

Herzlich Willkommen

Wir begrüßen Sie herzlich im Gasthaus „Zur Post“ und freuen uns, dass Ihr Weg Sie zu uns geführt hat. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem traditionsreichen Gasthaus, das seit dem 16. Jh. Gäste in Buchloe beherbergt. Der Tradition folgend bieten wir Ihnen eine bayerisch-schwäbische Küche. Unser Küchenteam – allen voran unser Küchenchef Peter Schropp – bietet Ihnen dabei abwechslungsreiche Gerichte aus hochwertigen Zutaten an.

„Gut Ding will Weile haben!“

In unserem Gasthaus wird noch ehrlich gekocht. Hochwertige Zutaten aus der Region zu verarbeiten bedeutet aber, auf Qualität und Frische zu setzen, anstatt auf Masse und Schnelligkeit. Zum Beispiel? Unsere Schnitzel werden mit dem Fleischklöpfer bearbeitet statt mit Weichmachern, die Spätzle werden frisch mit der Hand gehobelt. Deswegen müssen Sie bei uns auch manchmal einige Minuten länger warten als in anderen Restaurants. Unser Versprechen an Sie: das Warten lohnt sich!

„Guten Appetit“ wünscht Ihnen

Ihre Familie Weber und das Team Gasthaus Zur Post

Unser Mittagsmenü

Als Vorspeise

Kleine „Soup of the day“

Kleiner Menü-Beilagensalat

Als Hauptspeise

Tagesgericht

Hinweis für Allergiker:

Eine Liste der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe erfragen Sie bitte bei unserem Service.

You don't speak german?

Please ask our service for the english menu.

Gasthaus Zur Post

*Stilvoll starten
– der Aperitif*

*Vorfreude und
Appetithäppchen*

Aus der Suppenküche

Frische Salatküche

vegetarisch

Für die Damen

Aperol Spritz

Der italienische Klassiker
aus Aperol und Prosecco (0,3 l)

Für die Herren

Löwenbräu Hell

frisch gezapft vom Fass (0,25 l)

Bruschetta classico

Frische Tomaten und Zwiebeln auf knusprigem
Baguette, garniert mit kleinem Salatbukett

Lachs auf Reiberdatschi

Geräucherter Wildlachs auf Kartoffelpuffer
mit Preiselbeer- Meerrettich

**Unsere Empfehlung zur Vorspeise:
Ein Glas Bianco Veneto aus Italien**

(0,1 l)

Soup of the day

bitte fragen Sie unseren Service
nach der heutigen Tagessuppe

Post's Flädlesuppe

Dünne Pfannkuchenstreifen
in klarer Rindsbrühe

Bunter Beilagensalat

Bunte Salate der Saison
mit hausgemachtem Dressing

Salatteller à la Pute

Bunte Salate der Saison mit gebratenen
Putenstreifen und knusprigem Baguette

Salatteller à la Camembert

Bunte Salate der Saison mit gebackenem
Camembert und knusprigem Baguette

Lieblingsgerichte unserer Gäste

Allgäuer Krautkrapfen

Hausgemachte Krautkrapfen mit Zwiebelschmelze
– mit oder ohne Speck –

vegetarisch

Original Allgäuer Käs'spatzen

Runde Knöpfle in hauseigener Käsemischung,
köstlich abgerundet durch Zwiebelschmelze
und Röstzwiebeln

vegetarisch

Schnitzel Wiener Art

Schnitzel vom Jungschwein
mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Herzhafter Schweinebraten

Supersaftig und saulecker:
Schweinebraten mit Kartoffelknödel

Unsere Empfehlung zum Schweinebraten:

Ein Franziskaner Hefeweizen vom Fass (0,5 l)

Allgäuer Schmankerteller

Schweinelendchen vom Grill mit
Rahmschwammerlsoße und Spätzle
mit hausgemachten Käs'spatzen

Unsere Empfehlung zum Schmankerteller:

Ein Glas Riesling aus Deutschland (0,2 l)

