

Getränke

Aperitif

Sarti Spritz	Prosecco - Soda - Sarti - Zitrone	0,2 l	7,50
Weißbierspritz	Weißbier - Soda - Holunderblütensirup	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

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

Flaschenbiere

		0,5 l
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

2025	Weisser Burgunder	Dr. von Bassermann	Pfalz	0,2 l	8,90
2025	Sauvignon Blanc	Bottega Vinai	Trentin	0,2 l	8,90
2024	Lugana Bulgarini	Bruno Bulgarini	Venetien	0,2 l	9,90
2025	Grüner Veltliner		Österreich	0,2 l	8,50
2025	Blaufränkisch ROSÉ	Weingut Strehn	Burgenland	0,2 l	8,90
2025	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

Leberknödelsuppe	7,50
Rinderkraftbrühe - Leberknödel - Schnittlauch	
Kürbissuppe	8,50
Kürbiskerne - Kernöl	
Kleiner bunter Salat	6,50
Blattsalat - Tomate - Gurke - Karotte - Paprika - Balsamico	
Großer bunter Salat	11,50
Blattsalat - Tomate - Gurke - Karotte - Paprika - Balsamico	
+ gebackener Ziegenkäse - Thymianhonig - Walnüsse	16,50
+ gebratene Rinderlendenstreifen	19,50
Tatar vom Rinderfilet	15,50
Brotchips - Wachtelspiegelei	
Wachtelei vom Aschheimer Rauchhof	
Rote Bete Carpaccio	12,50
Bavaria Blue Käse - Pinienkerne - Rucola - Feigen	
Semmelknödel Carpaccio	15,50
Essig - Öl - Zwiebeln	

Brotzeiten - Kleinigkeiten

Brotzeitbrettl	pro Person	14,50
Obatzda - Frischkäse - kalter Braten - Fleischpflanzerl - Kaminwurz		
Schwarzwälder Schinken - Emmentaler - Brie - Brezn - Brot - Butter		
... ist auch VEGETARISCH als Käse Brett möglich...		
Bayrischer Obatzda		7,50
+ Brezn	je Breze	1,50
Matjesfilet		16,50
marinierte Zwiebeln - Dill - Apfel - knusprige Kartoffelscheiben		
Wiener Backhendl von der Hähnchenbrust		17,50
Kürbiskerne & Öl - Kartoffel-Gurkensalat - Preiselbeeren		

Postschmankerl

Doradenfilet - gebraten	24,50
Nussbutter - Rosenkohl - Pastinakenpüree	
Lachsfilet – kross gebraten	23,50
Weißweinsoße - Kürbisrisotto	
Bayrischer Schweinsbraten mit Krusterl	15,50
Augustiner Dunkelbiersonße - Kartoffel- & Semmelknödel - Speckkrautsalat	
Rinderroulade - geschmort	24,00
Blaukraut - Kartoffelpüree	
Wiener Schnitzel aus der Kalbslende	24,00
in Butterschmalz gebraten - Bratkartoffeln - Preiselbeeren	
Bayrisches Cordon Bleu aus der Schweinelende	19,00
Schinken - Obatzda - Pommes frites - Preiselbeeren	
Hähnchenschnitzel natur	19,50
mit Mozzarella überbacken - Tomatensoße - Bandnudeln	
Zwiebelrostbraten	25,50
Schalottensoße - Grillgemüse - Käsespätzle - Röstzwiebeln	
Hirschedelgulasch	24,50
Semmelknödel - Preiselbeerbirne	
Post Burger – 200 Gramm vom bayrischen Weideoxen	22,00
Tomate - Zwiebel - Bergkäse - Speck Marmelade - Pommes frites	
Immer ab 18:00 Uhr oder auf Vorbestellung:	
½ Schweinshaxe	18,00
Kartoffelknödel - Speckkrautsalat	
Immer Sonntags:	
Gefüllte Kalbsbrust	18,50
Semmelknödel Füllung - Kartoffel-Gurken-Salat	
Viertel von der bayrischen Bauernente	26,50
Blaukraut - Kartoffelknödel	

Vegetarisch - Vegan

Kräuterkäsespätzle	15,00
Käse - Röstzwiebeln	
Kürbisrisotto	15,50
Ofentomate - Rucola - Parmesan	
Rosenkohl - in Butter geschmort	15,50
karamellisierte Karotten - Pastinakenpüree	

Dessert

Luftiger Kaiserschmarrn		11,50
Rosinen - Mandeln - Apfelkompott		
...auch im Reindl ab 2 Personen....	pro Person	8,50
Rotwein-Gewürz-Birne		9,00
Vanilleeis - Mandelblättchen		
Gefüllte Schokokugel		9,00
Vanilleeis - heiße Himbeeren		
...unsere heiße Liebe - lassen Sie sich überraschen...		
Eisspezialitäten	je Kugel	2,50
Vanille - Schokolade - Haselnuss		
Erdbeersorbet		



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 - 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
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
Ascaim Quitte	1. Preis „Goldenes Stamperl 2017“	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

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

Kräuter & Bitter ^{9/2/3}	2 cl	4 cl
Ramazzotti - Averna - Jägermeister - Fernet Branca	4,50	7,50
Baileys - Sambuca - Underberg - Enzian	4,50	

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

Weißweine

2025 Dr. von Bassermann-Jordan QbA 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			
2025 Sauvignon Blanc Trentino ₉	Italien	0,2l	8,90
Bottega Vinai	Trentin	0,75l	33,00
elegantes Fruchtspiel mit saftig-frischer Säure			
2024 Lugana Bulgarini ₉	Italien	0,2l	9,90
Lugana, Bruno Bulgarini	Venetien	0,75l	36,50
frisch und fruchtig nach Apfel und Zitrone			

Roséwein

2025 Blaufränkisch Rosé ₉	Österreich	0,2l	8,90
Weingut Strehn	Burgenland	0,75l	33,00
Aroma von roten Beeren und Birne			

Rotweine

2025 150+1 Piemonte Barbera ₉	Italien	0,2l	9,90
Barbera	Piemont	0,75l	36,50
Aroma von reifen roten Beeren und leichter Würze			
2024 Primitivo di Salento IGT „Terre del Sole“ ₉	Italien	0,2l	8,60
Zinfandel, Casa Vinicola Botter	Apulien	1,0l	42,00
Duft nach Waldbeeren, Kirsche und leichten Gewürznoten			

... 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 wählend, 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