

🌀 Herzlich Willkommen im Postwirt Aschheim 🌀



... vor mehr als 140 Jahren...

- 1873 kam der Bauer Johann Wagmüller auf die Idee, in seiner guten Stube eine Bierwirtschaft einzurichten und nannte sie "Zum Neuwirt".
- 1907 kaufte der Bauer Balthasar Wieser den Hof und die Wirtschaft. Er brauchte das Anwesen für seine Tochter Anna, die dem Lindinger Karl versprochen war.
- 1910 heirateten dann die beiden. Aus diesem Jahr ist ein Bierbestellbuch vorhanden, in dem ein Jahresbezug von 805 Hektolitern Sommerbier, Winterbier und Starkbier verzeichnet ist. Eine stattliche Menge, die bezeugt, dass die Aschheimer auch damals schon gern beim "Neuwirt" eingekehrt sind.
- 1927 zog die Aschheimer Post als Mieter ins Haus. Von da ab hieß die Wirtschaft "Neuwirt - Zur Post".
- 1948 führten seine Frau Anna und deren Sohn Karl den Betrieb weiter zusammen mit der jungen Wirtin Therese, liebevoll „Resi“ genannt. Resi's Begeisterung und ihr unermüdlicher Fleiß ließ sie die Seele des Hauses werden.
- 1972 wurde rechtzeitig zu den Olympischen Spielen der Hotel-Neubau fertig, dem der Ochsenstall weichen musste. Das Hotel "Gasthof zur Post" bietet nun 70 Betten. Tatkräftig zur Seite stehen den fleißigen Wirtsleuten nun ihre drei Kinder Anneliese, Karl und das Reserl.
- 1993 legt die Mutter die Geschicke des Hauses in die Hände ihrer Tochter Anneliese. Die Tradition des Hauses wärend, führt Anneliese das Hotel Gasthof zur Post erfolgreich fort.
- 2002 wird das alte Haupthaus komplett erneuert und erhält sein heutiges Gesicht.
- 2004 hat ihr Sohn Otto seine Ausbildung im Hotelfach beendet und führt zusammen mit seiner Mutter den Betrieb.
- 2009 eröffnet die Aschheimer Stube – eine gemütliche Bauernstube im Stile der „Alten Post“.
- 2012 entsteht ein neues Dachgeschoss in ökologischer und nachhaltiger Massivholzbauweise mit 13 weiteren Hotelzimmern, deren Gestaltung durch natürliche und heimische Materialien geprägt ist.
- 2018 freuen wir uns, Sie bewirten zu dürfen und dass Sie sich im „Postwirt“ wohlfühlen.

🍷 Aperitif 🍷

Prosecco Zonin Brut	0,1 l 0,75 l	4,30 28,50
Prosecco Aperol ^{1, 11a}	0,1 l	4,50
Prosecco Holler Prosecco Holunderblütensirup	0,1 l	4,50
Veuve Clicquot Brut	0,75 l	89,00
Taittinger Prestige Rosé Brut	0,75 l	95,00
Ramazotti Rosato Mio Aperitivo Rosato Prosecco Basilikum ¹	0,2 l	6,20
Lillet Rosen Spritz Lillet blanc Prosecco Rosenwasser Cranberrysaft	0,2 l	6,20
Hugo - Prosecco Soda Holunderblütensirup Minze	0,2 l	6,20
Aperol Spritz - Prosecco Soda Aperol Orange ^{1, 11a}	0,2 l	6,20
Gin Tonic - 4 cl Gordon's Dry Gin Tonic Water Zitrone ^{11a}	0,2 l	8,20
Tio Pepe dry ¹	5 cl	3,90
Sandemann medium ¹	5 cl	3,90

🍷 Aperitif alkoholfrei 🍷

Frisch gepresster Saft Karotten Apfel Ingwer	0,2 l	4,90
Hugo alkoholfrei Ginger Ale Soda Holunderblütensirup Minze ¹	0,2 l	5,30

