

Herzlich willkommen
Welcome
Bienvenue
Benvenuti
Velkommen

im

Gasthaus
Zur Post
Schwüblingsen



Restaurant | Kneipe | Fest-Saal | Biergarten | Theater | Mini-Hotel

Das Biergarten-Menü

Bei gutem Wetter öffnet unser Biergarten, wenn es zu kühl oder regnerisch ist, begrüßen wir Sie in unserer Gaststube.



Prosecco | 6,00

Prosecco D.O.C. „La Gioiosa“

Veneziano Aperol Spritz | 6,50

Mittlerweile ein Klassiker weltweit ist der APEROL-Aperitivo beliebt aufgrund der fruchtigen Bitter-Orange, gelben Enzian und Kräutern. Vino Frizzante, Soda und 1 Spritzer APEROL-Aperitivo auf Eis, garniert mit einer Orangenscheibe

NEU: Veneziano Select Spritz | 6,50

Ist Aperol zu süß aber Campari zu bitter? Dann ist der SELECT-Aperitivo aus Venedig die Lösung und hierzulande eher noch ein Geheimtipp. Weniger süß & deutlich komplexer mit Zitrus-, Rhabarber- & Kräuternoten. Vino Frizzante, Soda und 1 Spritzer SELECT-Aperitivo auf Eis, garniert mit einer aufgespießten Olive

Kiss by Liss Wild Berry | 6,50

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

NEU: Mackenstedter White Peach | 6,50

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

Hugo | 6,50

Vino Frizzante, Soda, Holunderblütensirup und Minze auf Eis

Lillet Wild Berry | 6,50

Lillet, Schwegges Russian Wild Berry und Beeren auf Eis



Aus Garten und Meer:

Frisch gegrillter Vegetarischer-Gemüsespieß | 11,50

mit zypriotischem Halloumi-Käse und Dip

„Sizilianischer Orangen-Avocado-Salat“ | 14,50

frischer Salat aus Avocado, Orangen, roten Zwiebeln, Koriander, abgeschmeckt mit ein wenig Chili & einem Schuss Olivenöl, dazu ein Brötchen

„Kathrins Kartoffelpfanne“ | 13,00

kleine Drillinge in der Pfanne mit frischem Saisongemüse gebraten, dazu frische Kräuter und Dip
auch als kleine Beilagen-Portion erhältlich | 7,50

Frühlingsalat „Beetroot Infusion“ | 14,50

Gemischte grüne Salate, Gurken & Tomaten als bunte Würfel, fein geriebene frische Rote Beete, Feta-Käse, fein-würzig abgeschmeckt, dazu frisches Brot.

Salat „Wasabi Chicken“ | 14,50

Gemischte grüne Salate, Zwiebeln, Wasabi-Erdnüsse, fein-würzig hausgemachtes Yoghurt-Limetten-Dressing mit pikanter Wasabi Note, kleine Hähnchen-Filets frisch im Wasabi-Bierteig frittiert, dazu frisches Brot.

„Grünzeugs“ | 7,50

frische grüne Salate, Frühlingszwiebeln & Hausdressing, ein Brötchen

„Gesund & Bunt“ | 9,50

frische Salate, Tomate, Gurke, Frühlingszwiebel, fein gehobelte Möhren, frische Kräuter & Hausdressing, dazu ein Brötchen
auf Wunsch zusätzlich mit:

griechischem Feta | 4,50

frisch gegrillten Geflügelstreifen | 6,70

Burger frisch vom Grill:

Alle unsere Burger kommen frisch vom Grill mit einem rustikalen Bun und einem 180g Rindfleisch-Patty.

Auf Wunsch erhalten Sie Ihren Burger auch in der **Regio-Bio Version** mit einem von der **Storchenbäckerei** in Hänigsen extra für das Gasthaus Zur Post hergestellten Bun & einem von uns hausgemachten Patty aus Bio-Fleisch von **Bauer Stolze** hier in Schwüblingsen | + 4,30

Cheeseburger „Swiss Style“ | 15,50

mit einem rustikalen Bun, einem 180g Beef Patty, geschmolzenem Raclette Käse, Salat, Gewürzgurken & leckerer Burger-Sauce

Cheeseburger „Italian Style“ | 16,50

mit einem rustikalen Bun, einem 180g Beef Patty, geschmolzenem Mozzarella Käse, Tomaten, Basilikum, Salat & leckerer Burger-Sauce

Cheeseburger „Pariser Style“ | 15,50

mit einem rustikalen Bun, einem 180g Beef Patty, Salat, Frühlingszwiebeln, Tomate, geschmolzener Camembert & hausgemachtem Preiselbeerchutney

Cheeseburger „Flotter Spicy“ | 15,50

mit einem rustikalen Bun, einem 180g Beef Patty, Salat, Frühlingszwiebeln, Tomate, geschmolzener Käse, hausgemachte pikante BBQ-Jalapeño-Sauce

Burger „Post Crusty BBQ style“ | 15,50

mit einem rustikalen Bun, 3 dünn geschnittenen Scheiben Krustenbraten vom Grill, Salat, Essiggurke, Tomate, Frühlingszwiebeln und Röstzwiebeln & einer hausgemachten BBQ -Sauce

