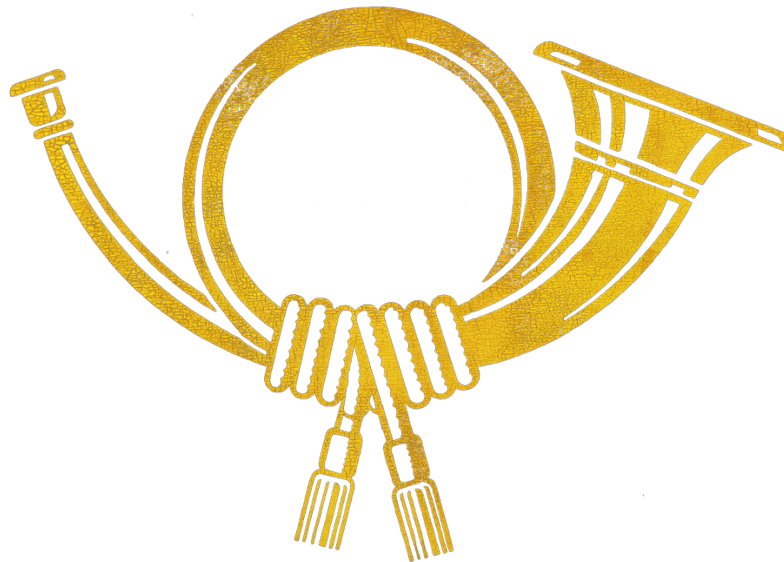


Herzlich willkommen
Welcome, Bienvenue, Benvenuti, Velkommen, Witamy

im

Gasthaus
Zur Post
Schwüblingsen



Restaurant | Kneipe | Biergarten | Theater | Mini-Hotel

Unsere Speisekarte

Gasthaus Zur Post

Restaurant | Kneipe | Biergarten | Theater | Mini-Hotel

Liebe Gäste,

Wir freuen uns, Sie bei uns im neuen Gasthaus Zur Post auf das Herzlichste begrüßen zu dürfen. Nach umfangreichen Renovierungsarbeiten und vielen Rückschlägen, öffneten wir am 30.10.2021 unsere Türen. Sven und sein Küchenteam stehen mit Kochlöffel in der Hand bereit, um ein leckeres Essen für Sie zuzubereiten.

Unsere Küche hat sich zum Ziel gesetzt, die Klassiker der guten Deutschen Küche aufleben zu lassen. Ergänzt wird das ständige Menü durch wechselnde zur Jahreszeit passende Gerichte und den ein oder anderen kulinarischen Ausflug in andere Länder. Unsere Gerichte werden frisch zubereitet und wir verzichten wo immer möglich auf Fertigprodukte, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker und weitere künstliche Inhaltsstoffe. Wir legen Wert auf regionale Produkte und Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung. Über Inhaltsstoffe zu unseren Speisen und Getränken informiert Sie gerne unser Serviceteam.

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

Haben Sie spezielle Wünsche? Wir nehmen gerne Reservierungen entgegen, z.B. für Wildgerichte, Gans, Ente, Grünkohl oder oder oder. Samstags und Sonntags ab 4 Personen, ab 8 Personen jederzeit.

Und jetzt wünschen wir Ihnen einen entspannten Aufenthalt in unserem Gasthaus Zur Post und wünschen Ihnen einen Guten Appetit.

Herzlichst
Sven & Björn
und das gesamte Team vom
Gasthaus Zur Post

Haben Sie Unverträglichkeiten oder Allergien oder Fragen zu Zusatz- und Inhaltsstoffen?
Sprechen Sie uns gerne an.

Aperitif

Prosecco

Prosecco D.O.C. „La Gioiosa“

Aperol Spritz | 6,50

Vino Frizzante, Soda und 1 Spritzer Aperol auf Eis

Veneziano Select Spritz | 6,50

Vino Frizzante, Soda und 1 Spritzer SELECT-Aperitiv auf Eis, garniert mit einer aufgespießten Olive

Hugo | 6,50

Vino Frizzante, Soda, Holunderblütensirup und Minze auf Eis

Lillet Wild Berry | 6,50

Lillet, Schweppes Russian Wild Berry und Beeren auf Eis

Kiss by Liss Wild Berry | 6,50

Mackenstedter „Kiss“ Kirsche trifft Blaubeere,
Schweppes Russian Wild Berry und Beeren auf Eis

