

Getränke

Aperitif

Weißbierspritz	Weißbier - Soda - Holunderblütensirup	0,2 l	7,50
Winterspritz	Prosecco - Mandelsirup - Cranberrysaft	0,2 l	7,50
Bavarian Spritz	Prosecco - Duchessa - Grapefruitlimo	0,2 l	7,50
Aperol Spritz	Prosecco - Soda - Aperol - Orange	0,2 l	7,50
Hugo	Prosecco - Soda - Holunderblütensirup	0,2 l	7,50
Hugo alkoholfrei	Ginger Ale - Soda - Holunderblütensirup	0,2 l	6,90

Bier vom Fass

AUGUSTINER Hell	... auch als „Schnitt“	0,3 l	0,5 l
FRANZISKANER Weißbier Hell		4,10	4,60

Flaschenbiere

AUGUSTINER Edelstoff		0,5 l
AUGUSTINER Dunkel		4,90
AUGUSTINER Hell Alkoholfrei		4,90
AUGUSTINER Pils		0,33 l 4,90
FRANZISKANER Weißbier	Dunkel - Leicht - Alkoholfrei	4,90
FRANZISKANER Kellerbier	unfiltriert	4,90

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!

Weine - offen

2024 Weisser Burgunder	Dr. von Bassermann	Pfalz	0,2 l	8,90
2024 Sauvignon Blanc	Bottega Vinai	Trentin	0,2 l	8,90
2023 Lugana Bulgarini	Bruno Bulgarini	Venetien	0,2 l	9,90
2024 Blaufränkisch ROSE	Weingut Strehn	Burgenland	0,2 l	8,90
2024 Barbera	150 + 1 Barbera	Piemont	0,2 l	9,30
2024 Primitivo IGT	Primitivo die Salento	Apulien	0,2 l	8,60

Suppen - Salate - Vorspeisen

Postsuppe	6,50
Rinderkraftbrühe - Grießnockerl - Pfannkuchen - Gemüse	
Leberknödelsuppe	7,50
Rinderkraftbrühe - Leberknödel - Schnittlauch	
Kleiner bunter Salat	6,50
Blattsalat - Tomate - Gurke - Karotte - Paprika - Balsamico	
	
Großer bunter Salat	11,50
Blattsalat - Tomate - Gurke - Karotte - Paprika - Balsamico	
+ Ziegenkäse in Thymianhonig gebraten	16,50
+ gebratene Hähnchenbrust	16,50
+ Avocado, Granatapfelkerne, Walnuss	16,50
Tatar vom Rinderfilet	15,50
Brotchips - Wachtelsspiegelei	
Wachtelei vom Aschheimer Rauchhof	

Brotzeiten - Kleinigkeiten

Brotzeitbrettl	pro Person	14,50
Obatzda - Frischkäse - kalter Braten - Fleischpflanzerl - Kaminwurz		
Schwarzwalder Schinken - Emmentaler - Brie - Brezn - Brot - Butter		
... ist auch VEGETARISCH als Käsebrett möglich...		
Bayrischer Obatzda		7,50
+ Brezn	je Breze	1,50
Kalbfleischpflanzerl		14,50
Schalottensoße - Kartoffelpüree		
Wiener Backhendl von der Hähnchenbrust		17,50
Kürbiskerne & Öl - Kartoffel-Gurkensalat - Preiselbeeren		

