

🌀 Herzlich Willkommen im Postwirt Aschheim 🌀



... vor mehr als 140 Jahren...

- 1873 kam der Bauer Johann Wagnmüller 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 wachend, 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.
- 2019 freuen wir uns, Sie bewirten zu dürfen und dass Sie sich im „Postwirt“ wohlfühlen.

🍷 Aperitif 🍷

Prosecco Zonin Brut	0,1 l	4.30
	0,75 l	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
Ramazzotti Rosato Mio	0,2 l	6.30
Aperitivo Rosato Prosecco Basilikum ¹		
Lillet Rosen Spritz	0,2 l	6.30
Lillet blanc Prosecco Rosenwasser Cranberrysaft		
Hugo - Prosecco Soda Holunderblütensirup Minze	0,2 l	6.30
Aperol Spritz - Prosecco Soda Aperol Orange ^{1, 11a}	0,2 l	6.30
Gin Tonic - 4 cl Gordon's Dry Gin Tonic Water Zitrone ^{11a}	0,2 l	8.20
Sherry Tio Pepe dry ¹	5 cl	3.90

🍷 Aperitif alkoholfrei 🍷

Basilikum Smash	0,2 l	5.30
Tonic Water Zitronensaft Basilikum Läuterzucker ^{11a}		
Ipanema – alkoholfreier Caipirinha	0,2 l	5.50
Maracujasaft Ginger Ale Limetten brauner Rohrzucker ¹		
Hugo alkoholfrei	0,2 l	5.30
Ginger Ale Soda Holunderblütensirup Minze ¹		

🍷 Vorspeisen 🍷

Vitello tonnato ¹	14.50
Scheiben vom Kalbstafelspitz Thunfischsoße Kapern Rucola	
Tatar vom Ikarimi-Lachs ^{1,8}	13.90
Wasabi Mousse geröstetes Holzofenbrot	

🍷 Suppen 🍷

Postsuppe	6.00
Rinderkraftbrühe Grießnockerl Gemüsestreifen	
Leberknödelsuppe	6.80
Tafelspitzbrühe Leberknödel Schnittlauch	
Samtsuppe vom roten Glockenpaprika	6.80
Blätterteig-Käse-Stange	
Tomatenessenz	7.50
Spinat-Ricotta-Ravioli	




¹ Farbstoffe, 8 Süßstoff

Gerne erhalten Sie auf Nachfrage unseren Dokumentationsordner in dem unsere Speisen hinsichtlich enthaltener Allergene aufgeschlüsselt sind.

Salate

Kleiner bunter Salat ^{1, 2, 3, 5}	 vegan	4.50
Blattsalate Gurken Karotten Radieserl weißes Balsamico-Dressing		
Großer bunter Salat ^{1, 2, 3, 5}	 vegan	7.50
Blattsalate Gurken Karotten Radieserl weißes Balsamico-Dressing		
mit		
- Räucherlachsscheiben geriebenem Meerrettich		13.50
- gratiniertem Ziegenkäse Thymianhonig		13.50
- weißem Thunfischfilet schwarzem Sesammantel Limettencreme		15.50
- Scheiben von rosa gebratenem Roastbeef		15.50
Caesar Salad ^{1, 2, 5}		9.90
Romanasalat Parmesanhobel Croûtons Ei Caesar-Dressing		
mit		
- gebratenen Putenbruststreifen		12.90
- gebratenen Riesengarnelen (3 Stück)		16.50

Vegetarisches

Allgäuer Kässpätzn ²	 vegan	11.00
hausgemachte Spätzle Bergkäs Röstzwiebeln bunter Blattsalat		
Strozzapreti	 vegan	13.20
italienische Hartweizennudeln Grillgemüse Parmesanschaum		
Kraut-Schupfnudeln	 vegan	13.20
Schupfnudeln junges Rahmkraut gebackener Rucola		

Fischgerichte

Gebratenes Doradenfilet		19.50
Zitronengrassoße Toskanisches Gemüse Safrankartoffeln Basilikumpesto		
Gebratenes Bachforellenfilet im Breznmantel ^{1, 2, 4, 5, 8}		17.50
Wildkräuter-Kartoffelsalat Bärlauch-Bruschetta Meerrettichdip		