Lissis White Peach | 6,50

Mackenstedter Rhabarber-Vanille, Schweppes White Peach,
ein Schuß Prosecco, auf Eis

Limoncello Spritz | 6,50

Limoncello, Prosecco, Soda, Limette, frische Minze, auf Eis

Maracuja Spritz | 6,50

Mackenstedter Maracuja Vodka, Prosecco, Limette und ein Schuss
Zitronenlimonade, auf Eis

für vorneweg & zwischendurch

Suppen, Vorspeisen, Salate, kleine Gerichte

Wöchentlich wechselnde Suppe | 8,40

Eine kräftige Suppe oder ein leckerer Eintopf,
wöchentlich wechselnd frisch gekocht

Hausgemachte Soljanka | 8,40

Frische Soljanka nach dem Rezept von Sven's Oma,
leicht säuerlicher Geschmack, ein Kleks Rahm und Brötchen

Grünzeug | 6,50

Frische gemischte Blattsalate lecker „angemacht“, dazu frisches Brot.

Gesund & Bunt & Knackig & Kross | 9,50

Gemischte grüne Salate, dazu Möhren fein gehobelt, Gurken & Tomaten als
bunte Würfel, feine Lauchzwiebeln, würzig abgeschmeckt, frisches Brot.

*Wählen Sie optional dazu: **frisch gebratene Geflügelstreifen** | 6,70*

Fetakäse | 4,50

Gebackener Camembert oder gebackener Feta-Käse „à la Post“ | 12,90

2 frisch von Hand panierte Camemberts oder Fetakäse, goldbraun
ausgebacken in der Pfanne, dazu warmes Preiselbeeren-Chutney, ein
kleiner Salat und knuspriges Brot

Auch als Duo Variante mit beiden Sorten Käse | 15,90

Kartoffelpuffer „Zur Post“ | 9,90

3 frisch geriebene Kartoffelpuffer knusprig ausgebacken in der Pfanne,

- entweder süß mit Zucker und frisch geriebenem Apfel

- oder herzhaft mit würzigem Sourcreme Dip

Die Klassiker

Hauptgerichte zum satt werden

Weitere Beilagen wählen Sie gerne à-la-carte hinzu.

Krustenbraten „à la Post“ | 18,90

Frischer Schweine-Krustenbraten, gepökelt und geschmort, mit einer kräftigen Sauce.

Wildgulasch „Zur Post“ | 22,90

Wild aus der Region, im klassischen Stil mit Lorbeer und Wacholder gekocht und kräftig abgeschmeckt, dazu Preisselbeer-Äpfel.

Hausgemachte Rinder-Roulade „Thüringer Wald“ | 23,50

Von Hand gerollt und mit klassischer Füllung aus Speck, Essiggurke und Zwiebel, dazu eine würzige dunkle Sauce.

Currywurst „Schwüblingsen XXL“ | 9,90

XXL Wurst aus der Region, in der Pfanne mit Muster gebraten, mit hausgemachter Curry-Tomaten-Sauce (wahlweise feurig-scharf oder fruchtig).

Abhängig von der Verfügbarkeit bieten wir auch eine monatlich wechselnde Kreation an. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Hier ein paar Beispiele:

Rinder-Bärlauch-Braten | 21,90

Rinderbraten eingelegt in einer Bärlauch-Marinade, im Ofen geschmort, mit einer kräftig abgeschmeckten Sauce

Sauerbraten „Tante Lissi“ | 21,90

Eigenhändig über mehrere Tage eingelegt mit Rindfleisch aus dem Dorf, würzige leicht säuerliche kräftig-dunkle Sauce

Haben Sie Unverträglichkeiten oder Allergien oder Fragen zu Zusatz- und Inhaltsstoffen?
Sprechen Sie uns gerne an.

Schnitzel

Zu unseren Schnitzelgerichten servieren wir eine kleine Salatbeilage, weitere Beilagen wählen Sie gerne à-la-carte hinzu. Alle unsere Schnitzel in bester Qualität werden frisch von Hand paniert & in der Pfanne ausgebacken.