Postschmankerl

Lachsfilet gebraten	23,00
Rieslingssoße - Rahmkraut - Schupfnudeln	
Fischvariation	24,50
Lachs - Zander - Garnelen – Zuckerschoten - Safranrisotto	
Bayrischer Schweinsbraten mit Krusterl	15,50
Augustiner Dunkelbiersoße - Kartoffel- & Semmelknödel - Speckkrautsalat	
Gebratene Perlhuhnbrust	20,50
Spitzkohl - Rosmarinpolenta	
Geschmorte Rinderroulade	24,00
Pinot Noir Soße - grüne Bohnen - Kartoffelstampf	
Wiener Schnitzel aus der Kalbslende	24,00
in Butterschmalz gebraten – Pommes frites - Preiselbeeren	
Cordon Bleu aus der Schweinelende	19,00
Schinken - Käse - Pommes frites - Preiselbeeren	
Zwiebelrostbraten	25,50
Schalottensoße - Grillgemüse - Käsespätzle - Röstzwiebeln	
Post Burger – 200 Gramm vom bayrischen Weideoxsen	22,00
Tomate - Zwiebel - Bergkäse - Speck Marmelade - Pommes frites	
Täglich ab 18 Uhr:	
½ Schweinshaxe	18,00
Kartoffelknödel - Speckkrautsalat	
Sonntags ab 12 Uhr:	
Gefüllte Kalbsbrust	18,50
Semmelknödel Füllung - Kartoffel-Gurken-Salat	

Vegetarisch - Vegan

Kräuterkäsespätzle	
Käse - Röstzwiebeln	15,00
Trüffelnudeln	15,50
Trüffelschaum - Parmesan	
Schupfnudeln	15,50
Rahmkraut - Ofentomate	
Spitzkohlpfanne	15,50
 Ingwer – Süßkartoffeln – Curry - Reis	

Dessert

Luftiger Kaiserschmarrn		11,50
Rosinen - Mandeln - Apfelkompott		
...auch im Reindl ab 2 Personen....	pro Person	8,50
Crème Brûlée von der Tonkabohne		9,00
Erdbeersorbet		
Gefüllte Schokokugel		9,00
Kaiserschmarrneis - heiße Himbeeren		
...unsere heiße Liebe - lassen Sie sich überraschen...		
Eisspezialitäten	je Kugel	2,50
Vanille - Schokolade - Erdbeersorbet		
Zitronensorbet		

Kaffee & Tee

Espresso		3,10
Doppelter Espresso		4,30
Espresso Macchiato		3,30
Café Crème	Haferl	4,30
Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato		4,30
Heiße Schokolade		4,30
Unsere Teespezialitäten aus dem Hause Ronnefeldt:	Haferl	4,30
Earl Grey - English Breakfast - Grüner Tee - Früchte		
Pfefferminze - Kräuter - Kamille - Rooibos Vanilla		

Alkoholfreie Getränke

Adelholzener Classic	Sprudel oder Naturell	0,75 l	7,50
Saftschorlen	Apfel - Johannisbeere - Orange Maracuja - Rhabarber - Holunder	0,3 l	4,30
Säfte	Apfel naturtrüb - Orange - Johannisbeere	0,2 l	4,20
Limonaden	Coca-Cola - Coca-Cola Zero	0,2 l	4,30
Spezi – Zitronenlimonade - Fanta		0,3 l	4,50
Bitter Lemon - Tonic Water - Ginger Ale		0,2 l	4,30

Geistreiches aus Bayern

ASCAIM - Edle Destillate von unserem Nachbarn, der Destillerie Bötl aus Aschheim.
Prämierte, exklusive und erstklassige Brände hergestellt in traditioneller Handarbeit.

Ascaim Himbeere	1. Preis „Goldenes Stamperl 2017“	2 cl	7,50
Ascaim Williams Christ	Eschenfass gereift	2 cl	7,50
Ascaim Schwarzkirsche	1. Preis „Goldenes Stamperl 2019“	2 cl	7,50

THE DUKE aus Aschheim

In der ehemaligen Brennerei Aschheim hat die Duke Destillerie ihre Bleibe gefunden.

THE DUKE Munich Dry Gin	2 cl	6,50
Gin Tonic mit THE DUKE Duke Munich Dry Gin, Tonic Water ¹⁰	0,2 l	14,50

Slyrs Bavarian Single Malt Whisky vom Schliersee

Aus bestem bayerischen Getreide und alpinem Quellwasser im klassischen Rau- und Feinbrandverfahren hergestellt, in neuen Fässern der amerikanischen Weißeiche gelagert.

