

# 🌀 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.
- 2020 renovieren wir 26 Zimmer für Sie und dürfen diese im modernen Stil präsentieren.
- 2023 sind wir mit dem Umbau unserer Veranstaltungsräume fertig, freuen uns, Sie bewirten zu dürfen und dass Sie sich im „Postwirt“ wohlfühlen.

## 🍷 Aperitif 🍷

Prosecco <sup>9</sup>	0,1 l	4.90
	0,75 l	36.00
Weißbierspritz <sup>A</sup>	0,2 l	7.20
Weißbier   Holunderblütensirup   Soda   Limette		
Erdbeerspritz <sup>2/10</sup>	0,2 l	7.20
Beerensirup   frische Erdbeeren   Soda   Prosecco		
Rhabarber-Holunderspritz <sup>2/10</sup>	0,2 l	7.20
Holunderblütensirup   Rhabarbersaft   Soda   Prosecco		
Hugo <sup>9</sup>	0,2 l	7.20
Prosecco   Soda   Holunderblütensirup   Minze		
Aperol Spritz <sup>2/9/10</sup>	0,2 l	7.20
Prosecco   Soda   Aperol   Orange		
Campari Orange <sup>2/9/10</sup>	0,2 l	7.20
Campari Soda <sup>2/9/10</sup>	0,2 l	7.20
Gin Tonic <sup>10</sup>	0,2 l	10.50
4 cl Gordon's Dry Gin   Tonic Water   Zitrone		
Sherry Tio Pepe dry <sup>2</sup>	5 cl	5.20

## 🍷 Aperitif alkoholfrei 🍷

Hugo alkoholfrei <sup>2/10</sup>	0,2 l	6.80
Ginger Ale   Soda   Holunderblütensirup   Minze		
Erdbeerspritz (alkoholfrei) <sup>2/10</sup>	0,2 l	6.80
Beerensirup   frische Erdbeeren   Tonic   Soda		

## 🌀 Vorspeisen 🌀

Carpaccio vom Rind <small>N/F</small> Bärlauchcreme   gepuffter Quinoa   marinierter Spargel		15.50
Zweierlei marinierter Spargel <small>N</small> Vinaigrette   gekochtes Ei   Wildkräuter		13.00

## 🌀 Vegetarisch 🌀

Kräuterkäsespätzle <small>A/F/N</small> Käse   Röstzwiebeln		14.00
Fregola Sarda "geröstet" <small>A/F/G</small> Sardische Pasta   Bärlauch   Spargel   Parmesan		16.50

## 🌀 Fisch 🌀

Dorade im Ganzen gebraten <small>A/C/F/G/H/I/K</small> Grillgemüse   Rosmarinkartoffeln   Bärlauchbutter <i>Zubereitungszeit ca. 25 Minuten</i>		29.50
Gebratenes Saiblingsfilet <small>A/C/F/H/I/K</small> Sardische Pasta   Bärlauch   Spargel   Parmesan		23.50

 = vegetarisch

## 🍷 Fleisch 🍷

Bayrischer Schweinsbraten mit Krusterl <small>3/9/13/A/F/H/I/K</small>	14.50
dunkle Weißbiersoße   Kartoffel- und Semmelknödel   Speckkrautsalat	
Wiener Schnitzel <small>A/F/N</small>	24.00
Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebraten   Bratkartoffeln   Preiselbeeren	
Entrecôte <small>A/F/K/H/I/K</small>	32.50
Grillgemüse   Rosmarinkartoffeln   Bärlauchbutter	
Maishähnchenbrust Supreme <small>F/H/I/K</small>	23.50
Pfefferjus   selbstgepickelte Radieserl   Chorizo   Erbsenpüree	
Hausgemachte geschmorte Rinderroulade <small>H/I/K</small>	26.00
Jus   Grillgemüse   Kartoffel-Speckpüree	

