

🍷 Aperitif 🍷

SEKT Hausmarke „Zur Post“	0,1 l 0,75 l	3,90 € 24,50 €
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 mit Holunderblütensirup	0,1 l	4,50 €
CHAMPAGNE Veuve Clicquot Brut	0,75 l	89,00 €
CHAMPAGNE Taittinger Prestige Rosé Brut	0,75 l	95,00 €
RAMAZZOTTI 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'S – Prosecco, Soda, Holunderblütensirup, Minze	0,2 l	6,20 €
APEROL SPRITZ - Weißwein, Soda, Aperol, Orange ^{1, 11a}	0,2 l	6,20 €
GIN TONIC – 4 cl Gordon's Dry Gin, 0,2 l Tonic, Zitrone ^{11a}		8,20 €
TIO PEPE SHERRY dry ¹	5 cl	3,90 €
SANDEMANN SHERRY medium ¹	5 cl	3,90 €

🍷 Aperitif alkoholfrei 🍷

- frisch gepresst - KAROTTEN, APFEL und INGWER	0,2 l	4,90 €
HUGO'S alkoholfrei Ginger Ale, Soda, Holunderblütensirup, Minze ¹	0,2 l	5,30 €

¹ Farbstoffe, ^{11a} chininhaltig

🌀 Vorspeisen 🌀

Carpaccio von der Rinderlende mit roh mariniertes Petersilienwurzel, schwarzer Oliven-Tapenade und Parmesan	14,90 €
Matjestatar mit mariniertes Roter Bete ^{2,3,8} Apfel-Chutney und Dillschmand	9,80 €

🌀 Suppen 🌀

Postsuppe Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl und Gemüsestreifen	5,00 €
Tafelspitzbrühe ^{2,4} mit Leberknödel und Schnittlauch	5,60 €
Zitronengras-Currysuppe mit Grönlandkrabben	7,00 €
Hausgemachte Gulaschsuppe ^{2,3} mit Bauernbrot	6,50 €




² Konservierungsstoffe, ³ Antioxidationsmittel, ⁴ Geschmacksverstärker, ⁸ Süßstoff

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

🍽 Salate 🍽


Kleiner gemischter Salat ^{1,2,5} Gurken, Karotten, Radieserl mit Balsamico-Tomaten-Dressing	 vegan	4,50 €
Großer bunter Blattsalat ^{1,2,5} mit Balsamico-Tomaten-Dressing	 vegan	7,50 €
- mit gebratenen Putenbruststreifen		11,90 €
- mit Ziegenkäse unter der Pinienkernkruste		12,90 €
- mit weißem Thunfischfilet in schwarzem Sesammantel und Limetten-Crema		15,50 €
- mit Scheiben vom rosa Roastbeef		14,90 €
Caesar Salad ^{1,2,5} Romanasalat mit Parmesanhobel, Croûtons, Ei und Caesar-Dressing		9,80 €
- mit gebratenen Putenbruststreifen		12,90 €
- mit gebratenen Shrimps und Zwergoktopus		14,90 €

🍽 Vegetarisches 🍽

Allgäuer Kässpätzn ^{2,9} mit Bergkäs, Röstzwiebeln und buntem Blattsalat		10,50 €
Pappardelle –italienische Hartweizennudeln– ² mit grünem Spargel, getrockneten Tomaten und Brunnenkressepesto	 vegan	13,00 €
Hausgemachte Falafel mit Pak Choi und Sesamjoghurt		12,50 €

🍽 Fischgerichte 🍽

Rauten vom Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Glockenpaprikaschaum auf grünem Erbsenpüree und Safrankartoffeln		16,90 €
Gebratenes Saiblingsfilet vom Königssee mit Mangosoße auf lauwarmer Avocadocreme und Couscouskrapfen		17,90 €

 = vegetarisch

¹ Farbstoffe, ² Konservierungsstoffe, ⁵ geschwefelt, ⁹ mit Phosphat
Gerne erhalten Sie auf Nachfrage unseren Dokumentationsordner in dem unsere Speisen hinsichtlich enthaltener Allergene aufgeschlüsselt sind.

