

VORSPEISEN

Gebackene Ganserlitascherl

auf Pastinaken-Creme und Preiselbeer-Reduktion € 9,90

Zweierlei von der hausgeräucherten Forelle

auf Soja-Linsen mit Radichchio Trevisiano € 8,90

SUPPEN

Rahmsupperl vom Muskatkürbis

mit Frauwallners Kernöl und gerösteten Kernen € 6,90

Cremesüppchen von Edelkastanien

mit knusprigem Speck € 6,90

Doppelte Rinderkraftbrühe

mit Tageseinlage

Wurzelgemüse und Schnittlauch € 5,90

AM WOCHENENDE UND AM FEIERTAG

Ausgelöste Ganserlbrust

mit Kartoffelknödel und Blaukrautstrudels € 15,90

Gabriele's Krautwickerl

auf Kartoffelpüree und Speck-Rahmsauce

mit kleinem Salat € 12,90

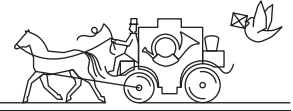
Liebe Gäste!

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 € 9,90

Paprika-Gulasch vom Strohschwein

mit Semmelknödel und kleinem Salat € 12,50

Hirsch-Edelgulasch

mit kleinen Griesknöderln
glaciertem Rosenkohl und Wildpreiselbeeren € 15,90

Zarte Rehschnitzel in Kürbiskernpanade

mit Kartoffel-Birnensalat und ausgelassenem Speck € 19,90

Rosa gebratenes Steak vom hausgemachten Graved Beef

auf Kartoffel-Gorgonzolapüree und Balsamico-Schalotten € 19,90

„Graved Beef“ Rinderentrecote wird gleich wie der bekannte
Graved Lachs in einer Salz-Zucker-Gewürzmarinade angegart
später gegrillt und in feine Streifen geschnitten

... 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 € 13,50

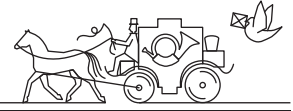
FISCH

Gegrilltes Filet-Mittelstück vom Zander

auf hausgemachten Kraut-Fleckerl
und Emulsion vom geräucherter Paprika € 17,90

„falscher Grünkohl mit Pinkel“

Hausgemachte Fischbratwurst
mit Grünkohl-Pinkel-Creme und pochiertem Ei
in Löwensenf-Sauce € 15,90



DIE POST
Alttötting

Hotel & Restaurant
seit 1280

VEGETARISCH

Gröstel von Artischocken und Garten Beeten
mit frischem Radicchio Trevisiano und bayrischem Schafskäse € 12,90

Kartoffelnocken in Kürbissauc
mit frischem Parmesan
gerösteten Kernen und Frauwallners Kernöl
dazu ein kleiner Salat € 10,90

SALATE

Winter 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 € 12,90

DESSERT

Winter Vitamin Bombe
Hausgemachtes Matcha-Softeis
auf geliertem Ingwer
mit Passions- und Zitrusfrucht € 4,90

„Milch und Karamell“
Creme brulée, Eis, Espuma
mit Zimt und Piment € 6,90

Tagesdessert
- bitte fragen Sie unser Service-Personl -

Feine Auswahl an Weich- und Hartkäsen
mit hausgemachter Marillen-Marmelade € 8,90

In unserem Bistro Gabriel finden Sie täglich frische Kuchen!