🍷 Vorspeisen 🍷

Scheiben von rosa gebratener Hirschhüfte Apfel-Blaukrautsalat	14,50
Carpaccio von Lachs und Seeteufel ^{2, 3, 8} marinierter Staudensellerie Ingwer-Limettenvinaigrette	13,90




🍷 Suppen 🍷

Postsuppe Rinderkraftbrühe Grießnockerl Gemüsestreifen	5,50
Tafelspitzbrühe Leberknödel Schnittlauch	5,90
Topinamburcremesuppe ^{2, 3} geräucherte Entenbrust	7,00
Essenz von Waldpilzen Trüffelravioli	7,50

Salate

Kleiner gemischter Salat ^{1, 2, 5}	 vegan	4,50
Gurken Karotten Radieserl Walnuss-Balsamico-Dressing		
Großer bunter Blattsalat ^{1, 2, 5}	 vegan	7,50
Walnuss-Balsamico-Dressing		
mit		
- gebratener Hähnchenbrust Kürbiskernmantel		12,90
- gratiniertem Ziegenkäse Datteln Honig		13,50
- weißem Thunfischfilet schwarzem Sesammantel Limettencreme		15,50
- Scheiben von rosa Roastbeef		15,50
Caesar Salad ^{1, 2, 5}		9,80
Romanosalat Parmesanhobel Croûtons Ei Caesar-Dressing		
mit		
- gebratenen Putenbruststreifen		12,90
- gebratenen Riesengarnelen (3 Stück)		16,50

Vegetarisches

Allgäuer Kässpätzn ^{2, 9}		10,80
hausgemachte Spätzle Bergkäs Röstzwiebeln bunter Blattsalat		
Spaghettini ²	 vegan	13,20
italienische Hartweizennudeln sautierte Schwarzwurzeln weiße Trüffelsoße		
Maronen-Gnocchi		13,20
italienische Maronen-Kartoffelnocken Quitte Rucola Parmesan		

Fischgerichte

Gebratenes Kabeljaufilet		17,50
Granatapfel-Fenchelgemüse Wildreis Pernodsoße		
Gebratenes Lachsfilet		18,50
gebackene Garnele Thaispargel Kürbis-Kartoffelpüree Safransoße		

 = vegetarisch

🍷 Fleischgerichte & Post-Klassiker 🍷

Bayrischer Schweinsbraten mit Krusterl ^{2, 3, 4, 5} Kartoffelknödel Speckkrautsalat dunkle Weißbiersoße	11,90
Wildragout mit Wacholder geschmort ⁸ Spitzkohl Breznknödel	16,90
Kutscherteller Schweinemedailleurs Rahmschwammerl hausgemachte Spätzle	15,90
Rindsroulade ^{2, 3, 5, 10} Apfelblaukraut Kartoffelstampf Zwiebel-Specksoße	16,50
Münchner Schnitzel ^{5, 8} Schnitzel von der Schweinelende Senf-Meerrettich-Panade bunter Kartoffelsalat	15,50
Wiener Schnitzel ^{2, 8, 10} Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebraten Röstkartoffeln handgerührte Preiselbeeren	19,50
Post – Burger ^{2, 3, 8} Beefsteak Sesam Burger Semmel Zwiebeln Tomate Käse Süßkartoffelsticks BBQ-Soße	13,80
Zwiebelrostbraten ^{2, 10} gebratene argentinische Rinderlende Bohnengemüse Kässpatzn Röstzwiebeln	19,50

Für 2 Personen

Confierte Barbarie Ente Entenbrust und -keule Blaukraut Kartoffelbaumkuchen Orangensoße	pro Person 24,50
--	------------------

Auf Vorbestellung - frisch aus dem Rohr -

Ganze hintere Schweinshaxn ^{2, 3, 5} Kartoffelknödel Semmelknödel Dunkelbiersoße	21,50
½ hintere Schweinshaxn ^{2, 3, 5} Kartoffelknödel Semmelknödel Dunkelbiersoße	14,50