🍷 Fleischgerichte & Post-Klassiker 🍷

Bayrischer Schweinsbraten ^{2, 3, 4, 5} 11,90 €
an dunkler Weißbiersoße mit Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat

Kutscherteller 15,90 €
Schweinemedallions mit Rahmschwammerl und hausgemachten Spätzle

Gesottener Ochsentafelspitz 16,90 €
mit jungem Wurzelgemüse, Bouillonkartoffeln und frisch geschabtem Kren

Münchner Schnitzel ^{5, 8} 15,00 €
von der Schweinelende, in Senf- Meerrettich-Panade mit buntem Kartoffelsalat

Wiener Schnitzel ^{2, 8, 10} 18,00 €
in Butterschmalz gebraten mit Röstkartoffeln und handgerührten Preiselbeeren

Post – Burger ^{2, 3, 8} 13,50 €
Beefsteak im Sesamweizenbrötchen mit Zwiebeln, Tomate, Käse
feurig-fruchtiger BBQ-Soße und Süßkartoffelsticks

Zwiebelrostbraten ^{2, 10} 18,90 €
aus der Ochsenlende mit Bohnengemüse und Kässpatzn

Für 2 Personen

Doppeltes Entrecôte ⁵ pro Person 28,50 €
mit Gemüse der Saison, Rotweinschalotten und Kartoffelecken

Ab 19:00 Uhr frisch aus dem Rohr


- oder jederzeit auf Vorbestellung -

Ganze hintere Schweinshaxn ^{2, 3, 5} 21,50 €
mit Dunkelbiersoße, Kartoffel- und Semmelknödel

1/2 hintere Schweinshaxn ^{2, 3, 5} 13,90 €
mit Dunkelbiersoße, Kartoffel- und Semmelknödel

🍷 Bayrische Brotzeiten, Würstl & Kas 🍷

Hausgemachte Gulaschsuppe ^{2,3} mit Bauernbrot		6,50 €
6 Nürnberger Rostbratwürstl ^{2,3,8} auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree		9,90 €
Abgebräunter Leberkäs mit Spiegelei ^{2,3,4,9} Bratkartoffeln und Bratensoße		8,90 €
Ochsenmaulsalat mit Radieserlvinaigrette ^{2,3} und Schnittlauchbrot		10,50 €
Gschmackiger Obatzda ² mit roten Zwiebeln und einer Brezn		7,90 €
Bayrisches Brotzeitbrettl ^{2,3,4,9,10} Roher Schinken, Schweinsbraten, Kaminwurzn, geschabter Kren Leberkäs, Fleischpflanzerl, Obatzda, Emmentaler, Griebenschmalz und Bauernbrot		9,80 €
Kasbrettl ² Käsevariation mit Trauben, Walnüssen, Butter und Brot		10,90 €
Wurstsalat von Regensburgern ^{2,3,4,5} mit Bauernbrot		
»Bayrisch« mit Essiggurke und roten Zwiebeln		7,90 €
»Schweizer Art« mit Emmentaler		8,50 €
Paar Wiener Würstl mit mittelscharfem Senf und Bauernbrot ^{2,3,4,9}		4,20 €
Zwei Stück original Münchner Weißwürst ^{2,4,9} mit süßem Hausmachersenf		5,20 €
jede weitere Weißwurst ^{2,4,9}	Stück	2,50 €
Brezn	Stück	0,80 €

 = 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 🍷

Holunder Crème brûlée an karamellisiertem Blätterteig	7,00 €
Zitronen Tarte mit Brombeer-Buttermilcheis	6,80 €
Weißes Schokoladen-Mohnparfait an Aprikosen-Thymian Confit	6,50 €
Frischer Kaiserschmarrn - luftig und karamellisiert - 5 mit Rosinen, Mandeln und Apfelmus	8,60 €

Eisspezialitäten von Mövenpick

Crème Vanilla, Chocolate Chips, Strawberry Cream Cioccolata Stracciatella, Maple Walnut	pro Kugel	1,70 €
--	-----------	--------

