

„Die Bäume fahren im Frühling
aus der Haut!“ Wilhelm Busch



LIEBE FREUNDE UND GÄSTE DER POST!

Auch wir fahren aus der Haut! Aus purer Freude!

Zum einen, weil nicht nur Bäume und Blumen um die Wette prahlen, sondern auch der Gemüsegarten mehr als nur strotzt nach seinem Winterschlaf. Der Spargel ist im Frühling nicht der einzige regionale Rohkostler der uns die Teller versüßt! Von Sauerampfer über Kohlrabi und Artischocken bis hin zur Mairübe, hat jeder dieser Vertreter mehr als nur eine Daseinsberechtigung in unserer Küche!

Weiters hat Wilhelm Busch schon im obigen Satz perfekt beschrieben, wie sich die Natur im Frühling verändert. So geht es uns auch! Wir haben uns ebenfalls verändert: Schon lange stehen wir hinter einer Küche, in der wir komplett auf den Einsatz von Convenience-Produkten verzichten und tatsächlich noch unsere Hände verwenden.

Saisonal zu kochen sehen wir als eine Selbstverständlichkeit um die Abwechslung im Restaurant zu garantieren. Wir versuchen bayrische Klassiker und ein paar wenige moderne Gerichte in unserer Karte zu vereinen. Ab Mai 2018 können wir nun eine weitere Herzensangelegenheit verwirklichen. Sämtliches Fleisch, das wir in unserem Haus zubereiten, stammt zu 100% aus dem Chiemgau sowie Niederbayern. Von Rind über Geflügel bis hin zum Strohschwein. Wir sind stolz, dass jedes Produkt aus Schweinefleisch aus Strohschweinen verarbeitet wird.

Glückliche Schweine – gutes Fleisch – zufriedene Landwirte

Unser Partner, die Landmetzgerei Gassner, bezieht ihre Tiere von Bauern aus der hiesigen Gegend. Wir unterstützen aus Überzeugung die Landwirte dabei, ihre Schweine auf Stroh zu halten. Ein wesentlich größeres Platzangebot, die längere Mastzeit, keine Medikamentierung, sowie das Ausleben der natürlichen Instinkte sind nur ein paar der vielen Vorteile für das Tier.

Wir finden das nicht nur cool, sondern vor allem wichtig!

Herzlichst,

Ihre Familie Tandler & Team



VORSPEISEN

Salat von weißem Spargel

auf Brezenknödelcarpaccio
mit knusprigem Schweinebauch und eingelegten Radieserln € 10,90

Matjes-Kirschtatar

im Rettichsud mit hausgemachten Crostini
und Brunnenkresse € 9,90

SUPPEN

Rahmsüppchen vom weißen Spargel

mit gegrilltem Grünspargel und Bärlauchöl € 6,20

Rinderkraft-Bouillon

mit hausgemachten Brennessel-Ravioli
und Wurzelgemüse € 5,90

SPARGEL

Frischer deutscher Stangenspargel vom Blümlhof

Portion Spargel

mit neuen Kartoffeln und zerlassener Butter / Sauce Hollandaise € 13,90

dazu

kleines gebackenes Schnitzel aus der Schweinelende € 4,50

kleines gegrilltes Wildfang Lachsfilet € 7,00

gekochter Schinken € 3,00

Spargel Max

Weißer Spargel mit bayrischem Bergkäse überbacken
auf geröstetem Schwarzbrot mit Schinken und Spiegelei € 10,00

AM WOCHENENDE UND AM FEIERTAG

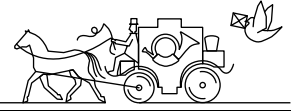
Zarter Kalbsrahmbraten

mit Butterspätzle und kleinem Salat € 14,90

Liebe Gäste!

Bitte beachten Sie dieses Symbol in unserer Speisekarte: 
Vegan oder als vegane Variante erhältlich. Bitte weisen Sie unser Servicepersonal
darauf hin! Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Familie Tandler



DIE POST

Altötting

Hotel & Restaurant

seit 1280

HAUPTGERICHTE

Klosterbraten

aus Wammerl und Schulter geschnitten
mit Semmelknödel und Ofengemüse dazu Krautsalat € 11,90

Altöttinger Pilgerbratwürstl

zwei Stück Kalbsbratwürste
auf Sauerkraut mit geröstetem Brezenknödel und Bratensaft € 8,90

Kotelett vom Strohschwein

unter der Walnusskruste
auf Rahm-Kohlrabi und hausgemachten Kartoffelnocken € 15,90

Maishähnchenbrust

im Schwarzgeräucherten-Mantel
mit Kamutspaghettin in leichter Käsesauce
auf Rote-Beete-Carpaccio € 14,90

Paprika-Gulasch vom Strohschwein

mit Semmelknödel und kleinem Salat € 11,50

... man behauptet unser Schnitzel sei das Beste

... in reinem Butterschmalz gebraten

... mit hausmarinierten Wildpreiselbeeren und kleinem Salat

Original Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken

mit Bratkartoffeln € 19,50

Schnitzel Wiener Art vom Schweinelendchen

mit hausgemachtem Pellkartoffelsalat € 12,90

FISCH

Gebackenes Filet von der Maischolle

auf Erdäpfel-Mayonnaisesalat mit Radieserln € 13,90

Zander Filet-Mittelstück

auf Zitronenrisotto
mit glacierten Mairüben und Vanille-Butter € 17,90

VEGETARISCH

Hausgemachte Nudeltascherl

mit karamellisierter Zitrone und Topfen gefüllt
auf Löwenzahnsalat und Bärlauchpesto € 11,90

Kaspressknödel

mit bayrischem Almkäse und Gruyère
auf Ragout von grünem und weißem Spargel € 11,90

SALATE

Frühlings Salat

mit Weißbrotroutons und unserem bekannten Hausdressing
oder veganem Waldbeerdressing

groß € 5,20

klein € 4,20

Original Ceasar Salad

gegrillte Hähnchenbrust
auf knackigen Romana Herzen
mit Kirschtomaten, Knoblauch-Croutons und Grana Padano € 13,90

DESSERT

Zweierlei von Naturjoghurt und Aprikosen

Eis, Crumble, Baiser
im Marmeladenglas € 6,90

Gabrieles Himbeer-Tiramisu € 5,90

Feine Auswahl an Weich- und Hartkäsen

mit hausgemachter Marillen-Marmelade € 8,90

In unserem Bistro Gabriel finden Sie täglich frische Kuchen!