🍷 Bayrische Brotzeiten, Würstl & Kas 🍷

Hausgemachte Gulaschsuppe ^{2,3} Bauernbrot		6,50
6 Nürnberger Rostbratwürstl ^{2,3,8} Sauerkraut Kartoffelpüree		9,90
Abgebräunter Leberkäs mit Spiegelei ^{2,3,4,9} Röstkartoffeln Bratensoße		8,90
Gschmackiger Obatzda ² rote Zwiebeln eine Brezn		7,90
Bayrisches Brotzeitbrettl ^{2,3,4,9,10} roher Schinken kalter Schweinsbraten Leberkäs Fleischpflanzerl Obatzda Emmentaler Griebenschmalz Kaminwurz geschabter Kren Bauernbrot		9,80
Kasbrettl ² Käsevariation Trauben Walnüsse Butter Brot		10,90
Wurstsalat »Bayrisch« ^{2,3,4,5} Regensburger Essiggurken rote Zwiebeln Bauernbrot		7,90
Wurstsalat »Schweizer Art« ^{2,3,4,5} Regensburger Emmentaler Essiggurken rote Zwiebeln Bauernbrot		8,50
Ein Paar original Münchner Weißwürst ^{2,4,9} süßer Hausmachersenf		5,20
jede weitere Weißwurst ^{2,4,9}	Stück	2,50
Brezn	Stück	0,80

 = vegetarisch

🍷 Dessert 🍷

Crème brûlée von der Tonkabohne Gewürzstangerl		6,80
Haselnuss-Marzipanküchlein Orangen-Zimteis		6,50
Bailey's Mousse Gewürzkirschen		6,30
Frischer Kaiserschmarrn - luftig und karamellisiert - Rosinen Mandeln Apfelmus	5	8,80

Eisspezialitäten von Mövenpick

Crème Vanilla, Chocolate Chips, Strawberry Cream Cioccolata Stracciatella, Maple Walnut	pro Kugel	1,80
--	-----------	------

🍷 Kaffee & Tee 🍷

Café Crème ¹¹	Tasse	3,10
	Haferl	3,90
Café Crème, entkoffeiniert	Tasse	3,10
	Haferl	3,90
Espresso ¹¹		2,30
Doppelter Espresso ¹¹		3,90
Espresso Macchiato ¹¹		2,80
Milchkaffee ¹¹		3,50
Cappuccino ¹¹		3,20
Latte Macchiato ¹¹		3,60
Heiße Schokolade		3,50

Unsere Teespezialitäten aus dem Hause Ronnefeldt:

Assam, Earl Grey, Darjeeling, Rote Beere	Glas	3,10
English Breakfast, Pfefferminze, Kamille	Kännchen	4,50
Rooibos Vanilla, Grüner Tee, Kräutertee		

🍷 Biere 🍷

Bayern, das Land des Bieres, so ist es fast in der ganzen Welt bekannt. Dies auch mit Recht, immerhin befindet sich die älteste Brauerei »direkt« vor unserer Haustüre. Seit dem Jahr 1040 wird in der Weihenstephaner Brauerei in Freising Bier gebraut. Das vom Bayernherzog Wilhelm IV im Jahr 1516 festgelegte Reinheitsgebot ist bis heute gültig und besagt, dass das bayrische Bier nur aus vier Zutaten bestehen darf: Hopfen und Malz, Wasser und Hefe!

Biere vom Fass	0,3 l	0,5 l
Spaten Münchner Hell	2,90	3,70
Franziskaner Hefe-Weißbier Hell	3,10	3,90
Beck's Pils	3,70	
Flaschenbiere	0,33l	0,5 l
Leffe Blonde	3,90	
Leffe Brune	3,90	
Löwenbräu Dunkel		3,90
Löwenbräu Hell – Alkoholfrei		3,90
Franziskaner Kellerbier (unfiltriert)		3,90
Franziskaner Hefe-Weißbier Dunkel		3,90
Franziskaner Hefe-Weißbier Leicht		3,90
Franziskaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei		3,90