## 🍷 Dessert 🍷

Weißes Schokoladen-Lavendel Parfait <small>F/K/N</small>	8.50	
Rhabarberragout   Minzöl		
Frischer Kaiserschmarrn <small>9/A/F/K/N</small>		
-luftig und karamellisiert-	groß	12.50
Rosinen   Mandeln   Apfelkompott	klein	8.50
<i>Zubereitungszeit ca. 15 Minuten</i>		

## ☺ Kaffee & Tee ☺

Café Crème <sup>11</sup>	Tasse/Haferl	3.20/4.20
Espresso <sup>11</sup>		2.90
Doppelter Espresso <sup>11</sup>		4.30
Espresso Macchiato <sup>11</sup>		3.10
Milchkaffee, Latte Macchiato <sup>11</sup>		4.30
Cappuccino <sup>11</sup>		4.30
Heiße Schokolade		4.30

### **Unsere Teespezialitäten aus dem Hause Ronnefeldt:**

Assam, Earl Grey, Darjeeling, Rote Beere	Glas	3.90
English Breakfast, Pfefferminze, Kamille	Kännchen	4.90
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!

<b>Biere vom Fass</b>	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
Spaten Münchner Hell <sup>A</sup>	3.90	4.50
Franziskaner Hefe-Weißbier Hell <sup>A</sup>	3.90	4.80
<b>Flaschenbiere</b>		
		<b>0,5 l</b>
Löwenbräu Dunkel <sup>A</sup>		4.80
Spaten Hell – Alkoholfrei <sup>A</sup>		4.80
Franziskaner Kellerbier (unfiltriert) <sup>A</sup>		4.80
Franziskaner Hefe-Weißbier Dunkel <sup>A</sup>		4.80
Franziskaner Hefe-Weißbier Leicht <sup>A</sup>		4.80
Franziskaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei <sup>A</sup>		4.80
Beck's Pils <sup>A</sup>	<b>0,33 l</b>	4.80

# Alkoholfreie Getränke

## Mineralwasser

Adelholzener Classic Sprudel	0,75 l	7.30
Adelholzener Classic Naturell	0,75 l	7.30

## Säfte

Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	4.20
Orangensaft	0,2 l	4.20
Johannisbeernektar <sub>3</sub>	0,2 l	4.20

## Saftschorlen **0,2 l** **0,4 l**

Apfel, naturtrüb	3.90	4.50
Johannisbeer, Rhabarber, Maracuja <sub>3</sub> Hollunder, Orange	3.90	4.50

## Softgetränke **0,2 l** **0,4 l**

Bluna Zitrone <sub>1/3</sub>	3.90	4.50
Bluna Orange <sub>1/3</sub>	3.90	4.50
Afri Cola <sub>1/11</sub>	3.90	4.50
Afri Cola Light <sub>1/5/6/7/11</sub>	3.90	
Bluna Cola Mix (Spezi) <sub>2/3/11</sub>	3.90	4.50
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale <sub>12</sub>	3.90	
Almdudler (Kräuterlimonade)	<b>0,35 l</b>	4.50

## Weißweine

**2022 Dr. von Bassermann-Jordan QbA** , Deutschland 0,2l 8.90  
Weisser Burgunder, Dr. von Bassermann-Jordan Pfalz 0,75l 33.00  
Aromen von gelben Früchten und Limette, feine Säure

**2022 Sauvignon Blanc Trentino** , Italien 0,2l 8.90  
Bottega Vinai Trentin 0,75l 33.00  
elegantes Fruchtspiel mit saftig-frischer Säure

**2022 Lugana Bulgarini** , Italien 0,2l 9.80  
Lugana, Bruno Bulgarini Venetien 0,75l 36.50  
frisch und fruchtig nach Apfel und Zitrone

**2022 Chardonnay Trentino** , Italien  
Chardonnay, Bottega Vinai – Cavit Trentin 0,75l 32.50  
fruchtig mit Holznote

**2022 Geiger & Söhne Erste Geige** , Deutschland  
Grauer Burgunder Franken 0,75l 34.50  
heublumige Aromen mit Vanille

## Roséwein

**2022 Blaufränkisch Rosé** , Österreich 0,2l 8.90  
Weingut Strehn Burgenland 0,75l 33.00  
Aroma von roten Beeren und Birne

