SPEISEN UND GETRÄNKE

Herzlich willkommen im Hotel „Alte Post"

Die geschichtsträchtigen Mauern der „Alten Post" blicken auf eine über 600-jährige Geschichte zurück. Schon 1400 suchte Herzog Heinrich von Bayern die kulinarischen Köstlichkeiten der Taferne in der Postgaststätte auf. Während der Zeit des Erzbergabbaus im östlich von Siegsdorf gelegenen Kressenberg lag auf der Taferne auch die Hofmarkfreiheit durch herzogliche Erlaubnis. Um 1600 ging die herzogliche Taferne in Privatbesitz über und bekam den Namen Post, da sie auch königlich bayerische Posthalterei wurde.

Der Sage nach steht der Ort Siegsdorf in Beziehung zum historischen Hintergrund der Tannhäusererzählung. Die hübschen Töchter des benachbarten Venusberger Bauernhofes sollen es unserem Tannhäuser so angetan haben, dass dieser ein stürmisches Bekenntnis zur Göttin der Liebe auf der Wartburg abgelegt hat und daraufhin den schweren Gang der Buße nach Rom antreten musste. Aufführungen der „Tannhäuser und der Sängerkrieg auf der Wartburg" fanden Anfang der 50er Jahre des letzten Jahrhunderts in unseren Räumen durch den Siegsdorfer Theaterverein statt. Erleben Sie heute diese alten Geschichten auf den original erhaltenen Wandmalereien unseres renovierten Hotels „Alte Post" und lassen sich wie früher die Erzfahrer, Samer und Salzfahrer aus dem Berchtesgadener Land verwöhnen.

Das Team der Alten Post wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt, guten Appetit
und freut sich auf ein Wiedersehen...

A Schluckerl vor dem Schmaus

Aperol Spritz mit Secco aufgefüllt (4)	15 % vol.	0,2 l	7,40 EUR
Prosecco Zonin Spritzig, fruchtig-frisch	10,5 % vol.	0,2 l	6,40 EUR
Campari (4cl) mit Orangensaft auf Eis (4)	25 % vol.	0,2 l	7,40 EUR
Kir Ein Glas trockener Weißwein mit Crème de Cassis (4)	25 % vol.	0,2 l	6,40 EUR
Ramazotti Rosato Lemon Ramazotti Aperitivo Rosato (4) Mit Schweppes Bitter Lemon (8)	25 % vol.	0,2 l	7,40 EUR

Oder ganz bodenständig

Glas Würzburger Pfaffenberg Silvaner Bayerischer Wein aus Franken, Weingut Reiss Sortentypisch, erfrischend und Appetit anregend	12% vol.	0,1 l 0,2 l	3,90 EUR 6,90 EUR
Wieninger Ruperti Pils Elegant und schlank – der Riesling unter den Bier		0,33 l	4,90 EUR

Allergene : Weine enthalten Sulfite, Biere enthalten Gluten (Weizen- und Gerstenmalz)

A Schmankerl oder a Supp'n vorher

Carpaccio vom Rind mit Oliven und Grana Padano, Baguette (9)	13,20 EUR
Carpaccio vom Heilbutt und Lachs, Olivenöl, Grana Padano (9)	14,90 EUR
Rinderkraftbrühe mit Fleisch- und Gemüseeinlage Beef broth with meat and vegetable garnish	6,40 EUR
Kartoffelrahmsuppe mit frischem Gemüse und Bauchspeck (1,3,12) Potato cream soup with fresh vegetables and bacon	6,40 EUR
Tomatensuppe mit Basilikum verfeinert (3) und rustikalen Tomatenstücken Tomato soup with basil	6,40 EUR

Alle Preise sind Inklusivpreise

Alte Post Schmankerl frisch für Sie zubereitet

Schweinemédaillons in Orangen-Pfeffer-Schmand (3) — **23,90 EUR**
Pork tenderloin in orange-pepper cream

Zarte Médaillons in einer Orangenrahmsoße mit rosa Pfefferkörnern,
Grüne Nodeln / Tender médaillons in orange pepper cream and green tagliatelle