🍷 Alkoholfreie Getränke 🍷

Mineralwasser		
Gerolsteiner Gourmet Sprudel	0,25 l	3,20
	0,75 l	6,30
Gerolsteiner Gourmet Medium	0,75 l	6,30
Gerolsteiner Gourmet Naturell	0,25 l	3,20
	0,75 l	6,30
Säfte		
Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	3,20
Orangensaft	0,2 l	3,20
Johannisbeernektar	0,2 l	3,20
Saftschorlen	0,2 l	0,4 l
Apfel, naturtrüb	2,90	3,70
Johannisbeer, Rhabarber, Maracuja	2,90	3,70
Traube rot, Orange		
Softgetränke	0,2 l	0,4 l
Bluna Zitrone ^{1,3}	3,20	3,80
Bluna Orange ^{1,3}	3,20	3,80
Afri Cola ^{1,11}	3,20	3,80
Afri Cola Light ^{1,8,11}	3,20	
Bluna Cola Mix (Spezi) ^{1,3,11}	3,20	3,80
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale ^{11a}	3,60	
Almdudler (Kräuterlimonade)	0,35 l	3,90

🍷 Weißweine offen 🍷

2017 Grüner Veltliner Grüner Veltliner, Weingut Schmidt-Harringer leicht, spritzig	Österreich Kamptal	0,2 l	5,20
2016 Weißer Burgunder Ungsteiner Kobnert, Winzer eG Herrenberg-Honigsäckel Aromen von Birne, Apfel und Litschi. Sanft, weich, fruchtig	Deutschland Pfalz	0,2 l	6,50
2017 Scherner Grauburgunder QbA Grauburgunder, Weingut Scherner-Kleinhanß, Flörsheim weiche Struktur, angenehme Frucht nach Birne und Ananas	Deutschland Rheinessen	0,2 l	6,80
2016 Iphöfer Kronsberg QbA Müller-Thurgau, Weingut Ernst Popp, Iphofen feine Zitrus-Quittenaromen, belebende Frische	Deutschland Franken	0,25 l	6,20
2017 Mugler Riesling trocken Riesling, Weingut Mugler, Neustadt-Gimmeldingen erfrischend, fruchtig mit Pfirsich, Zitrus und floralen Aromen	Deutschland Pfalz	0,2 l	6,70
2017 Chardonnay Trentino DOC Chardonnay, Bottega Vinai - Cavit vielschichtige Frucht mit balsamischen Holznoten	Italien Trentin	0,2 l	6,90
2016 Lugana DOC Trebiano, Azienda Agricola Bulgarini fruchtig, zarte Fruchtaromen nach Zitrus und Pfirsich	Italien Venetien	0,2 l	7,30

🍷 Rotweine offen 🍷

2017 Blauer Zweigelt Blauer Zweigelt, Weingut Schmidt-Harringer fruchtig, mild, körperreich	Österreich Kamptal	0,2 l	5,20
2016 Mugler Pinot Noir Fass XI Spätburgunder, Weingut Mugler, Neustadt-Gimmeldingen Kirschfrucht mit einem Hauch von Schokolade, feinaromatisch	Deutschland Pfalz	0,2 l	5,80
2016 Primitivo di Salento IGT „Terre del Sole“ Zinfandel, Casa Vinicola Botter Duft nach Waldbeeren, Kirsche und leichten Gewürznoten	Italien Apulien	0,2 l	6,20
2014 Viña Borgia Garnacha, Campo de Borja feine Erdbeer- und Himbeeraromen, weich und rund	Spanien Aragonien	0,2 l	6,80
2017 Casa de Campo Cabernet Carmenere, Agricolo Salves fruchtiges, reines Cabernet-Bouquet, voller Körper	Chile Valle Central	0,2 l	6,90

🍷 Roséweine offen 🍷

2017 Bardolino DOC Classico Chiaretto “Corte Olivi” Corvina, Rondinellam, Molinara, Cantine Lenotti feine Noten nach Sauerkirschen und Johannisbeeren, feinwürzig	Italien Venetien	0,2 l	6,20
--	---------------------	-------	------

