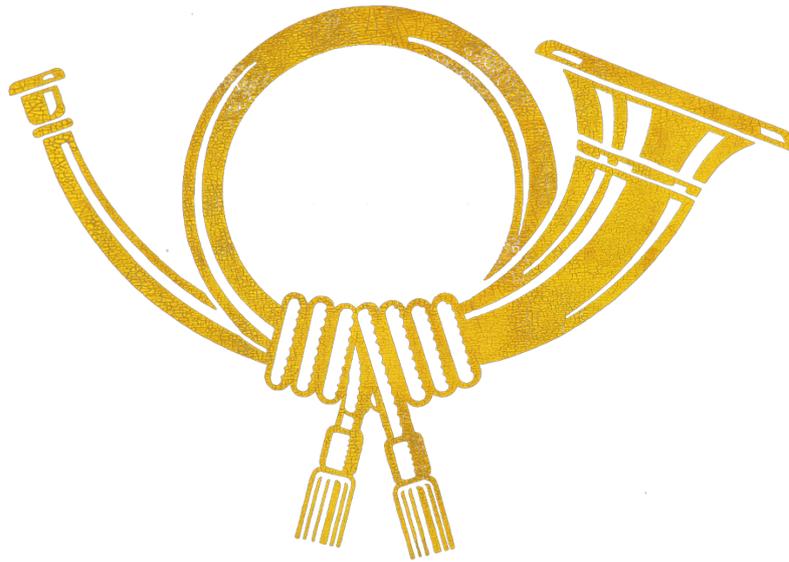


Herzlich willkommen
Welcome
Bienvenue
Benvenuti
Velkommen

im

Gasthaus
Zur Post
Schwüblingsen



Restaurant - Kneipe - Biergarten & Theater

Björns Weinempfehlungen

Weißweine

„Thomas Rath“ Oppenheimer Krötenbrunnen
Deutschland, Rheinhessen, lieblich
Am Gaumen lieblich-süß mit mildem Aroma.

Glas	0,2 l	5,00
Flasche	1,00 l	16,50

„Casalina di Siziano“ Grillo D.O.C., 2021
Italien, Sizilien, trocken
Sehr harmonischer und geschmackvoller Charakter. Weiße Farbe mit grünlichen Reflexen. Frisches und fruchtiges Aroma mit Andeutung von Birne mit feiner Säure.

Glas	0,2 l	5,00
Flasche	0,75 l	17,50

„Claus Jacob“ Grauburgunder, 2021
Deutschland, Rheinhessen, trocken
Am Gaumen fruchtig und nachhaltig, frischer Nachgang mit wenig Säure, schöne Nase mit Anklängen von Stachelbeere.

Glas	0,2 l	6,00
Flasche	0,75 l	22,00

„Antica Vigna“ Pinot Grigio delle Venezie I.G.P., 2021
Italien, Veneto, trocken
Italienischer Grauburgunder, Sonniges Gemüt mit Aromen von Pfirsich, Blüten und Birne. Am Gaumen feines Säurebild, trocken mit Anklängen von Apfel und spritziger Textur. Ein leichter und fruchtiger Genuss.

Flasche	0,75 l	27,00
---------	--------	-------

„Cantina di Negrar“, Lugana D.O.C., Trebbiano, 2021
Italien, Gardasee, trocken
Südlich des Gardasees befindet sich das Anbaugebiet Lugana, der Ursprung dieses strahlenden hellgelben Weins. Fruchtiges Bouquet nach heimischen Früchten und hellen Blüten, Im Geschmack mittelkräftig, mineralisch-frisch & besonders harmonisch.

Flasche	0,75 l	31,00
---------	--------	-------

„Tenuta Regaleali“, Cuvèe, D.O.C., 2020
Italien, Sizilien, trocken
Angenehm fruchtiges Bouquet mit einem Aromen-Fächer von Apfel, weißem Pfirsich und rosa Grapefruit. Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Am Gaumen voll-mundig und elegant mit einer schönen frischen Note. Im Abgang frisch und fruchtig.

