

Aperitif

**HOTEL
GASTHOF
POST
KÖNIGSTEIN**



Maracuja Spritz mit Secco & Orange	6.90 €
Lillet Wild Berry	6.90 €
Aperol Spritz mit Secco & Orange	6.90 €
Crodino mit Orangensaft (alkoholfrei)	5.50 €
Post Spezial mit Maracuja & Orange (alkoholfrei)	5.90 €

Weinempfehlung

2023 Welschriesling, trocken
Weingut Schaller vom See
Podersdorf, Burgenland

2023 Blauer Silvaner, trocken
Weingut Streng
Sulzfeld, Franken

0.1l	4.90 €	0.1l	4.60 €
0.2l	7.90 €	0.2l	7.20 €
0.75l	29.00 €	0.75l	27.00 €

Beide Weißweine passen hervorragend zu unseren
Spargelgerichten, sowie Fisch & Hähnchen.

Vorspeisen & Suppen

Hausgemachtes Bärlauchbrot mit Olivenöl & Salz	4.90 €
Kleiner gemischter Beilagensalat	4.50 €
Spargelsalat mit Schnittlauch, Ei, Paprika, Kirschtomaten & hausgemachtem Brot	12.50 €
Dreierlei Wild mit Anti Pasti, Rucola & hausgemachtem Brot	12.80 €
Leberknödelsuppe mit Rinderkraftbrühe	5.30 €
Spargelsuppe mit Bärlauchöl & Pfefferfleuron	7.60 €

Hauptspeisen

Portion fränkischer Bauernspargel mit Hollandaise & Kartoffeln	17.90 €
+ kleines Schweineschnitzel	6.90 €
+ 2 Bratwürste	4.00 €
+ gebratene Maishähnchenbrust	10.00 €
Spargel im Weinteig gebacken mit Bärlauch-Hollandaise, rosa gebratenem Roastbeef & Kartoffeln	25.50 €
Gebratene Maishähnchenbrust mit Kräuterjus, Grillgemüse und gebackenen Kartoffeln	19.50 €
Bunter Salat mit Maispourelade, Hausdressing, Paprika, Gurke, Karotte, Tomate, Zwiebeln & hausgemachtem Brot	16.50 €

Zwiebelrostbraten vom Roastbeef mit kräftiger Jus, Speckbohnen & Bratkartoffeln	29.80 €
Postburger mit saftigem Rinderpatty, Soße, Salat, Käse, Tomate, Bacon, Spiegelei, Röstzwiebeln & Brioche Bun + Pommes	19.20 € 3.50 €
Gebratenes Skreifilet (Kabeljau) mit Senfschaum, Buttergemüse & Tagliarini	24.90 €
Hausgemachte Bärlauchravioli in Butter geschwenkt mit Kirschtomaten	19.60 €
Schweinefilet mit Pfefferrahmsoße, Buttergemüse & gebackenen Bärlauch-Kartoffel-Krapfen	19.90 €
Schnitzel Wiener Art mit Pommes	14.10 €
Schäufel von der Oberpfälzer Sau mit knuspriger Schwarte, Biersoße & Kartoffelknödel	17.90 €
Schweinebraten mit Biersoße & Kartoffelknödel (Samstag - Montag)	13.90 €
Burgunderbraten vom Rind mit Rotweinsauce, Preiselbeeren, Semmel- & Kartoffelknödel	16.90 €
3 Bratwürste mit Sauerkraut und Brot	10.50 €
Currywurst mit Pommes	11.00 €
Schweizer Wurstsalat mit Brot	10.50 €
Hausgemachter Sauerkraut-Kartoffelstrudel mit Kräuterquark	9.00 €

Dessert

Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanillesoße, Vanilleeis und Schlagsahne 8.50 €

Gebratene Banane mit Grand Manier, Bruchschokolade & Vanilleeis 8.90 €

Eisbecher

Erbeerbecher 8.50 €
1 Kugel Erdbeere, 2 Kugeln Vanille, Erdbeeren, Schlagsahne

Gemischtes Eis 6.60 €
1 Kugel Vanille, Schoko, Erdbeere, Schlagsahne

Eiskaffee 7.90 €
2 Kugeln Vanille, kalter Kaffee, Schlagsahne

Walnussbecher 8.50 €
2 Kugeln Walnuss, 1 Kugel Schoko, Schlagsahne

Heiße Liebe 8.50 €
3 Kugeln Vanille, heiße Himbeeren, Schlagsahne

1 Kugel Johannisbeersorbet 2.50 €

1 Kugel Walnusseis 2.30 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei Extras oder Umbestellungen einen Aufpreis verlangen.
Alle Preise sind inklusive MwSt. und Service. Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an das Service Team.

