



## **Ein herzliches Grüß Gott im Brauerei - Gasthof „Zur Post“**

*Wir brauen unser Bier noch selber. Aus nur 4 Zutaten - Hopfen, Malz, Wasser und Hefe brauen wir nach bewährtem Familienrezept drei Bier-Klassiker. Die Brautradition war seit Jahrhunderten mit unserem Haus verbunden. Darum heizen wir seit 2011 unseren Braukessel wieder ein, um handwerkliche Biere nach bayerischem Reinheitsgebot zu brauen. Mit Rohstoffen aus unserer Heimat, entstehen drei schnörkellose, ehrliche Biere. Ausgeschenkt werden unser Helles „Rittergold“, das Weißbier „Ritterweiße“ und das dunkle „Leopold Dunkel“ exklusiv in unserer Wirtsstube.*

*Zum Wohl!*

### **Tagesempfehlung**

*Rinderroulade  
mit Blaukraut und Nudeln  
14,00*

*Spareribs mit Barbecuesoße  
Krautsalat und Knoblauchbaguette  
10,00*

*Joghurt - Himbeercreme  
mit Sahne  
4,50*

#### **Aperitif:**

*Campari Amalfi € 6,50*

*Campari, Bitter Lemon, Grapefruit*

*PriSecco „weißduftig“ - alkoholfrei 0,2l € 6,90*

*Wiesen Obst, Holunderblüte, Kräuter Manufaktur Jörg Geiger*



<i>Rinderkraftbrühe</i>	<i>mit Grießnockerl</i>	<i>3,50</i>
	<i>mit Leberspätzle</i>	<i>3,50</i>
<i>Hausgemachte Gulaschsuppe als Vorspeise</i>		<i>4,00</i>
	<i>als Hauptgang</i>	<i>6,50</i>
<i>Semmelknödelcarpaccio mit kleinem Salat</i>		<i>7,00</i>
<i>und Radieserlvinaigrette</i>		
<i>Griebenschmalz und Obazda mit Trebernbrod</i>		<i>5,50</i>
<i>Schweinebraten mit Fasskraut und Semmelknödel</i>		<i>9,50</i>
<i>Jägerbraten mit Champignonrahmsöße und Eierspätzle</i>		<i>10,50</i>
<i>Medaillons aus der Rind- und Schweinelende</i>		<i>15,50</i>
<i>mit handgeschabten Eierspätzle und Champignonrahmsöße</i>		
<i>Paniertes Schnitzel vom Schwein</i>		<i>10,50</i>
<i>mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat</i>		
<i>Cordon Bleu von der Putenbrust</i>		<i>11,50</i>
<i>mit Preiselbeeren und Pommes frites</i>		
<i>Zwiebelrostbraten von der Färse mit karamellisierten Zwiebeln,</i>		<i>21,50</i>
<i>Bratkartoffeln und gemischtem Salat</i>		
<i>Zanderfilet vom Grill mit Weißweinsöße</i>		<i>14,00</i>
<i>Spargelragout und Basmatireis</i>		
<i>Käsespätzle mit Bergkäse, Emmentaler, Gouda</i>		<i>9,80</i>



*karamellisierten Zwiebeln und gemischtem Salat*

*Steirischer Senfkrustenbraten auf Salat mit Kernöl  
und süß-sauer eingelegtem Kürbis* 10,50

*Gemischter Salat mit Hausdressing und Croutons* 3,50

*Bunter Salatteller mit Schinken, Käse, Ei  
und gebratener Hähnchenbrust* 11,50

*Gebackener Emmentaler mit Preiselbeeren und Salat* 7,80

*Hausgemachte Tellersülze mit Trebernbrod* 6,00

*Wurstsalat Bayerische oder Schweizer Art mit Trebernbrod* 6,50

**Braumeisterschmankerl**

*Trebernbrod mit kaltem Braten, Zwiebeln, Essiggurken  
und Käse überbacken* 8,50

*Currywurst nach Art des Hauses mit Pommes frites* 9,50

*Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis* 5,50

*Mousse von weißer und dunkler Schokolade  
mit Erdbeer-Rhabarberkompott* 6,--

*3 Stück Zwetschgentascherl mit Butter-Zimtbrösel* 6,50



**An gscheidn Kaffee von der  
Kaffeerösterei GscheidHaferl aus Bad Kötzing**

Espresso	2,00
Cappuccino	2,30

**Aus unserer Brauerei:**

Rittergold	0,5l	2,90
untergäriges unfiltriertes Exportbier - 4,9% Vol. - 12,5% STMW		

Leopold Dunkel	0,5l	3,20
obergäriges dunkles Bier - 5,3% Vol. - 13,8% STMW		

Ritterweiße	0,5l	2,90
obergäriges Hefeweißbier - 4,7% Vol. - 12,5% STMW		

*Rittergold und Leopold Dunkel  
gibt es auch in der handlichen 1 Liter Bügelflasche zum Mitnehmen*

---

*Unsere Öffnungszeiten im Gasthof:  
Montag und Dienstag von 17 Uhr bis 22 Uhr  
Mittwoch bis Sonntag 10 Uhr bis 22 Uhr*

*Küche von 11.30 Uhr bis 13.45 Uhr  
und von 17.30 Uhr bis 20.45 Uhr*

*Unsere Gerichte gibt es auch weiterhin zum Mitnehmen.  
Wir bitten um Vorbestellung per Mail oder Telefon*

*Besuchen Sie uns auch auf unserer Homepage [www.posthotel-bad-koetzing.de](http://www.posthotel-bad-koetzing.de)  
Folgen Sie uns auf facebook oder Instagram*

---

*Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen, die in unseren Gerichten enthalten sind, können Sie  
unserer Informationsmappe entnehmen, und erhalten Sie von unserem Servicepersonal.*

*Wir bitten Sie trotzdem uns auf etwaige Unverträglichkeiten hinzuweisen.*

*1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit*



*Nitritpökelsalz, 6 mit Phosphat, 7 mit Süßungsmittel*