Flasche	0,375 l	19,00
Flasche	0,75 l	34,00

„Tenuta Librandi Cirò Bianco“, Greco, D.O.C., 2020
Italien, Kalabrien, trocken
Leuchtendes Strohgelb. In der Nase frisch-fruchtig mit Noten von Zitrusfrüchten, Orangen, Johannisbeeren und weißen Blüten. Am Gaumen trocken, frisch und leicht mit fruchtigen Komponenten und angenehm leichter Säure.

Flasche	0,75 l	29,00
---------	--------	-------

„Donnafugata Anthilia“, Catarratto, D.O.C., 2020
Italien, Sizilien, trocken
Frisches & duftendes Bouquet, Noten von hellem Pfirsich & gelben Pflaumen, Kombination mit Nuancen von Wiesenblumen. Strohgelbe Farbe, deutlich fruchtige Note, erfrischt durch eine angenehme weiche Würze. Angenehme Persistenz im Abgang

Flasche	0,75 l	34,00
---------	--------	-------

„Tenuta Iuzzolini Donna Giovanna“, Greco, I.G.T., 2020
Italien, Kalabrien, trocken
Brillantes Strohgelb. Duft nach kandierten Früchten wie Aprikose, Ananas und Orangenzeste. Leichte Würznoten nach Vanille und Mandel sowie Honig. Am Gaumen weich und rund mit erfrischender Säure, Abgang vollmundig und mit langem Nachhall.

Flasche	0,75 l	48,00
---------	--------	-------

Björns Weinempfehlungen

Rotweine

„Leoff Dornfelder“, 2019
Deutschland, Pfalz, lieblich
Angenehme weich. Schwarzrote Farbe. Geringe Säureausprägung lieblicher Ausbau.

Glas	0,2 l	5,00
Flasche	0,75 l	19,00

„Leoff Blauer Spätburgunder“, trocken, 2019
Deutschland, Pfalz, trocken
Vollmundiger, samtiger Rotwein mit Aromen von Brombeeren.

Glas	0,2 l	5,00
Flasche	0,75 l	19,00

“Camino de Castilla“ Tempranillo, 2020
Spanien, Kastilien, trocken
Dunkle kirschrote Farbe mit hellen Reflexen. Intensives temperamentvolles Bouquet mit Noten von roten Früchten und leichten Röstaromen. Fruchtig, strukturiert, kraftvoll mit Aromen von Gewürzen, Leder und Tabak. Wenig Säure, mittlerer Körper.

Glas	0,2 l	5,50
Flasche	0,75 l	19,00

“Il Passo“ Primitivo I.G.T., 2019
Italien, Apulien, Salento, halbtrocken
Intensiv fruchtiges Bouquet nach roten Beeren, Kirschen und feinen Kräuternoten. Am Gaumen ist der geschmackvolle Primitivo vollmundig, fruchtig und gut ausbalanciert mit feinem Tannin. Der Nachhall ist anhaltend. Intensives Rubinrot.

Flasche	0,75 l	27,00
---------	--------	-------

“Calvet“ Reservé, Merlot-Cabernet Sauvignon, 2019

Frankreich, Bordeaux, trocken
Kraftvolles, fruchtiges Bouquet, anhaltend mit Aromen von Schwarzer Johannisbeere und kandierten Kirschen. Am Gaumen rund und gehaltvoll mit ausgewogenen Tanninen. Tiefes Rubinrot. Lange warme Persistenz.

Flasche	0,75 l	31,00
---------	--------	-------

“Tenuta Iuzzolini Cirò Rosso“, Gaglioppo, D.O.C., 2020
Italien, Kalabrien, trocken
Lebendiges Rubinrot. Duft nach Kirsche und Brombeere. Leichte Würze. Im Mund kompakt und fruchtunterlegt mit vitaler Säure und angenehmer Struktur. Fruchtiges und lang anhaltendes Finish.

