

## 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

		<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
AUGUSTINER Hell	... auch als „Schnitt“	4,10	4,60
FRANZISKANER Weißbier Hell		4,30	4,90

### Flaschenbiere


		<b>0,5 l</b>
AUGUSTINER Edelstoff		4,90
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	Blaifränkisch ROSÉ	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

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

## Brotzeiten - Kleinigkeiten

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

## Postschmankerl

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

## Vegetarisch - Vegan

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



## Dessert

<b>Luftiger Kaiserschmarrn</b>		11,50
Rosinen - Mandeln - Apfelkompott		
...auch im Reindl ab 2 Personen....	pro Person	8,50
<b>Crème Brûlée von der Tonkabohne</b>		9,00
Erdbeersorbet		
<b>Gefüllte Schokokugel</b>		9,00
Kaiserschmarrneis - heiße Himbeeren		
...unsere heiße Liebe - lassen Sie sich überraschen...		
<b>Eisspezialitäten</b>	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 <sup>10</sup>	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		

<b>Obstbrände</b>	<b>2 cl</b>	
Obstler	4,30	
Williamsbirne, Haselnuss	4,50	
Grappa Nonino Chardonnay - Barrique <sup>9</sup>	8,50	

<b>Kräuter &amp; Bitter</b> <sup>9/2/3</sup>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Ramazzotti - Averna - Jägermeister - Fernet Branca	4,50	7,50
Baileys - Sambuca - Underberg - Enzian	4,50	

<b>Whisk(e)y</b> <sup>9</sup>		<b>4 cl</b>
Jim Beam	Kentucky Straight Bourbon Whiskey	8,50
Jack Daniel's	Old No. 7 Tennessee Whiskey	8,50

## Weißweine

<b>2024 Dr. von Bassermann-Jordan QbA</b> ₉	Deutschland	0,2l	8,90
Weisser Burgunder, Dr. von Bassermann-Jordan	Pfalz	0,75l	33,00
Aromen von gelben Früchten und Limette, feine Säure			
<b>2024 Sauvignon Blanc Trentino</b> ₉	Italien	0,2l	8,90
Bottega Vinai	Trentin	0,75l	33,00
elegantes Fruchtspiel mit saftig-frischer Säure			
<b>2023 Lugana Bulgarini</b> ₉	Italien	0,2l	9,90
Lugana, Bruno Bulgarini	Venetien	0,75l	36,50
frisch und fruchtig nach Apfel und Zitrone			
<b>2024 Chardonnay Trentino</b> ₉	Italien		
Chardonnay, Bottega Vinai – Cavit	Trentin	0,75l	33,50
fruchtig mit Holznote			
<b>2024 Geiger &amp; Söhne Erste Geige</b> ₉	Deutschland		
Grauer Burgunder	Franken	0,75l	34,50
heublumige Aromen mit Vanille			

## Roséwein

<b>2024 Blaufränkisch Rosé</b> ₉	Österreich	0,2l	8,90
Weingut Strehn	Burgenland	0,75l	33,00
Aroma von roten Beeren und Birne			

## Rotweine

<b>2024 150+1 Piemonte Barbera</b> ₉	Italien	0,2l	9,90
Barbera	Piemont	0,75l	36,50
Aroma von reifen roten Beeren und leichter Würze			
<b>2024 Primitivo di Salento IGT „Terre del Sole“</b> ₉	Italien	0,2l	8,60
Zinfandel, Casa Vinicola Botter	Apulien	1,0l	42,00
Duft nach Waldbeeren, Kirsche und leichten Gewürznoten			
<b>2019 Zweigelt Neusiedlersee Reserve</b> ₉	Österreich		
Blauer Zweigelt, Römerstein	Neusiedlersee	0,75l	36,00
feine Kirschfrucht, tiefe Würze, dunkle Schokolade			

... vor mehr als 150 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 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 wachend, 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

Ihre Wirtsfamilie Lindinger