Slyrs Single Malt Whisky	4 cl	9,90
milder, holziger, angenehm malziger Charakter, fruchtbetonte Aromen		

Obstbrände

Obstler	2 cl	4,30
Williamsbirne, Haselnuss	2 cl	4,50
Grappa Nonino Chardonnay - Barrique ⁹	2 cl	8,50

Kräuter & Bitter^{9/2/3}

Ramazzotti - Averna - Jägermeister - Fernet Branca	2 cl	4 cl
Baileys - Sambuca - Underberg - Enzian	4,50	7,50

Whisk(e)y⁹

Jim Beam	Kentucky Straight Bourbon Whiskey	4 cl	8,50
Jack Daniel's	Old No. 7 Tennessee Whiskey	4 cl	8,50

Weißweine

2024 Dr. von Bassermann-Jordan QbA,
Weisser Burgunder, Dr. von Bassermann-Jordan

Deutschland 0,2l 8,90

Pfalz 0,75l 33,00

Aromen von gelben Früchten und Limette, feine Säure

2024 Sauvignon Blanc Trentino,
Bottega Vinai

Italien 0,2l 8,90

Trentin 0,75l 33,00

elegantes Fruchtspiel mit saftig-frischer Säure

2023 Lugana Bulgarini,
Lugana, Bruno Bulgarini

Italien 0,2l 9,90

frisch und fruchtig nach Apfel und Zitrone

Venetien 0,75l 36,50

2024 Chardonnay Trentino,
Chardonnay, Bottega Vinai – Cavit

Italien 0,75l 33,50

fruchtig mit Holznote

2024 Geiger & Söhne Erste Geige,
Grauer Burgunder

Deutschland 0,75l 34,50

heublumige Aromen mit Vanille

Franken

Roséwein

2024 Blaufränkisch Rosé,
Weingut Strehn

Österreich 0,2l 8,90

Aroma von roten Beeren und Birne

Burgenland 0,75l 33,00

Rotweine

2024 150+1 Piemonte Barbera,
Barbera

Italien 0,2l 9,90

Aroma von reifen roten Beeren und leichter Würze

Piemont 0,75l 36,50

2024 Primitivo di Salento IGT „Terre del Sole“,
Zinfandel, Casa Vinicola Botter

Italien 0,2l 8,60

Duft nach Waldbeeren, Kirsche und leichten Gewürznoten

Apulien 1,0l 42,00

2019 Zweigelt Neusiedlersee Reserve,
Blauer Zweigelt, Römerstein

Österreich 0,75l 36,00

feine Kirschfrucht, tiefe Würze, dunkle Schokolade

Neusiedlersee

... vor mehr als 150 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 Sohn Karl den Betrieb weiter zusammen mit der jungen Wirtin Therese, liebevoll „Resi“ genannt. Resi's Begeisterung und ihr unermüdlicher Fleiß ließ das Haus wachsen.
- 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 während, führt Anneliese den Gasthof zur Post erfolgreich fort.
- 2002 wird das alte Haupthaus komplett neugebaut und erhält sein heutiges Gesicht.
- 2004 hat Annelieses Sohn Otto seine Ausbildung beendet und führt mit seiner Mutter den Betrieb fort.
- 2009 wird die Aschheimer Stube fertig – 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 werden die verbleibenden Zimmer kernsaniert und erstrahlen in neuem Glanz und modernen Stil
- 2021 wird Florian - der jüngste Spross der Familie Lindinger geboren
- 2023 eröffnen wir unseren hellen und modernen Veranstaltungsbereich mit Tagungs- und Banketträumen
- 2025 bekommt unsere Gaststube eine neue gemütliche Aufmachung in bayerischem Gewand