

Wochenkarte

Suppen und Salate

Postsuppe		6.50
Rinderkraftbrühe aus Markknochen gekocht Grießnockerl Leberspätzle Gemüsestreifen		
Kürbis-Kokos-Suppe	vegan	9.00
Ingwer Curry Kürbiskerne & Kürbiskernöl		
Kleiner bunter Salat	vegan	6.50
gemischter Salat vom Gärtner Böck Gurken Karotten Paprika Tomate Croûtons Balsamico-Dressing		
Großer bunter Salat	vegan	11.50
- mit Thymianhonig gebratenem Ziegenkäse		14.50
- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen		16.50
- mit gebratenen Rinderlendenstreifen		18.50

Hauptspeisen

Post Burger		22.50
Brioche-Bun dry aged Rinder-Patty (180 g) Tomate Zwiebel Käse Speck-Marmelade Pommes frites		
Hausgemachte Kalbfleischpflanzerl		14.50
Schalottensoße Kartoffelpüree mit Nussbutter verfeinert Röstzwiebeln		
Wiener Backhendl von der Brust		18.00
Kürbiskerne & Öl Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren		
Münchner Schnitzel		16.50
Schweinelende Senf- Meerrettich-Panade Kartoffel-Gurken-Salat		
Gefüllte Gnocchi	vegetarisch	17.50
Spinat & Ricotta Salbei-Nussbutter Parmesan		

Süßes

Affogato		5.00
Espresso Vanilleeis		
Eisspezialitäten		2.00
Vanille Schokolade Erdbeersorbet weiße Schokolade mit Mohn Haselnuss		

Mittagsschmankerl **von 11:30 bis 15:00 Uhr**

Montag

Paillard vom Schwein
Schweinelende | Weißwein | Kapern
Tagliatelle
14.50

Dienstag

Entenleber „Berliner Art“
Kartoffelpüree | Schalottensoße
14.50

Mittwoch

Hausgemachte Kaspressknödel
Rahmschwammerl | Röstzwiebeln
9.50

Donnerstag

Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta
Nussbutter | Kirschtomaten | Parmesan | Rucola
10.50