🍷 Weißweine 🍷

<p>2016 Weißer Burgunder Ungsteiner Kobnert, Winzer eG Herrenberg-Honigsäckel Aromen von Birne, Apfel und Litschi. Sanft, weich und fruchtig</p>	<p>Deutschland Pfalz</p>	<p>0,75 l 25,50</p>
<p>2016 Scherner Grauburgunder QbA Grauburgunder, Weingut Scherner-Kleinhanß, Flörsheim weiche Struktur, angenehme Frucht nach Birne und Ananas</p>	<p>Deutschland Rheinhessen</p>	<p>0,75 l 25,50</p>
<p>2015 Tassilo „Steinmauer“ Grüner Veltliner, Weingut Leopold Müller strohgelb, harmonisch, mineralisch mit deutlicher Fruchtnote</p>	<p>Österreich Wachau</p>	<p>0,75 l 26,50</p>
<p>2014 Sämling 88 Scheurebe, Weingut Johann Schneeberger halbtrocken, Anklänge von Steinobst- und Kräuteraromen</p>	<p>Österreich Steiermark</p>	<p>0,75 l 24,50</p>
<p>2017 Grüner Veltliner Federspiel QW Grüner Veltliner, Domäne Wachau, lebendige Säure, rassig und würziger Abgang</p>	<p>Österreich Wachau</p>	<p>0,75 l 28,50</p>
<p>2017 Chardonnay Trentino DOC Chardonnay, Bottega Vinai - Cavit vielschichtige Frucht mit balsamischen Holznoten</p>	<p>Italien Trentin</p>	<p>0,75 l 27,50</p>
<p>2016 Riesling „Fass 68“ QW Riesling, Weingut Philipp Wittmann fruchtbetont mit Pfirsich und Zitrus Anklängen</p>	<p>Deutschland Rheinhessen</p>	<p>0,75 l 28,50</p>
<p>2016 Lugana DOC Trebiano, Azienda Agricola Bulgarini trocken, fruchtig, zarte Fruchtaromen nach Zitrus und Pfirsich</p>	<p>Italien Venetien</p>	<p>0,75 l 29,50</p>

🍷 Roséweine 🍷

<p>2017 Bardolino DOC Classico Chiaretto “Corte Olivi” Corvina, Rondinellam, Molinara, Cantine Lenotti feine Noten nach Sauerkirschen und Johannisbeeren, feinwürzig</p>	<p>Italien Venetien</p>	<p>0,75 l 23,50</p>
---	--------------------------------------	---------------------

Rotweine

<p>2016 Spätburgunder QbA Weingut Bergdolt – Reif und Nett angenehm, weich, Aromen von Erdbeeren und Waldbeeren</p>	<p>Deutschland Pfalz</p>	<p>0,75 l 26,50</p>
<p>2016 Zweigelt Barrique QW Salzl OEG, Weingut Seewinkelhof, Illmitz, Neusiedler See trocken, intensive Aromen von Beeren und geröstetem Holz</p>	<p>Österreich Burgenland</p>	<p>0,75 l 27,50</p>
<p>2015 Merlot Trentino DOC Merlot, Bottega Vinai - Cavit sattes Rubinrot, volle Frucht mit Holz- und Vanillenoten</p>	<p>Italien Trentin</p>	<p>0,75 l 27,50</p>
<p>2014 Viña Borgia Garnacha, Campo de Borja feine Erdbeer- und Himbeeraromen, weich und rund</p>	<p>Spanien Aragonien</p>	<p>0,75 l 26,50</p>
<p>2017 Casa de Campo Cabernet Carmenere, Agricolo Salves fruchtiges, reines Cabernet-Bouquet, voller Körper</p>	<p>Chile Valle Central</p>	<p>0,75 l 28,00</p>
<p>2016 Cabernet Sauvignon VdP d’Oc Cabernet-Sauvignon, Domaine de la Baume dunkel rubinrot, Aroma von Brombeeren und Johannisbeeren</p>	<p>Frankreich Languedoc</p>	<p>0,75 l 29,50</p>
<p>2014 Raiza Crianza DOC Tempranillo, Bodegas Vicente Gandia Aroma nach schwarzen Früchten mit Nuancen von Kakao</p>	<p>Spain Rioja</p>	<p>0,75 l 34,50</p>
<p>2013 Finca la Emperatriz Crianza DOC Tempranillo und Garnache fruchtig, große Fülle</p>	<p>Spanien Rioja</p>	<p>0,75 l 36,50</p>
<p>2014 Monterè Valpolicella Ripasso Superiore DOP Ca’ de’ Rocchi Tinazzi trocken, ausgeglichen und samtig, feine Barriquenoten</p>	<p>Italien Venetien</p>	<p>0,75 l 39,50</p>