🍷 Kaffee & Tee 🍷

Kaffee 11	Haferl	3,90 €
Kaffee, entkoffeiniert	Haferl	3,90 €
Espresso 11		2,30 €
Doppelter Espresso 11		3,80 €
Espresso Macchiato 11		2,70 €
Milchkaffee 11		3,40 €
Cappuccino 11		3,10 €
Latte Macchiato 11		3,50 €
Schokolade, heiß oder kalt		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	3,10 €
	0,75 l	6,20 €
Gerolsteiner Gourmet MEDIUM	0,75 l	6,20 €
Gerolsteiner Gourmet NATURELL	0,25 l	3,10 €
	0,75 l	6,20 €
Säfte		
Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	3,10 €
Orangensaft	0,2 l	3,10 €
Johannisbeernektar	0,2 l	3,10 €
Saftschorlen		
Apfelsaftschorle, naturtrüb	0,4 l	3,70 €
Fruchtsaftschorlen:	0,4 l	3,70 €
Johannisbeer-, Rhabarber-, Maracuja-, Trauben-, Orangensaft		
Softgetränke	0,2 l	0,4 l
Bluna Zitrone ^{1,3}	3,10 €	3,80 €
Bluna Orange ^{1,3}	3,10 €	3,80 €
Afri Cola ^{1,11}	3,10 €	3,80 €
Afri Cola Light ^{1,8,11}	3,10 €	
Bluna Cola Mix (Spezi) ^{1,3,11}	3,10 €	3,80 €
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale ^{11a}	3,60 €	
Almdudler (Kräuterlimonade)	0,35 l	3,90 €

¹ Farbstoffe, ³ Antioxidationsmittel, ⁸ Süßstoff, ¹¹ koffeinhaltig, ^{11a} chininhaltig

☞ Weißweine offen ☞

2016 Grüner Veltliner Grüner Veltliner, Weingut Schmidt-Harringer leicht, spritzig	Österreich Kamptal	0,2 l	5,20 €
2015 Weißer Burgunder Ungsteiner Kobnert, Winzer eG Herrenberg-Honigsäckel Aromen von Birne, Apfel und Litschi. Sanft, weich und fruchtig	Deutschland Pfalz	0,2 l	6,50 €
2016 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	5,90 €
2016 Mugler Riesling trocken Riesling, Weingut Mugler, Neustadt-Gimmeldingen erfrischend, fruchtig mit Pfirsich, Zitrus und floralen Aromen	Deutschland Pfalz	0,2 l	6,50 €
2016 Chardonnay Trentino DOC Chardonnay, Bottega Vinai - Cavit vielschichtige Frucht mit balsamischen Holznoten	Italien Trentin	0,2 l	6,80 €
2016 Lugana DOC Trebiano, Azienda Agricola Bulgarini fruchtig, zarte Fruchtaromen nach Zitrus und Pfirsich	Italien Venetien	0,2 l	7,20 €

☞ Rotweine offen ☞

2016 Blauer Zweigelt Blauer Zweigelt, Weingut Schmidt-Harringer fruchtig, mild, körperreich	Österreich Kamptal	0,2 l	4,90 €
2015 Haberschlachter Heuchelberg QbA Trollinger mit Lemberger, Privatkellerei Storz feines Waldbeeren- und Pflaumenaroma, gute Struktur	Deutschland Württemberg	0,2 l	5,10 €
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	6,50 €
2017 Casa de Campo Cabernet Carmenere, Agricolo Salves fruchtiges, reines Cabernet-Bouquet, voller Körper	Chile Valle Central	0,2 l	6,90 €

☞ Roséweine offen ☞

Chiaretto Rosato IGT Terre di Romeo komplexes Aroma von gelben Früchten	Italien Venetien	0,2 l	4,90 €
--	---------------------	-------	--------

