



Als Aperitif empfehlen wir:

*Glas Rieslingsekt - Franken -
Sektkellerei Völker Kitzingen*

0,1 3,50

Menü

*Erbsencremesuppe
mit gebratener Riesengarnele*

*Medaillons vom heimischen Reh
mit Rahmpfifferlingen
und Kartoffelgnocchis*

*Geeister Cappuccino
mit Amarettosahne*

€ 25,00

Tagesempfehlung

*3 Stück Matjesfilet „Hausfrauen Art“
mit Petersilienkartoffeln und kleinem Salat*

€ 10,00

Heidelbeerpfannkuchen

€ 9,00



Suppen und Vorspeisen

<i>Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl</i>	<i>3,50</i>
<i>mit Maultaschen</i>	<i>3,50</i>
<i>Erbsenschaumsuppe mit gebratener Riesengarnele</i>	<i>4,50</i>
<i>Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot</i>	<i>5,50</i>
<i>Bruschetta mit Balsamicoglaze und Ruccola</i>	<i>6,50</i>

Salate

<i>Bunter Salatteller mit Cocktaildressing, Schinken, Käse, Ei und gebratener Hähnchenbrust</i>	<i>11,50</i>
<i>Bunter Salatteller mit gebackenem Ziegenkäse und roter Zwiebelmarmelade</i>	<i>11,00</i>
<i>Gemischter Salat der Saison</i>	<i>3,50</i>

Vegetarisch

<i>Käsespätzle mit Zwiebeln und gemischtem Salat</i>	<i>9,50</i>
<i>Zucchinipiccata mit Tomatennudeln, Ruccola und Parmesan</i>	<i>9,50</i>
<i>Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Apfelkompott</i>	<i>10,00</i>



<i>Posthalter Pfandl</i>	<i>14,50</i>
<i>Medaillons vom Rind und Schwein mit handgeschabten Eierspätzle und Champignonrahmsoße</i>	
<i>Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat</i>	<i>10,50</i>
<i>Cordon bleu von der Hähnchenbrust mit Pommes frites und gemischtem Salat</i>	<i>13,50</i>
<i>Zwiebelrostbraten mit glasierten Zwiebeln Bratkartoffeln und gemischtem Salat</i>	<i>18,50</i>
<i>Zander vom Grill mit Tomaten-Fenchelgemüse und Petersilienkartoffeln</i>	<i>14,50</i>
<i>Currywurst nach Art des Hauses mit Pommes frites</i>	<i>8,50</i>
<i>Schweinebraten mit Fasskraut und Semmelknödel</i>	<i>9,50</i>
<i>Jägerbraten mit Champignonrahmsoße und Eierspätzle</i>	<i>9,80</i>
<i>Steirischer Senfkrustenbraten auf Salat mit eingelegtem Kürbis</i>	<i>10,50</i>
<i>Rehragout mit Preiselbeeren, Champignons und Spätzle</i>	<i>14,00</i>
<i>Kalbstaufelspitz in leichter Krensoße mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln</i>	<i>13,50</i>



Dessert

<i>Hausgemachter Apfelstrudel mit Sahne und einer Kugel Vanilleeis</i>	<i>5,50</i>
<i>Eine Kugel Sorbet nach Wahl (Himbeer, Erdbeer, Mango, Grapefruit)</i>	<i>3,50</i>
<i>Zwetschgentascherl mit Powidlcreme und Butter-Zimtbrösel</i>	<i>5,50</i>
<i>Creme brulée von der weißen Schokolade mit frischen Beeren und Erdbeersorbet</i>	<i>6,00</i>
<i>Geeister Cappuccino mit Amarettosahne</i>	<i>4,80</i>

Brotzeit

<i>Gebackener Emmentaler mit Preiselbeeren und Salat</i>	<i>6,80</i>
<i>Griebenschmalz mit Brot</i>	<i>4,50</i>
<i>1 Paar Weißwürste mit Brot und süßem Senf ^{1,3,5}</i>	<i>5,50</i>
<i>Hausgemachte Tellersülze mit Brot</i>	<i>6,50</i>
<i>6 Stück Nürnberger Rostbratwürstl mit Fasskraut</i>	<i>6,50</i>
<i>2 Paar Wiener mit Kraut</i>	<i>6,50</i>
<i>Wurstsalat Bayerische oder Schweizer Art mit Brot</i>	<i>6,50</i>



Für unsere kleinen Gäste

<i>Kinderschnitzel</i>	<i>5,50</i>
<i>Kinderschweinebraten</i>	<i>5,00</i>
<i>Fischstäbchen mit Pommes</i>	<i>4,50</i>
<i>Knödel oder Spätzle mit Soße</i>	<i>3,50</i>
<i>Portion Pommes</i>	<i>4,50</i>

*Unsere Öffnungszeiten im Gasthof:
Montag und Dienstag von 17 Uhr bis 23 Uhr
Mittwoch bis Sonntag 10 Uhr bis 23 Uhr*

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

Ausserhalb dieser Zeiten haben wir eine kleine Auswahl an Brotzeiten

*Weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage
www.posthotel-bad-koetzting.de
oder auf facebook*

Im Restaurant akzeptieren wir nur Bargeld oder EC-Karte

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

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