## Rotweine

**2022 150+1 Piemonte Barbera** , Italien 0,2l 9.30  
Barbera Piemont 0,75l 34.50  
Aroma von reifen roten Beeren und leichter Würze

**2022 Primitivo di Salento IGT „Terre del Sole“** , Italien 0,2l 8.50  
Zinfandel, Casa Vinicola Botter Apulien 1,0l 42.00  
Duft nach Waldbeeren, Kirsche und leichten Gewürznoten

**2019 Zweigelt Neusiedlersee Reserve** , Österreich  
Blauer Zweigelt, Römerstein Neusiedlersee 0,75l 36.00  
feine Kirschfrucht, tiefe Würze, dunkle Schokolade

# Geistreiches aus Bayern

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

Ascaim Himbeere Silbermedaille „Bayern Brand 2018“ 1. Preis „Goldenes Stamperl 2017“	2 cl	7.50
Ascaim Williams Christ Eschenfass gereift 3. Preis „Goldenes Stamperl 2021“	2 cl	7.50
Ascaim Sauerkirsche Silbermedaille „Bayern Brand 2020“	2 cl	7.50

## 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	5.20
Gin Tonic <sup>10</sup> 4 cl The Duke Munich Dry Gin, Tonic Water, Zitrone	0,2 l	14.50

## 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 <sup>2</sup> unvergleichlich milder, holziger, angenehm malziger Charakter mit fruchtbetonten Aromen.	4 cl	9.90
--	------	------

## Geistreiches

<b>Obstbrände</b>	<b>2 cl</b>	
Obstler	4.10	
Williamsbirne, Haselnuss	4.50	
Grappa Nonino Chardonnay - Barrique	8.50	
<b>Kräuter, Bitter und Klare</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Ramazzotti, Averna, Jägermeister, Fernet Branca	4.50	7.20
Baileys	4.50	7.20
Sambuca	4.50	7.20
Underberg	4.50	
Linie Aquavit, Malteser Aquavit, Enzian	4.50	
Gordon´s Dry Gin	4.50	7.20
<b>Cognac &amp; Weinbrand</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Remy Martin V.S.O.P., Hennessy V.S.O.P	5.20	9.50
<b>Whisk(e)y</b>		<b>4 cl</b>
Jim Beam, Kentucky Straight Bourbon Whiskey <sub>2</sub>		9.50
Jack Daniel´s, Old No. 7, Tennessee Whiskey <sub>2</sub>		9.50
Lagavulin, aged 16 years, Islay Single Malt Scotch Whisky <sub>2</sub>		14.50

# Übersicht der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe und 14 Hauptallergene

Zusatzstoffe	
1	mit Konservierungsstoff
2	mit Farbstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Süßungsmittel Saccharin
5	mit Süßungsmittel Cyclamat
6	mit Süßungsmittel Aspartam enth. Phenylalaninquelle
7	mit Süßungsmittel Acesulfam
8	mit Phosphaht
9	geschwefelt
10	chininhaltig
11	coffeinhaltig
12	mit Geschmacksverstärker
13	geschwärzt
14	gewachst

Allergene	
A	glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellten Erzeugnisse (z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern)
B	Krebstiere und Krebserzeugnisse (z.B. Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Scampi)
C	Fisch und Fischerzeugnisse (alle Fischarten)
D	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse (alle Erdnussorten)
E	Soja und Sojaerzeugnisse (alle Sorten von Sojabohnen)
F	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) (Kuhmilch)
G	Schalenfrüchte (z.B. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Para-, Peka-, Macadamia- und Queenslandnüsse, Cashewkerne)
H	Sellerie und Sellerieerzeugnisse (z.B. Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie)
I	Senf und Senferzeugnisse (alle Senfsaaten)
J	Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
K	Schwefeldioxid und Sulfite (in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg od. l)
L	Lupine und Lupinenerzeugnisse
M	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (z.B. Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln inkl. Austern)
N	Eier und Eierzeugnisse (alle Eier, nicht nur Hühnereier)