90

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. d. gesetzlichen 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 **Sauerteig- oder Vollkornsemmel** mit Salat, Tomate & Zwiebeln belegt.

## Zum Burger können Sie zwischen folgenden Beilagen wählen:

- Süßkartoffelpommes mit Kräuter-Quark <sup>4,a</sup>
- Pommes Frites <sup>4,c</sup>
- Mozzarellastix im Bierteig mit Sweet Chili Dip <sup>a,c,e</sup>
- kleinem Salatteller <sup>f</sup>
- Hanf-Gemüse-Stix mit Mango-Chutney <sup>4 (Agar Agar), f (+1,90 €)</sup>
- Onion-Rings <sup>a</sup>

## unsere Highlights!!

- Knoblauchmayonaise (+ 0,50 €)
- Mango-Chutney (+ 1,00 €) <sup>4 (Agar Agar), f</sup>

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

<b>Kas-Marie</b> Rindfleisch, Emmentaler, Essiggurke, Burgersoße <sup>a,e,f</sup>	12,60
<b>Wirtsbua</b> Rindfleisch, gegrillte Paprika, Röstzwiebeln, Rucola, Burgersoße <sup>a,e,f</sup>	12,80
<b>Mango Schorsche</b> Rindfleisch, Speck, Mangoscheibe, Mango Chutney <sup>a,e,f</sup>	13,20
<b>Glücklicher Lukas</b> Rindfleisch, Grillsoße, Emmentaler, Röstzwiebeln, Jalapeño <sup>2,3a</sup>	13,20
<b>Gmias</b> Gemüsepaty (Aubergine, Paprika, grüne Bohnen, Butternusskürbis & Wildreis in Brotpanade), Rucola & Emmentaler, Burgersoße <sup>a,e,f</sup>	13,20
<b>Bockiger Peter</b> Rindfleisch, Ziegenkas, Feigensoße <sup>a,c</sup>	13,70
<b>Holzfaller Jb</b> Rindfleisch, Speck, Blauschimmelkas, Ei, Röstzwiebeln, Grillsoße <sup>1-3,a,c,e</sup>	13,70
<b>Fesche Heidi</b> Rindfleisch, Heumilchkas, Speck, Röstzwiebeln, Rucola, Burgersoße <sup>1,a,e,f,m</sup>	14,20

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. d. gesetzlichen MwSt.

Für Umbestellungen erlauben wir uns 0,50€ zu berechnen

## **A siaße Sünd'zum Schluss**

<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</b> und Sahne <sup>c</sup>	5,40
<b>Dampfnudel mit Kruste &amp; Vanillesauce</b> <sup>4,c,e</sup>	5,90
<b>Gewürz-Crème-brûlée</b> mit betüdelten Beeren <sup>c,e,l</sup>	7,90
<b>Kaiserschmarrn</b> nach österr. Rezeptur mit <u>oder</u> ohne Rosinen mit Zwetschgen-Röster <u>oder</u> Apfelkompott <sup>a,c,e</sup>	8,40

## **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.

<b>Espresso</b>	1,70
<b>Espresso Macchiato</b>	2,10
<b>Doppelter Espresso</b>	3,20
<b>Cappuccino</b> <sup>c</sup>	2,80
<b>Latte Macchiato</b> <sup>c</sup>	3,20
<b>Tasse Kaffee</b>	2,70
<b>Haferl Kaffee</b>	3,90

**Heiße Schokolade** aus original Schweizer Schokolade mit Sahne <sup>c,j</sup> 3,10

**Tee:** Früchte, Kamille, Pfefferminze, Royal Assam, Darjeeling, Rooibos Citrus, grüner Tee Oriental, Alpenkräuter 2,90

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. d. gesetzlichen MwSt.

Für Umbestellungen erlauben wir uns 0,50€ zu berechnen

# Getränke

## Aperitif

<b>Martini bianco</b> <sup>h</sup>	0,4l	3,90
<b>Hugo</b> <sup>h</sup>	0,2l	5,90
<b>Aperol Spritz</b> <sup>3,7,h</sup>	0,4l	6,90
<b>Prosecco Valdo</b> <sup>h</sup>	0,2l	7,20

## Longdrink

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

## Alkoholfreie Getränke

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

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

Für Umbestellungen erlauben wir uns 0,50€ zu berechnen

## Biere

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

Für Umbestellungen erlauben wir uns 0,50€ zu berechnen