Klassisches Rumpsteak

Rinderlende an raffinierter Cognac-Pfeffersoße,
dazu hausgemachte Kräuterbutter, herzhaftes
Speck-Bohnen-Röllchen und Kartoffelkroketten

Zwiebelrostbraten Allgäuer Art

Saftiges Steak aus dem Rinderrücken
mit Spätzle und knusprigen Röstzwiebeln
mit hausgemachten Käs'spatzen

Für unsere kleinen Gäste

Spätzle

mit Soß'

Pommes Frites

mit Ketchup und/oder Mayo

Chickennuggets

mit Pommes Frites

Kleines Schnitzel „Wiener Art“

mit Pommes Frites

Unsere Empfehlung zum Kindermenü:

Ein kleines Glas Apfelsaftchorle

(0,2 l)

Süßer Abschluss

Süße Sünde

Probieren Sie unsere kleinen Nachspeisen,
im Dessertgläschen serviert –
bitte fragen Sie unseren Service
nach der heutigen „Sünde des Tages“

Heiße Liebe

Köstliche Kombination aus Vanilleeis
und heißen Himbeeren

**„Un cappuccino per favore“ – genießen Sie
die perfekte Kombination aus Espresso,
heißer Milch und Milchschaum**

Kleiner Eisbecher

Cremiges Vanille- & Schokaladeneis
und fruchtiges Erdbeereis
mit Sahne

Affogato al caffè

Espresso mit Vanilleeis

Kalte Schmankerl

Saisonal zur
Biergartenzeit

Saisonal zur
Biergartenzeit

Warme Schmankerl

Saurer Käs´

In Essig und Öl mariniert, garniert mit Zwiebeln, serviert mit Bauernbrot

Allgäuer Wurstsalat

Lyoner Fleischwurst mit Zwiebeln und Essiggurken, serviert mit Bauernbrot

Schweizer Wurstsalat

Lyoner Fleischwurst und Emmentaler Käse, kombiniert mit Zwiebeln und Essiggurken, serviert mit Bauernbrot

Hausgemachte Bratensulz

serviert mit Bauernbrot mit Bratkartoffeln

Saures Post Trio

Hausgemachter Wurstsalat, Saurer Käs´ und Bratensulz

**Unsere Empfehlung zur Brotzeit:
Ein Franziskaner Kellerbier
aus dem Steinkrug**

(0,5 l)

Currywurst

Würzige rote Bratwurst mit hausgemachter Currysoße, dazu Pommes Frites

Post-Burger

Hamburger (180 g) mit Bacon, Käse, Tomate, Salat, Gurke und Burger-Dessing, serviert mit Pommes Frites und Cole Slaw

**Unsere Empfehlung zu den Schmankerln:
Ein Löwenbräu Dunkel**

(0,5 l)

Schmankerl an Sonn- und Feiertagen

Postsüpple

Leber- und Brätknödel sowie kleine Maultaschen in klarer Rindsbrühe

Brätknödelsuppe

Kleine Knödel aus frischem Kalbsbrät in klarer Rindsbrühe

Leberknödelsuppe

Feine Leberknödel in klarer Rindsbrühe

Rinderbraten Burgunder Art

Langsam geschmorter Rinderbraten mit feiner Rotweinsauce, dazu Eierspätzle

Schnitzel Schweizer Art

Paniertes Schweineschnitzel mit Schinken und Käse überbacken, dazu Kartoffelrösti

Post's Filetteller

Medaillons vom Jungschweinefilet mit Rahmschwammerl, dazu buntes Gemüse und in Butter geschwenkte Eierspätzle

Postgrillteller

Medaillons vom Rind, Schweinefilet und der Pute, dazu Speckbohnen, Pommes Frites und hausgemachte Kräuterbutter

Unsere Empfehlung zum Postgrillteller:

Ein Glas Primitivo di Manduria

(0,2 l)

Lust auf Fisch

Preis auf Anfrage

Gerne bereitet Ihnen unser Küchenteam ein leckeres Fischgericht – bitte fragen Sie unseren Service nach dem Fisch des Tages

Unsere Empfehlung zum Fisch:

Ein Glas Grüner Veltliner

(0,2 l)