 = vegetarisch

🍷 Fleischgerichte 🍷

Bayrischer Schweinsbraten mit Krusterl ^{2,3,4,5} dunkle Weißbiersoße Kartoffelknödel Speckkrautsalat	11.90
6 Nürnberger Rostbratwürstl ^{2,3,8} Weinsauerkraut Kartoffelpüree	10.50
Scheiben vom Rindstafelspitz ^{5,8} Schnittlauch-Meerrettichsoße gegrillter Kohlrabi junge Kartoffeln	17.00
Kutscherteller Schweinemedallions Rahmschwammerl Spätzle	16.50
Rindsroulade ^{2,3,5,10} Zwiebel-Specksoße Karottengemüse Kartoffelstampf	16.80
Münchner Schnitzel ^{1,2,4,5,8} Schnitzel von der Schweinelende Senf-Meerrettich-Panade bunter Kartoffelsalat	15.80
Wiener Schnitzel ^{2,8,10} Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebraten Röstkartoffeln Preiselbeeren	19.90
Post – Burger ^{2,3,8} Beefsteak Sesam Burger Semmel Zwiebeln Tomate Käse Süßkartoffelsticks BBQ-Soße	14.00
Zwiebelrostbraten ^{2,10} gebratene argentinische Rinderlende 180 g Bohnengemüse Kässpatzn Röstzwiebeln	19.50
Für 2 Personen	
Entrecôte double Zwischenrippenstück vom Rind 400 g Rauchjus Pfannengemüse Steak fries Chilidip	pro Person 25.50
Auf Vorbestellung - frisch aus dem Rohr -	
Ganze hintere Schweinshaxn ^{2,3,5} Dunkelbiersoße Kartoffelknödel Semmelknödel	21.50
½ hintere Schweinshaxn ^{2,3,5} Dunkelbiersoße Kartoffelknödel Semmelknödel	14.50

Bayrische Brotzeiten

Hausgemachte Gulaschsuppe ^{2,3}		6.90
Abgebräunter Leberkäs mit Spiegelei ^{2,3,4,9} Röstkartoffeln Bratensoße		9.00
Gschmackiger Obatzda ² rote Zwiebeln eine Brezn		8.50
Bayrisches Brotzeitbrettl ^{2,3,4,8,9,10} roher Schinken kalter Schweinsbraten Leberkäs Fleischpflanzerl Obatzda Emmentaler Griebenschmalz Kaminwurzn geschabter Kren Bauernbrot		10.50
Kasbrettl ² Käsevariation Trauben Walnüsse Butter Brot		11.20
Wurstsalat »Bayrisch« ^{2,3,4,5,8} Regensburger Essiggurken rote Zwiebeln Bauernbrot		8.00
Wurstsalat »Schweizer Art« ^{2,3,4,5,8} Regensburger Emmentaler Essiggurken rote Zwiebeln Bauernbrot		8.50
Original Münchner Weißwurst ^{2,4,9} süßer Hausmachersenf	Stück	2.60
Brezn	Stück	1.00

 = vegetarisch

2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 8 Süßstoff, 9 Phosphat, 10 Nitritpökelsalz
Gerne erhalten Sie auf Nachfrage unseren Dokumentationsordner in dem unsere Speisen hinsichtlich enthaltener Allergene aufgeschlüsselt sind.

🍷 Dessert 🍷

Gebackener Erdbeereisknödel schwarzes Holunderbeerenragout		7.50
Crème brûlée Madagaskar-Vanille		7.50
Mousse au Chocolat Erdbeer-Limettensalat		7.50
Frischer Kaiserschmarrn - luftig und karamellisiert - Rosinen Mandeln Apfelmus		9.50

Eisspezialitäten von Mövenpick

Crème Vanilla, Chocolate Chips, Strawberry Cream Cioccolata Stracciatella, Maple Walnut	pro Kugel	1.60
--	-----------	------

🍷 Kaffee & Tee 🍷

Café Crème ¹¹	Tasse	3.10
	Haferl	3.90
Café Crème, entkoffeiniert	Tasse	3.10
	Haferl	3.90
Espresso ¹¹		2.50
Doppelter Espresso ¹¹		3.90
Espresso Macchiato ¹¹		2.80
Milchkaffee ¹¹		3.80
Cappuccino ¹¹		3.50
Latte Macchiato ¹¹		3.80
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		

⁵ geschwefelt, ¹¹ koffeinhaltig

Gerne erhalten Sie auf Nachfrage unseren Dokumentationsordner in dem unsere Speisen hinsichtlich enthaltener Allergene aufgeschlüsselt sind.

