

Aschermittwochskarte

Suppen & Salate

Meerrettichsuppe

mit Lauch, Lachsstückchen und Kartoffelstroh 6,20 €

Fischsuppe „Alte Post“

Klare Fischsuppe mit Gemüse, Safran und Dill, dazu Knoblauchbrot 6,50 €

„Roter Matjessalat“

Matjesstücke mit Rote Beete, Apfelstücke und Preiselbeeren
an kleinem Salatstrauß und Kartoffel-Rösti 9,90 €

Salatteller „Alte Post“

Salate der Saison in weißem Balsamico-Dressing mit
marinierten Champignons, Oliven, Zucchini und
getrockneten Tomaten, dazu servieren wir Knoblauchbrot 9,90 €

Hauptgerichte

Goldbarsch „Wiener Art“

mit hausgemachten Kartoffel-Gurkensalat, Kräuter-Remouladensauce und Zitrone 12,90 €

Forellenfilet „Müllerin Art“

Forellenfilets vom Grill mit lauwarmen mariniertem Babyspinat,
dazu Salzkartoffeln und Zitronenbutter 14,90 €

Lachsfilet

im Dampf gegart auf buntem Pfannengemüse und
Tagliatelle in Bärlauchsauce 19,90 €

Seezunge vom Grill

im Ganzen gebraten an Petersilienkartoffeln, dazu ein kleiner Salat der Saison 21,90 €

Steinbeißerfilet

in Butter rausgebraten mit Zitronen-Kurkumasauce auf Pfannengemüse und buntem Reis 18,50 €

Aschermittwochskarte

Hauptgerichte

Doradenfilets vom Grill

an lauwarmen Babyspinat, Kartoffel-Kräuter-Röstis
und hausgemachter Kräuterbutter 18,90 €

Tagliatelle Lachs

al dente gekochte Tagliatelle mit Lachs, Tomatenwürfelchen und Babyspinat
in Zitronen-Kurkumasauce, dazu Grana Padano 13,90 €

Käsespätzle

mit geriebenem Emmentaler, Röstzwiebeln und kleinem Salat 9,90 €

Schweinebraten aus der Schweineschulter

mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Krautsalat 12,90 €

Schnitzel „Wiener Art“

vom Schwein in Butterschmalz gebraten mit Pommes Frites und Preiselbeeren,
dazu ein kleiner gemischter Salat 13,50 €

Zwiebelrostbraten (250g)

aus der Rinderlende in Portweinsauce,
mit hausgemachten Röstzwiebeln und Bratkartoffeln 20,90 €

Zum Nachtisch

Pfannkuchen-Nougat-Röllchen

Lauwarme Pfannkuchen-Nougat-Röllchen (4 Stk.)
mit Sauerkirschen, Vanilleeis und Schlagsahne 9,50 €

Hausgemachter Kaiserschmarrn

mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelmus 10,90 €
(Wartezeit ca. 30 min.)