Unser vegetarisches Schnitzel Veggie | 16,90

Fein geschnittenes Gemüse, gebunden mit Ei und in der Pfanne gebraten, dazu Kräuterdip

Jäger-Schnitzel „Classic“ | 16,50

Mit einer Rahmsauce mit Champignons, Speckwürfeln & Zwiebeln.

Jäger Schnitzel „Rustikal“ | 16,50

Gemischte Waldpilze in einer Rahmsauce, Rustikaler kräftiger Waldgeschmack & Schinkenspeckwürfel.

Jäger Schnitzel „Pfiffi“ | 18,50

Pfifferlinge mit Schinkenspeckwürfeln in einer Rahmsauce

Schnitzel Wiener Art | 14,90

Mit Kapernäpfel, Sardellen & Zitrone

Budapester Schnitzel | 16,50

Mit einer hausgemachten fruchtigen Tomaten-Paprikasauce

Schnitzel „Zwiebelinge“ | 15,90

Rote Zwiebeln, Grüne Lauchzwiebeln und Röstzwiebeln in der Pfanne geschmort und heiß auf dem Schnitzel serviert.

Haben Sie Unverträglichkeiten oder Allergien oder Fragen zu Zusatz- und Inhaltsstoffen?
Sprechen Sie uns gerne an.

Beilagen

Wählen Sie zu Klassikern, Schnitzel, Currywurst und Co. Ihre Beilage.

Kartoffeln & Co:

Frische hausgemachte Bratkartoffeln | 5,50
mit Schinkenspeck, Lauchzwiebeln und frischen Kräutern

Rosmarin-Schwenkkartoffeln | 5,50

Frischer hausgemachter Semmelknödel mit Speck | 6,90

In der Pfanne geschwenkte Butter-Spätzle | 5,50

Steakhouse Pommes Frites | 5,00

Kroketten | 5,00

Auf Vorbestellung:

Hausgemachte Thüringer Klöße | 7,50
oder

Hausgemachte Schlesische Klöße | 7,50

Gemüse & Co:

Saisonal und nach Verfügbarkeit

Schwarzwurzelgemüse | 4,90

Gemüsebeilage des Tages | 4,90

Frischer Apfel-Rotkohl | 6,00

Hausgemachtes Sauerkraut | 6,00

Bohnen mit Schinkenspeck & Zwiebeln 4,90

Haben Sie Unverträglichkeiten oder Allergien oder Fragen zu Zusatz- und Inhaltsstoffen?
Sprechen Sie uns gerne an.

hinterher

Kleine Dessert-Sünden verzeiht der liebe Gott

Tartufo „Nero“ | 7,50

Eisspezialität aus der italienischen Region Kalabrien aus Zabaione- und Schokoladencreme, bedeckt mit Kakao und Haselnuss-Stückchen.

Tartufo „Bianco“ | 7,50

Eisspezialität aus der italienischen Region Kalabrien aus Zabaione- und Kaffee-creme, bedeckt mit Baiserstückchen.

Tartufo „al Limoncello“ | 7,50

Eisspezialität aus der italienischen Region Kalabrien aus Zitronencreme, mit einem Kern aus gefrorenem Limoncello, bedeckt mit Baiserstückchen

Tartufo „al Pistacchio“ | 7,50

Eisspezialität aus der italienischen Region Kalabrien mit Pistaziencreme, einem Kern aus Pistazien, bedeckt mit kandierten Haselnusstückchen

NEU: Tartufo „Cocco Nocciola“ | 7,50

Eisspezialität aus der italienischen Region Kalabrien mit Kokosnussflocken, einem Kern aus Haselnuss-Schokosauce, mit kandierten Haselnusstückchen

Hausgemachter Schokopudding „Triple Choc“ | 8,50

Der Name ist Programm: Triple Choc!

Kaffee & Tee

Espresso | 3,00

Espresso macchiato | 3,00

Café Crème | 3,50

Cappuccino | 3,50

Latte Macchiato | 4,50

Tasse Tee | 3,00

Grüner Tee, Schwarzer Tee (Darjeeling, Earl Grey, English Breakfast, Klassik), Früchtetee (Früchte-Mischung, Waldbeere, Apple Fresh), Kräutertee (Kamille, Pfefferminz, Kräutermischung), Rooibos-Vanille

Haben Sie Unverträglichkeiten oder Allergien oder Fragen zu Zusatz- und Inhaltsstoffen?
Sprechen Sie uns gerne an.