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass sich die bei den Weinen angegebenen Jahrgänge im Laufe des Jahres verändern können, wenn von den Weingütern die Folgejahrgänge ausgeliefert werden.

Geistreiches aus Bayern

Sissis aus Possenhofen am Starnberger See
Destillate in Holzfässern gelagert und mit Trockenfrüchten mazeriert.
Besonders mild mit intensivem Fruchtroma und goldener Farbe.

Sissis Marille	2 cl	4,90
Sissis Waldhimbeere	2 cl	4,90
Sissis Kirsche	2 cl	4,90

Ascaim - edle Destillate von der Destillerie Böttl aus Aschheim
Prämierte, exklusive und erstklassige Brände hergestellt in traditioneller Handarbeit.

Ascaim Williams Christ Eschenfass gereift Bronzemedaille „Goldenes Stamperl 2018“	2 cl	6,50
Ascaim Himbeere Goldmedaille „Goldenes Stamperl 2015“	2 cl	6,50
Ascaim Haselnuss Goldmedaille „Goldenes Stamperl 2015“	2 cl	6,50

The Duke aus Aschheim
In der ehemaligen Brennerei in Aschheim hat die Duke Destillerie ihre Bleibe gefunden.
The Duke Gin gilt mit seiner Herstellung in München als Pionier des Deutschen Gins.

The Duke Munich Dry Gin Gin klassischer Bauart mit kraftvollem Aroma von 13 ausgesuchten Kräutern und Gewürzen abgerundet mit Hopfenblüten und Malz.	2 cl	3,90
Gin Tonic 4 cl The Duke Munich Dry Gin, Tonic Water, Zitrone ^{11a}	0,2 l	10,50

Slyrs Bavarian Single Malt Whisky vom Schliersee
Seit 1999 der erste und einzige oberbayerische Single Malt Whisky im klassischen Rau- und
Feinbrandverfahren, aus bestem bayerischen Getreide und alpinem Quellwasser hergestellt und
in neuen Fässern der amerikanischen Weißerle gelagert.

Slyrs Single Malt Whisky ¹ unvergleichlich milder, holziger, angenehm malziger Charakter mit fruchtbetonten Aromen.	4 cl	9,80
--	------	------

🍷 Geistreiches 🍷

Obstbrände	2 cl	
Obstler	3,30	
Williamsbirne	3,50	
Grappa Nonino Chardonnay Barrique gereift	7,50	
Kräuter, Bitter und Klare	2 cl	4 cl
Ramazzotti ¹	3,30	5,60
Averna ¹	3,30	5,60
Jägermeister	3,30	5,60
Underberg	3,30	
Fernet Branca ¹ ,	3,30	
Linie Aquavit	3,30	
Malteser Aquavit	3,30	
Enzian	3,30	
Gordon´s Dry Gin	3,30	5,60
Cognac & Weinbrand	2 cl	4 cl
Remy Martin V.S.O.P. ¹	4,30	8,50
Hennessy V.S.O.P. ¹	4,30	8,50
Whisk(e)y		4 cl
Jim Beam, Kentucky Straight Bourbon Whiskey ¹		5,90
Johnnie Walker Red Label, Blended Scotch Whisky ¹		5,90
Jack Daniel´s, Old No. 7, Tennessee Whiskey ¹		6,20
Slyrs, Bavarian Single Malt Whisky ¹		9,80
Chivas Regal, aged 12 years, Blended Scotch Whisky ¹		7,90
Lagavulin, aged 16 years, Islay Single Malt Scotch Whisky ¹		12,50