Backhendl Wiener Art — **19,90 EUR**
Viennese fried chicken

Saftiges Hendlfilet, knusprig paniert mit Kartoffel-Gurken-Salat (3)
Juicy chicken fillet, crispy breaded with potato-cucumber-salad

Butterzart geschmorter Zwiebelrostbraten, — **22,90 EUR**
aromatisch sous vide gegart
Tender braised onion roast, aromtically cooked sous vide

Mit Kartoffelrösti / with hash browns

Ragout vom Hirschsauerbraten mit Kartoffelknödel, — **22,90 EUR**
Preiselbeerbirne und Wintergemüse (3)

in Rotweinsoß' mit winterlichen Aromaten und Cranberries
Ragout of venison sour roast with bread dumplings, Cranberry pear and winter vegetables
In red wine sauce with winter aromatics and cranberries

Saftiges, geschmortes Ochsenripperl / Juicy braised beef rib — **28,90 EUR**

mit würziger Soß' Rahmwirsing und Tellerrösti
with spicy sauce, Savoy cabbage in delicately spiced cream sauce and potato rösti

Rosa gebratenes Rumpsteak 225g mit Portweinsoße, — **29,90 EUR**
Kartoffelgratin und grünen Bohnen (11)
Rump steak 225g medium roasted with port wine sauce,
potato gratin and green beans

Original Wiener Schnitzel vom Kalb 260g — **24,90 EUR**

Breaded Viennese schnitzel from veal
Pommes frites oder Kartoffelsalat (3) / french fries or potato salad

Kleines Original Wiener Schnitzel vom Kalb 160g — **20,90 EUR**

Breaded Viennese schnitzel from veal
Pommes frites oder Kartoffelsalat (3) / french fries or potato salad

Alle Preise sind Inklusivpreise

Aus klaren Gewässern

Lachsfilet in Limetten-Buttersoß' (11) **24,30** EUR
Salmon fillet in lime-butter sauce, Gemüsereis / vegetable rice

Siegsdorfer Forellenfilets auf der Haut gebraten **23,20** EUR
Kräuterbutter und Gemüsereis /
Trout fillet roasted on the skin, herb butter and vegetable rice

Salate

Bunter Salatteller mit knackig-frischem Eisbergsalat,
Tomaten, Paprika und Gurke
Dazu servieren wir ofenfrisches Baguette und Dressing nach Wahl:
French-, Balsamico- (3,4)oder Joghurtdressing

Mixed salad plate with crisp and fresh iceberg lettuce,
Tomatoes, peppers and cucumber
We serve oven-fresh baguette and dressing of your choice:
French, balsamic or yoghurt dressing

Als Hauptgericht / as main dish **14,90** EUR
Als kleiner Beilagensalat / as side order **7,40** EUR

Dazu noch Schinken (5)***, Käse und Ei*** ***4,30*** EUR
with extra ham, cheese and boiled egg

Dazu noch gebackene Beef Nuggets ***6,40*** EUR
with extra fried beef nuggets

Dazu noch einen Falafelbratling (3) ***6,40*** EUR
Auf Kichererbsenbasis, orientalisch gewürzt
With extra vegetarian falafel patty

Dazu noch ein gebratenes Forellenfilet ***10,40*** EUR
With extra trout fillet roasted on the skin

Portion Krautsalat / cole slaw (3) ***5,40*** EUR

Alle Preise sind Inklusivpreise

Aus der Nudelküche / Vegetarische Gerichte

Spaghettini all'arrabiata (vegetarisch, vegan) — **16,90** EUR

mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Chili
with fresh tomatoes, onions, garlic and chili

Spaghettini mit veganer Sauce Bolognaise — **17,40** EUR

Sauce Bolgonaise auf Sonnenblumenbasis mit Tomaten und Gemüse
Sunflower based sauce bolgonaise with tomatoes and vegetables

Spaghettini Carbonara (1,3,12) — **18,40** EUR

Hezhafte Pastasauce mit gebratenen Speckstreifen
Savoury pasta sauce with fried bacon strips

Fruchtig-mildes Gemüsecurry mit Kokosmilch, Basmatireis (vegan) — **17,90** EUR
Fruity-mild vegetable curry with coconut milk, served with basmati rice