☞ Weißweine ☞

2016 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 €
2016 Scherner Grauburgunder QbA Grauburgunder, Weingut Scherner-Kleinhanß, Flörsheim weiche Struktur, angenehme Frucht nach Birne und Ananas	Deutschland Rheinessen	0,75 l	25,50 €
2015 Tassilo „Steinmauer“ Grüner Veltliner, Weingut Leopold Müller strohgelb, harmonisch, mineralisch mit deutlicher Fruchtnote	Österreich Wachau	0,75 l	26,50 €
2014 Sämling 88 Scheurebe, Weingut Johann Schneeberger halbtrocken , Anklänge von Steinobst- und Kräutraromen	Österreich Steiermark	0,75 l	24,50 €
2016 Grüner Veltliner Federspiel QW Grüner Veltliner, Domäne Wachau, lebendige Säure, rassig und würziger Abgang	Österreich Wachau	0,75 l	28,50 €
2016 Chardonnay Trentino DOC Chardonnay, Bottega Vinai - Cavit vielschichtige Frucht mit balsamischen Holznoten	Italien Trentin	0,75 l	27,50 €
2016 Riesling „Fass 68“ QW Riesling, Weingut Philipp Wittmann fruchtbetont mit Pfirsich und Zitrus Anklängen	Deutschland Rheinessen	0,75 l	28,50 €
2016 Lugana DOC Trebiano, Azienda Agricola Bulgarini trocken, fruchtig, zarte Fruchtaromen nach Zitrus und Pfirsich	Italien Venetien	0,75 l	29,50 €

☞ Roséweine ☞

2015 Rosé vom Zweigelt QW Weingut Sonnhof, J. Jurtschitsch, Langenlois leuchtendes Rosa, feine Frucht nach Kirschen und Waldbeeren	Österreich Kamptal	0,75 l	27,50 €
---	-----------------------	--------	---------

🍷 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>2013 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 25,50 €</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>2015 Cabernet Sauvignon VdP d'Oc Cabernet-Sauvignon, Domaine de la Baume dunkles 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 Fruchtaroma und goldener Farbe.

SISSIS MARILLE	2 cl	4,90 €
SISSIS WALDHIMBEERE	2 cl	4,90 €
SISSIS KIRSCHKE	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	2 cl	6,40 €
ASCAIM HIMBEERE Goldmedaille „Goldenes Stamperl 2015“	2 cl	6,40 €
ASCAIM HASELNUSS Bronzemedaille „Goldenes Stamperl 2015“	2 cl	6,40 €

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 mit 4 cl The Duke Munich Dry Gin, 0,2 l Tonic, Zitrone ^{11a}		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 Weißeiche gelagert.

SLYRS 3-jähriger Single Malt Jahrgangswisky ¹ unvergleichlich milder, holziger, angenehm malziger Charakter mit fruchtbetonten Aromen.	4 cl	9,80 €
---	------	--------

¹ Farbstoffe, ^{11a} chininhaltig

🍷 Geistreiches 🍷

Obstbrände	2 cl	
Obstler	3,20 €	
Williamsbirne	3,20 €	
Williamine von Morand	6,90 €	
Grappa Nonino Chardonnay im Barrique gereift	6,90 €	
Kräuter, Bitter und Klare	2 cl	4 cl
Ramazotti ¹	3,20 €	5,60 €
Averna ¹	3,20 €	5,60 €
Jägermeister	3,20 €	
Underberg	3,20 €	
Fernet Branca ¹ , Branca Menta ¹	3,20 €	
Linie Aquavit	3,20 €	
Malteser Aquavit	3,20 €	
Enzian	3,20 €	
Gordon´s Dry Gin	3,20 €	
Cognac & Weinbrand	2 cl	
Remy Martin V.S.O.P. ¹	4,30 €	
Hennessy V.S.O.P. ¹	4,30 €	
Whisk(e)y		4 cl
Slyrs, 3-jähriger Single Malt Jahrgangs-Whisky ¹		9,80 €
Johnnie Walker Red Label, Scotch ¹		5,90 €
Chivas Regal 12 years old, Scotch ¹		7,90 €
Jim Beam, Bourbon ¹		5,90 €
Jack Daniel´s, Tennessee Whiskey ¹		6,20 €

¹ Farbstoffe