Flasche	0,75 l	29,00
---------	--------	-------

“Tenuta Regaleali“, Nero d’Avola, D.O.C., 2018
Italien, Sizilien, trocken
Intensiv rubinroter Glanz. Fruchtiges Bouquet mit Aromen von Sauerkirsche und Maulbeeren, mit würzigen Noten von Vanille, Salbei und Tabak. Im Geschmack ausgewogen, am Gaumen vollmundig und konzentriert. Angenehm fruchtiger Abgang.

Flasche	0,375 l	19,00
Flasche	0,75 l	34,00

“Movano Amarone della Valpolicella“ D.O.C.G., 2017

Italien, Gardasee, trocken
Elegantes Rubinrot, edles, intensives Bouquet, mit fruchtigen Aromen nach Sauer-kirschen, dunklen Früchten, Dörripflaumen & einem Reigen an süßlichen Gewürzen. Saftiges & elegantes Aromenspiel am Gaumen. Langanhaltender weicher Abgang.

Flasche	0,75 l	46,00
---------	--------	-------

Roséweine

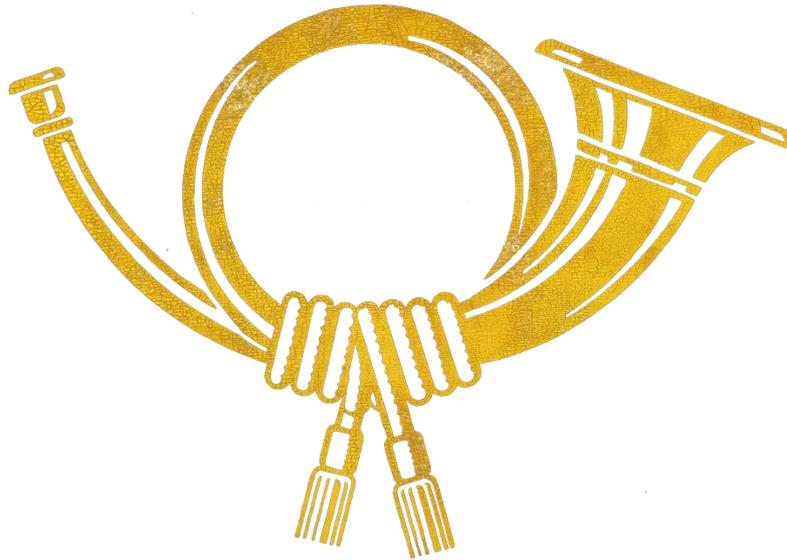
“Leoff Dornfelder“, halbtrocken
Deutschland, Pfalz
Frischer Rosé mit schöner Lachsfarbe & fruchtiger Geschmack.

Glas	0,2 l	5,00
Flasche	0,75 l	19,00

“Tenuta Iuzzolini Cirò Rosato“, Gaglioppo, D.O.C., 2022
Italien, Kalabrien, trocken
Von der Fachpresse vielfach gerühmter Roséwein, kräftige lachs- bis kirschfarbene Optik, feines Bouquet von floralen Nuancen & würzigen Noten. Sanfter Geschmack.

Flasche	0,75 l	29,00
---------	--------	-------

Gasthaus
Zur Post
Schwüblingsen



Restaurant - Kneipe - Biergarten - Theater

Telefon: 05175-9569831

www.zur-post-schwueblingsen.de

Öffnungszeiten:

Gern nehmen wir Ihre Reservierung nach Vereinbarung auch außerhalb unserer Öffnungszeiten an. Generell haben wir aber zu folgenden Zeiten geöffnet:

Freitag 17:00 - 21:00 Uhr

Sonnabend 11:30 - 15:00 Uhr

Sonntag 11:30 - 15:00 Uhr & 17:00 - 21:00

Montag 17:00 - 21:00 Uhr

Dienstag 17:00 - 21:00 Uhr

Küchenzeiten starten ½ Stunde nach Öffnung und enden 1 Stunde vor Schliessung

Mittwoch und Donnerstag haben wir „Pause“, kaufen ein und planen für neue Dinge.

Alle unsere Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer (7% / 19%).