Spinat-Knödel mit brauner Butter und Grana Padano — **17,40** EUR
Spinach dumplings with brown butter and Grana Padano cheese

Gemüsebeilagen

Blattspinat mit Zwiebeln, Knoblauch und Muskat — **4,90** EUR

Leaf spinach with onions, garlic and nutmeg

Grüne Bohnenvariationen — **4,90** EUR

Eine Komposition aus Romanobohnen, Prinzessbohnen und Bohnenkernen
mit Schalottenbutter

Green Bean Variations a composition of Romano beans, Princess beans
and bean kernels with shallot butter

Wirsing in fein gewürzter Rahmsoße — **4,90** EUR
Savoy cabbage in delicately spiced cream sauce

Alle Preise sind Inklusivpreise

Was Siass zum Schluss....

Eiscrème / Icecream Vanille, Schokolade, Erdbeere (4)	pro Kugel / per ball Sahne / whipped cream	3,00 EUR 1,00 EUR
Kindereisbecher / Children's ice cream cup 2 kleine Kugeln mit Sahne und Smarties (4) 2 small balls with whipped cream and Smarties		5,80 EUR
Apfelkücherl / Apple fritters Mit Vanilleeis und Sahne (4)		7,40 EUR
Tiramisu mit Früchten garniert Garnished with fresh fruits		7,90 EUR
Crêpe mit Orangen-Caramel-Soße		7,90 EUR
Kleine Portion Kaiserschmarrn mit Apfelmus Small portion of Kaiserschmarrn with apple sauce		10,40 EUR

Alle Preise sind Inklusivpreise

oder megt's was warm's ?

Tasse Kaffee créme	2,90 EUR
Haferl Kaffee	4,20 EUR
Cappucino, Latte macchiato oder Chococcino	4,60 EUR
Espresso	2,40 EUR
Doppelter Espresso	4,20 EUR
Haferl Milchkaffee	4,20 EUR
Heiße Schokolade	4,20 EUR
Glas Tee Englische Schwarzteemischung, Darjeeling, Assam, Kamille, Pfefferminze, Waldfrüchte, 8-Kräutertee, Grüner Tee	2,90 EUR

Frisches aus heimischen Quellen

Adelholzener Classic oder Still Bereits vor über 1700 Jahren entdeckte der heilige Primus die Heilkraft und Wohltätigkeit der Adelholzener Quelle.	0,75 l 0,25 l	6,90 EUR 3,20 EUR
Tafelwasser	0,3 l 0,5 l	2,60 EUR 3,90 EUR
Für ein Glas Leitungswasser müssen Sie selbstverständlich nichts bezahlen. Wir berechnen lediglich für unseren freundlichen Service und anteilig zu den allgemeinen Betriebskosten einen kleinen Obolus	0,3 l 0,5 l	1,80 EUR 2,40 EUR

Alle Preise sind Inklusivpreise

Was zum Durst löschen

Coca Cola, Coca cola light, Fanta, Mezzo-Mix (1,2,3,7)	0,33 l	3,90 EUR
Sprite	0,33 l	3,90 EUR
Apfel- oder Johannisbeernektar,	0,3 l	3,90 EUR
Orangen- oder Multiviatminsaft(1,5)	0,5 l	4,90 EUR
Saftschorle (Apfel-,Johannisbeer-,Orange-,	0,3 l	3,50 EUR
Multivitamin-, Rhabarber- oder Holunderschorle)	0,5 l	4,90 EUR
Schweppes Bitter Lemon oder Tonic (4)	0,2 l	3,90 EUR
Eistee mit Pfirsich- oder Zitronengeschmack1	0,3 l	3,20 EUR
	0,5 l	4,50 EUR