Heißgetränke

AZUL - Kaffeegenuss aus nachhaltigem Anbau seit über 70 Jahren

Espresso	2.80 €
Espresso Macchiato	3.00 €
Doppelter Espresso	4.20 €
Cappuccino	3.90 €
Latte Macchiato	4.10 €
Haferl/Kännchen Kaffee	3.90 €
Tasse Kaffee	2.80 €
Milchkaffee	3.90 €
Chococcino	4.10 €
Heiße Schokolade	3.90 €

KEO - erlesener Blatt-Tee vorportioniert im biologisch abbaubaren Teachchamp in den Sorten: 3.60 €

Assam Schwarzer Tee
Grüner Tee
Pfefferminze
Kräuter
Kamille
Früchte Paradiesmischung

Weißwein

2023 Gutedel, trocken	0.2l	7.20 €
Winzervereinigung Freyburg, Saale-Unstrut	0.75l	26.00 €
2024 Bio Cabernet Blanc, feinherb	0.2l	7.20 €
Weingut Mohr-Gutting, Duttweiler, Pfalz	0.75l	26.00 €
2023 Bio Pinot Blanc Selection, trocken	0.2l	7.90 €
Weingut Mohr-Gutting, Duttweiler, Pfalz	0.75l	29.00 €
2023 Riesling	0.2l	7.90 €
Weingut Markus Molitor, Mosel	0.75l	29.00 €

Rosé

2023 Rotling, halbtrocken	0.2l	6.90 €
Hofkeller Würzburg, Franken	0.75l	25.00 €

Rotwein

2022 Blauer Zweigelt, trocken	0.2l	6.90 €
Winzervereinigung, Freyburg, Saale-Unstrut	0.75l	25.00 €
2021 Beaujolais, AOP trocken	0.2l	7.60 €
Victor Berard, Frankreich	0.75l	27.50 €
2022 Regent, feinherb	0.2l	7.40 €
Weingut Petershof, Rümmelsheim, Nahe	0.75l	26.00 €

Bier

Winkler Amberg

Helles vom Fass	0.5 l	3.80 €
Dunkles Zoigl vom Fass	0.5 l	4.20 €
Hefeweizen	0.5 l	4.20 €
Leichtes Weizen	0.5 l	4.20 €
Pils	0.33 l	3.80 €
Alkoholfreies Radler naturtrüb 0.0 %	0.33 l	3.80 €
Radler	0.5 l	3.80 €

Veldensteiner Neuhaus

Alkoholfreies Bier	0.5 l	4.20 €
Alkoholfreies Weizen	0.5 l	4.20 €

Softgetränke

Frucade: Cola, Orange, Zitrone, Spezi	0.4 l	4.20 €
Saftschorle: Traube, Apfel, Multi, Orange, Johannisbeere, Maracuja, Rhabarber, Guave	0.4 l	4.20 €
Coca Cola light	0.33 l	3.80 €
Kondrauer: Mineralwasser still oder spritzig	0.75 l	6.40 €
	0.25 l	2.80 €

Schnapsidee 2cl

Edelbranntweinbrennerei Tobias Streng, Franken

Quittenbrand	5.40 €
Schlehenbrand	5.40 €

Brennerei Penninger, Waldkirchen

Haselnuss	4.50 €
Williams Birne	3.80 €
Waldhimbeere	3.80 €
Zwetschge	3.80 €
Obstler	3.80 €
Bärwurz	3.50 €
Blutwurz	3.50 €

Sonstiges

Jägermeister	3.50 €
Malteser Aquavit	3.50 €
Ramazotti mit Eis & Zitrone (4cl)	4.50 €
Beerengeist	3.50 €
Ouzo 12	3.50 €
Zwetschgen Brandy Likör	3.50 €
Kirschlikör	3.50 €
Baileys (4cl)	4.50 €
Grappa Rialto	3.50 €
Hennessy Cognac	4.50 €