„Triple Cheesy Double Beefy - we call it MONSTER“ | 24,90

Höher geht's nicht: mit einem rustikalen Bun, zwei 180g Beef Patties, gegrillter Bacon, 3-fach geschmolzener Käse mit Gouda, Cheddar und einer hausgemachten Mozzarella-Sauce, Salat, Frühlingszwiebeln, Tomate & leckerer Burger-Sauce

Cheeseburger „Veggie Style“ | 16,50

mit einem rustikalen Bun, einem hausgemachten Veggie-Patty, Salat, Frühlingszwiebeln, Tomate, geschmolzener Käse & leckerer Burger-Sauce

Klassiker frisch vom Grill:



„Thüringer Rostbrätl“ | 8,50
mit Brötchen, Salatbeilage

Original Frische Thüringer Rostbratwurst | 6,90
mit Brötchen, Salatbeilage

Grill-Bratwurst „Thüringer Art“ | 4,50
mit Brötchen, Salatbeilage

Grill-Krakauer | 5,00
mit Brötchen, Salatbeilage

Beilagen:

Diese Speisen eignen sich auch als Beilage



Hausgemachter Kartoffelsalat | 6,90

Hausgemachter Wurst-Käse-Salat | 6,90

Hausgemachter Coleslaw | 6,90

Steak-House Pommes Frites | 5,00

Süßkartoffel Frites | 6,00

Curly Pommes Frites | 6,00

Süßes:



Frischer **Selbstgebackener Kuchen** | 4,50
nach Wahl (am Wochenende)

Frische **Früchte der Saison** | 6,50
in der Schale mit Vanillesauce oder Sahne

Hausgemachter Windbeutel | 8,50
Hausgebackener Brandteig
gefüllt mit Schlagsahne oder Füllung nach Wunsch

Tartufo | 7,50
Italienische Eisspezialität aus Kalabrien in den Geschmacksrichtungen
Nero, Bianco, Pistacchio, Cocco oder Limoncello

Erdbeer-Becher | 9,50
2 Kugeln Erdbeereis, 1 Kugel Vanilleeis, Sahne, frische Erdbeeren,
hausgemachte Erdbeersauce

Schoko-Becher | 9,50
3 Kugeln Double-Choc-Schokoeis, Sahne, Schokosplitter,
Schokosauce

Salted-Caramel-Becher | 9,50
2 Kugeln Salted Caramелеis, 1 Kugel Schokoeis, Sahne, Toffifee,
Caramelsauce

Pinocchio-Becher für Kids | 7,50
3 Kugeln Eis nach Wahl, Smarties, Waffelhütchen

Kaffee und Tee

Espresso | 3,00

Espresso macchiato | 3,00

Café Crème | 3,50

Cappuccino | 3,50

Latte Macchiato | 4,50

Tasse Tee | 3,00

Schwarzer Tee: Darjeeling, Earl Grey, English Breakfast, Klassik

Früchtetee: Früchte-Mischung, Waldbeere, Apple Fresh

Kräutertee: Kamille, Pfefferminz, Kräutermischung

Rooibos-Vanille, Grüner Tee

Digestifs & „Absacker“

Grappa Maso Alto Moscato | 2 cl | 4,00

Grappa Maso Alto Prosecco | 2 cl | 4,00

Jägermeister | 2 cl | 3,00

Ramazotti | 4 cl | 4,50

Averna | 4 cl | 4,50

Wodka Gorbatschow | 2 cl | 3,00

Malteser Aquavit | 2 cl | 3,00

Pernod | 2 cl | 3,50

Ouzo | 2 cl | 3,00

Baileys | 2 cl | 3,00

In Schwüblingsen besonders beliebt:

Die **holzfass-gelagerten Alten Brände der Fein-Brennerei Prinz**

2cl | 4,00

in den Geschmacksrichtungen:

Alte Williams Christ Birne | Alte Wald-Himbeere

Alte Marille | Alte Haselnuss

Alte Haus-Zwetschke | Alter Bodensee-Apfel

Alte Kirsche

Björns besondere Empfehlung:

Der **Grappa Stravecchia Le Diciotto Lune** der

Destelleria Marzadro

2 cl | 5,00

stammt aus dem italienischen Trentino nahe des Gardasee.

Die Dauer des Reifens gibt ihm seinen Namen: es vergehen 18

Vollmonde (Diciotto Lune), also 18 Monate. Das Resultat ist ein

besonderer Grappa mit intensiv lieblichem Duft und weicher Textur.

Gasthaus
Zur Post
Schwüblingsen



Restaurant - Kneipe & Theater

Telefon: 05175-9569831

www.zur-post-schwueblingsen.de

Öffnungszeiten:

Freitag	ab 17 Uhr
Samstag	ab 11:30 Uhr
Sonntag	ab 11:30 Uhr
Montag	ab 17 Uhr
Dienstag	ab 17 Uhr

Oder nach Vereinbarung.

Mittwochs und Donnerstags haben wir „Pause“,
kaufen ein und planen für neue Dinge.

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