Bieriges aus der Brauerei Wieninger, Teisendorf

Wieninger hell	0,5 l	5,20 EUR
Süffiger Charakter, harmonisch und vollmundig im Gesschmack	0,3 l	3,60 EUR
Wieninger 1813 hell naturtrüb aus der Bügelflasche	0,5 l	5,20 EUR
Jubiläumsbier mild, raucharomatisch, malzig, alte Handwerkskunst		
Wieninger Guidobald, Dunkelbier	0,5 l	5,20 EUR
Bekömmlich frisches Bier mit ausgeprägter Malznote		
Teisendorfer hell, alkoholfrei	0,5 l	5,20 EUR
Erfrischender Durstlöscher mit 40% weniger Kalorien		
Wieninger Ruperti Pils	0,33 l	4,90 EUR
Elegant und schlank - der Riesling unter den Bieren		
Wieninger Hefeweißbier hell	0,5 l	5,70 EUR
Süffig frisch mit fruchtig-würzigem Aroma, hefetrüb	0,3 l	3,90 EUR
Wieninger leichtes Weißbier	0,5 l	5,70 EUR
Leicht, schlank und spritzig im Charakter		
Wieninger Weißbier dunkel	0,5 l	5,70 EUR
Vollmundiger, würziger Geschmack aus feinem Aromahopfen		
Wieninger Weißbier alkoholfrei	0,5 l	5,70 EUR
Aromatisch, vollmundig, und das ohne Alkohol		

Alle Preise sind Inklusivpreise - Biere sind glutenhaltig

A Schaumwein

Prosecco Zonin Spritzig, fruchtig-frisch	10,5 % vol.	0,2 l	6,20 EUR
Le Contesse – Cuvée Spumante, Extra dry Dieser Wein hat eine feine und ausdauernde Perlage. Er ist strohgelb und der Geschmack ist sehr charakteristisch, fruchtig, arumatisch und mit einem Hauch von Apfel und Birne.	11,0 % vol.	0,75 l	29,40 EUR

A Weißer

		0,2 l	0,75 l
Kamptaler grüner Veltliner, trocken fruchtig würziger und spritziger Österreicher	12 % vol.	5,40 EUR	
Grüner Veltliner, Josef Ehmoser Qualitätswein aus Österreich, trocken Ein unkomplizierter Weißwein, frisch und süffig, mineralischer Nachhall	12,5 % vol.	6,90 EUR	23,90 EUR
Pinot Grigio IGT Marca Trevigniana Le Contesse, trocken Strohgelb, frisch duftend, leicht und trocken, dabei säurearm. Erfrischend und angenehm	12,0 % vol.	6,90 EUR	23,80 EUR
Bacchus, Weingut Reiss, Würzburg Sortentypischer Bacchus für alle, die es nicht ganz so trocken mögen	11,0 % vol.	6,90 EUR	
Würzburger Pfaffenberg Silvaner Der fränkische Klassiker, Weingut Reiss, Würzburg	12,0 % vol.	6,90 EUR	
Randersackerer Sonnenstuhl, Silvaner Kabinett trocken, im Bocksbeutel Weingut Reiss, Würzburg	12,0 % vol.		34,90 EUR

Alle Preise sind Inklusivpreise – Weine enthalten Sulfite

A Roter

		0,2 l	0,75 l
Kamptaler Zweigelt, trocken samtig weich mit harmonischem Geschmack	12 % vol.	5,40 EUR	
Zweigelt, Josef Ehmoser Landwein aus Österreich, trocken Ein unkomplizierter Rotwein, elegant mit ausgeglichener Note	13 % vol.	6,90 EUR	23,90 EUR
Trollinger mit Lemberger Rolf Willy, Nordheimer Sonntagsberg, QbA Halbtrocken, vollmundig und fruchtig	12 % vol.	5,90 EUR	
Montepulciano d'Abruzzo, DOC Italo Pietrantonj, trocken, Im Bouquet sortentypische Nase nach Veilchen, Weich, mit Struktur und zarten Tanninen, intensiver Italiener	12,5 % vol.	7,40 EUR	25,40 EUR
Merlot IGT Marca Trevigiana Le Contesse, trocken Ein trocken ausgebauter, rebsortenreiner Merlot. Aromatisch und fruchtig	12 % vol.	7,40 EUR	25,40 EUR
Domina QbA trocken, im Holzfass gereift Im Bocksbeutel, Weingut Reiss, Würzburg Feines Waldbeerenaroma, Nuancen vom Holz, voluminös	13 % vol.		34,90 EUR

A Glaserl Rosé

Portugieser Weißherbst, QbA Ruppertsberger Hofstück, halbtrocken, Pfalz	12 % vol.	6,40 EUR	21,90 EUR
		0,2 ltr	0,4 ltr
Weinschorle rot / weiß		3,90 EUR	6,40 EUR

Wenn Ihnen ein Wein besonders gut geschmeckt hat, dürfen Sie auch gerne eine Flasche zum Mitnehmen ordern. Dieses Angebot gilt für alle Weine auf dieser Karte. Der Preis „außer Haus" beträgt Listenpreis abzüglich 8,00 EUR.

