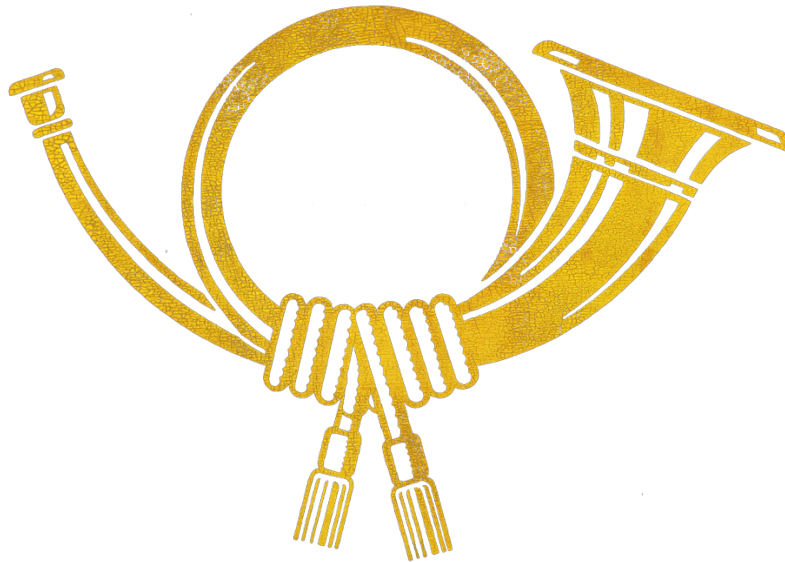


Herzlich willkommen
Welcome, Bienvenue, Benvenuti, Velkommen, Witamy

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 (7% / 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

Hühnersuppe | 8,40

Kräftige Brühe mit Einlage und frischen Gemüsestreifen.

Rindersuppe | 8,40

Kräftige Brühe mit Einlage und frischen Gemüsestreifen.

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:

gebratener frischer Spargel | 4,90

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

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

Es ist Spargel-Zeit!



Vorspeisen & kleine Gerichte mit Spargel

hausgemachte **Spargelcreme-Suppe** oder **Rinder-Spargel-Suppe** | 8,40

Gesund & Bunt & Knackig & Kross mit gebratenem **Spargel** | 14,80
Gemischte grüne Salate, dazu Möhren fein gehobelt, Gurken & Tomaten als bunte Würfel, feine Lauchzwiebeln, würzig abgeschmeckt, frisches Brot.
*Wählen Sie optional dazu: **Fetakäse** | 4,50*

Gebratener Spargel mit Kirschtomaten | 12,90

ca. 200 gr. frischer Spargel mit schmackhaften Kirschtomaten und Gartenkräutern in der Pfanne gebraten, serviert auf frischem Salat, dazu knuspriges Weißbrot

Spargel - Kartoffelpuffer „Zur Post“ | 9,90

2 frisch geriebene Kartoffelpuffer mit Spargelstücken, knusprig ausgebacken in der Pfanne, dazu ein herzhaft würziger Sourcreme Dip, ein bisschen Salat und Brötchen

Spargel-Filet-Teller mit Brötchen und Salat | 18,90

Hauptgerichte mit Spargel

Deutscher Spargel aus der Region (400g) | 19,90

Mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter, Salzkartoffeln & einem kleinen Salat

Wählen Sie dazu:

Hauspaniertes **Schweine-Schnitzel** | 9,90

Westfälischer Bauernschinken, geräuchert | 7,50

Zartes **Lammfilet**, rosé gebraten | 12,00

Lammkeule | 12,00

1 **Camembert** oder **Fetakäse** | 7,50

Frisch von Hand paniert und ausgebacken

Rinderbärlauchbraten | 9,90

Brötchen statt Kartoffeln | -1,00



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

Klassiker & Schnitzel

Zu unseren Klassikern servieren wir eine kleine Salatbeilage, weitere Beilagen wählen Sie gerne à-la-carte hinzu.

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).

Rinder-Bärlauch-Braten | 21,90

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

Lamm-Keule | 21,90

Zarte Lamm-Keule im Ofen geschmort, mit einer kräftig abgeschmeckten Sauce

Unser vegetarisches Schnitzel „Veggie“ | 16,90

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

Alle unsere Schnitzel in bester Qualität werden frisch von Hand paniert & in der Pfanne ausgebacken.

Jäger-Schnitzel „Classic“ | 16,50

Mit einer Rahmsauce mit Champignons, Speckwürfeln & Zwiebeln.

Schnitzel Wiener Art | 14,90

Mit Kapernäpfel, Sardellen & Zitrone

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

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 / Nicht zur Spargelzeit !

Schwarzwurzelgemüse | 5,00

Gemüsebeilage des Tages | 5,00

Frischer Apfel-Rotkohl | 6,00

Hausgemachtes Sauerkraut | 6,00

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

hinterher

Kleine Dessert-Sünden verzeiht der liebe Gott

Lava Cake Grand Dessert | 9,50

Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Schokokern, dazu 1 Kugel Vanille Eis & beschwipste Pflaumen

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 Kaffeecreme, 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

Tartufo „Cocco Nocciola“ | 7,50

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

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.