🍷 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		0,5 l
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		
Frisch gepresster Saft	0,2 l	4.90
Karotten Apfel Ingwer		
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, Weinkellerei Hugl-Wimmer leicht, fruchtig, harmonisch	Österreich Weinviertel	0,2 l	5.80
2017 Weißer Burgunder Ungsteiner Kobnert, Winzer eG Herrenberg-Honigsäckel Aromen von Birne, Apfel und Litschi. Sanft, weich, fruchtig	Deutschland Pfalz	0,2 l	6.50
2018 Scherner Grauburgunder QbA Grauburgunder, Weingut Scherner-Kleinhanß, Flörsheim weiche Struktur, angenehme Frucht nach Birne und Ananas	Deutschland Rheinessen	0,2 l	6.80
2017 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
2017 Lugana DOC Trebiano, Azienda Agricola Bulgarini fruchtig, zarte Fruchtaromen nach Zitrus und Pfirsich	Italien Venetien	0,2 l	7.30

🍷 Rotweine offen 🍷

2016 Mugler Pinot Noir Fass XI Spätburgunder, Weingut Mugler, Neustadt-Gimmeldingen Kirschfrucht mit einem Hauch von Schokolade, feinaromatisch	Deutschland Pfalz	0,2 l	5.90
2017 Primitivo di Salento IGT „Terre del Sole“ Zinfandel, Casa Vinicola Botter Duft nach Waldbeeren, Kirsche und leichten Gewürznoten	Italien Apulien	0,2 l	6.50
2015 Viña Borgia Garnacha, Campo de Borja feine Erdbeer- und Himbeeraromen, weich und rund	Spanien Aragonien	0,2 l	6.90
2017 Casa de Campo Cabernet Carmenere, Agricolo Salves fruchtiges, reines Cabernet-Bouquet, voller Körper	Chile Valle Central	0,2 l	7.20

🍷 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 🍷

2017 Weißer Burgunder Ungsteiner Kobnert, Winzer eG Herrenberg-Honigsäckel Aromen von Birne, Apfel und Litschi. Sanft, weich und fruchtig	Deutschland Pfalz	0,75 l	25.50
2018 Scherner Grauburgunder QbA Grauburgunder, Weingut Scherner-Kleinhanß, Flörsheim weiche Struktur, angenehme Frucht nach Birne und Ananas	Deutschland Rheinhessen	0,75 l	25.50
2014 Sämling 88 Scheurebe, Weingut Johann Schneeberger halbtrocken , Anklänge von Steinobst- und Kräuteraromen	Österreich Steiermark	0,75 l	24.50
2017 Grüner Veltliner Federspiel QW Grüner Veltliner, Domäne Wachau, lebendige Säure, rassig und würziger Abgang	Österreich Wachau	0,75 l	28.50
2017 Chardonnay Trentino DOC Chardonnay, Bottega Vinai - Cavit vielschichtige Frucht mit balsamischen Holznoten	Italien Trentin	0,75 l	27.50
2017 Sauvignon Blanc „eins zu eins“ QbA Sauvignon Blanc, Weingut Andreas Diehl Anklänge von Zitrus, Mango, Melone und Johannisbeere frisch, dichte Struktur und langer Abgang	Deutschland Pfalz	0,75 l	28.50
2017 Lugana DOC Trebiano, Azienda Agricola Bulgarini fruchtig, zarte Fruchtaromen nach Zitrus und Pfirsich	Italien Venetien	0,75 l	29.50

🍷 Roséweine 🍷

2017 Bardolino DOC Classico Chiaretto "Corte Olivi" Corvina, Rondinellam, Molinara, Cantine Lenotti feine Noten nach Sauerkirschen und Johannisbeeren, feinwürzig	Italien Venetien	0,75 l	23.50
--	---------------------	--------	-------

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>2016 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>2015 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>2017 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>2015 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>2015 Monerè Valpolicella Ripasso Superiore DOP Molinara, Rondinella, Corvina, 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

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

Ascaim schwarze Johannisbeere Goldmedaille „Bayern Brand 2018“ 1. Preis „Goldenes Stamperl 2018“	2 cl	6.50
Ascaim Himbeere Silbermedaille „Bayern Brand 2018“	2 cl	6.50
Ascaim Williams Christ Eschenfass gereift 3. Preis „Goldenes Stamperl 2017“	2 cl	6.50
Ascaim Schlehe 1. Preis „Goldenes Stamperl 2016“	2 cl	6.50

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

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 Weißbeiche 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	
Haselnuss	3.80	
Grappa Nonino Chardonnay Barrique gereift	7.50	
Kräuter, Bitter und Klare	2 cl	4 cl
Ramazotti 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