Alle Preise sind Inklusivpreise – Weine enthalten Sulfite

Und danach a Schnapserl

Feine Obstbrände Erhältlich in den Sorten Williams Birne, Obstler, Kirsch	40 % vol.	2 cl	3,90 EUR
Original Bailoni Marillenschnaps aus der 1. Wachauer Marillendestillerie	40 % vol.	2 cl	4,40 EUR
Gebirgsenzian	40 % vol.	2 cl	3,40 EUR
Feinste Brände aus der Edelbrennerei Dirker Haselnußgeist (40 % vol.), Zitronen-Birnenbrand (45 % vol.)		2 cl	4,90 EUR
Baileys Original Irish Cream Liqueur Pur oder auf Eis genießen	17 % vol.	2 cl	3,60 EUR

...oder lieber einen Kräuter

Jägermeister -	35% vol.	2 cl	3,80 EUR
Ramazotti -	30 % vol.	2 cl	3,80 EUR

Im Saltner's feinem Südtiroler Kräuterbitter vereinigt sich der verführerische Duft sonnengereifter Pomeranzen mit erlesenen Kräutern

28 % vol.	2 cl	3,80 EUR

...noch mehr Geistreiches

Nonino Grappa Chardonnay Barrique	41 % vol.	2 cl	4,90 EUR
Nonino Merlot Grappa	41 % vol.	2 cl	4,90 EUR
Johnnie Walker Red Label -	40 % vol.	4 cl	5,90 EUR
Talisker Single Malt 10 Jahre Maritimer Klassiker	45,8 % vol.	4 cl	8,90 EUR
Knockando Sigle Malt 12 Jahre	43 % vol.	4 cl	8,90 EUR
Asbach Uralt -	38 % vol.	2 cl	3,90 EUR

Alle Preise sind Inklusivpreise

ZU GUTER LETZT:

Sämtliche Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Zum Mitnehmen: gerne nehmen wir auch Ihre Bestellungen „zum Mitnehmen" entgegen. Rufen Sie einfach an, in der Regel ist das Essen 15 Minuten später abholbereit. Hierfür verwenden wir kompostierbare Einwegschalen. Sollten Sie Mehrweg wünschen, geben wir Ihnen gegen ein Pfand von 20 EUR pro Teil gerne unser Porzellan mit nach Hause. Selbstverständlich befüllen wir auch Ihre mitgebrachten Gefäße, sofern diese sauber und geeignet sind.

Geschenk-Gutscheine: sind mit einem von Ihnen genannten Wert bei unseren Service-Mitarbeitern erhältlich.

Tagesangebote und Spezialitätenwochen werden auch regelmäßig auf unserer homepage:

www.altepostsiegsdorf.de

veröffentlicht. Lassen Sie es uns wissen, wenn Sie darüber per Fax oder E-Mail informiert werden möchten.

Feiern und Tagen:

In unseren Räumen sind Tagungen und Feiern für bis zu 100 Personen möglich. Bitte fragen Sie uns, wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Allergene und deklarationspflichtige Zusatzstoffe

Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Allergenen. Eine detaillierte Dokumentation liegt für Sie bereit. Sprechen Sie uns einfach an!

Deklarierungspflichtige Zusatzstoffe

1-Konservierungsstoff	2-Geschmacksverstärker	3-Antioxidationsmittel
4-Farbstoff	5-Phosphat	6-Süßungsmittel
7-Koffeinhaltig	8-chininhaltig	9-geschwärzt
10-Aspartam (enthält Phenylaloninquelle)	11-geschwefelt	12-Nitritpökelsalz