

HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHAUS ZUR POST SAULGRUB

Liebe Gäste,

Herzlich willkommen im Gasthof zur Post Saulgrub

Wir freuen uns, Sie in unserer Wirtschaft begrüßen zu dürfen, welche seit dem 16. Jahrhundert Tradition schreibt.

Genießen Sie die bayerische Gastfreundschaft und lassen Sie sich von unserer regionalen Küche verwöhnen. Ob deftige Brotzeiten, traditionelle Schmankerl oder erfrischende Biere – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt bei uns im Gasthof und einen guten Appetit



BROTZEITEN

Portion Obazda mit Zwiebel, Essiggurke, Tomate und Bauernbrot A1,A2	€ 8,20
Ein Paar Wiener mit Brot mit Bauernbrot und Senf A1	€ 5,80
Bayrischer Wurstsalat mit Tomate, Gurke, Essiggurke, Zwiebeln und Bauernbrot A1,A3,A9,A10	€ 8,80
Schweizer Wurstsalat mit Bergkäs, A1,A3,A9,A10	€ 9,70
Kalter Braten mit Gurke, Tomate, Essiggurke, Meerrettich und Brot	€ 9,30
Strammer Max Bauernbrot mit Kräuterschinken und Spiegelei, reichlich garniert A3,A4,A7	€ 9,20

SUPPEN

Pfannkuchensuppe	€ 5,70
mit hausgemachten Kräuterpfannkuchen A1,A3,A7,A9	
Brätspätzlesuppe	€ 5,90
Brätspätzle vom Kalb	·

TAGESKARTE

Salat Pute Bunter Gartensalat mit gegrillten Streifen von der Putenbrust und Baguette	€ 14,90
Fitness Teller gegrillte Steaks von der Schweinelende mit hausgemachter Kräuterbutter an buntem Gartensalat und Baguette	€ 15,80
Currywurst frisch vom Metzger mit hausgemachter Sauce und Pommes	€ 10,90
Gebräunter Leberkäs serviert mit Kartoffel-Gurkensalat und Brezn	€ 9,20

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kleines Schnitzel mit Pommes	€	8,70
Chicken Nuggets mit Pommes	€	7,80
Spätzle oder Knödel mit Sauce	€	4,80
Portion Pommes	€	4,50

HAUPTSPEISEN

Cordon Bleu Gasthof zur Post vom Schwein, gefüllt mit Wacholderschinken, Bergkös und Obazda, dazu servieren wir Preiselbeeren, Pommes und einen Salat A1,A3,A7,A10	€ 19,60
Ofenfrischer Schweinekrustenbraten serviert mit Semmelknödel und hausgemachten Speckkrautsalat A1,A9,A12	€ 16,40
Putenschnitzel "Wiener Art" dazu reichen wir Pommes, Preiselbeer und Salat A1,A3	€ 17,90
Schweineschnitzel "Wiener Art" serviert mit Preiselbeeren, Zitrone und Pommes	€ 17,90
Wilderer Topf Gulasch vom Hirsch aus heimischen Wäldern, serviert mit Preiselbeerbirne, Semmelknödel, Kroketten und Blaufkraut A1,A3,A7,A9	€ 19,20
Südtiroler Spinatknödel serviert in Mandelbutter mit Parmesanspäne und Röstzwiebeln dazu reichen wir einen gemischtem Salat A3,A7,A9	€ 16,90
Vegetarischer Teller Gebackene Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt und Gemüsepflanzerl auf Tomaten Knoblauchragout an bunten Gartensalat A7	€ 16,90
Lachs Rösti Scheiben vom schottischen Lachs auf warmen Kartoffelröstis, mit Preiselbeeren, Meerrettich, an buntem Gartensalat mit Balsamico A4,A7,A8,A10	€ 17,90
Penne Gasthof zur Post Rigatoni in feiner pikanter Chili Sahnesauce mit gegrillten Streifen vom Hähnchenbrustfilet und frischen Blattspinat, dazu reichen wir einen Salat A1,A7,A9	€ 15,80

DESSERTS

Ofenfrischer Apfelstrudel serviert mit Vanilleeis mit Sahne A1,A3,A7	€ 6,90
Gemischtes Eis (3 Kugeln) A3,A7	€ 4,50
Gemischtes Eis mit Sahne A3,A7	€ 5,10
Ein Stück Torte	€ 4,40
Eis & Heiß A1,A7,a8	€ 6,90
Eisschokolade	€ 5,30
Eiskaffee	€ 5,30
Eisorange	€ 5,30

Heißgetränke

Haferl Kaffee	€ 3,50
Cappuccino	€ 3,50
Milchkaffee	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 3,50
Espresso	€ 2,50
Espresso Macchiato	€ 2,50
Haferl heiße Milch	€ 5,30
Kakao mit Sahne	€ 3,40
Haferl Tee	€ 3,00

Sorten: Ingwer – Earl Grey – Kamille – Pfefferminz – Früchte – Kräuter -Grüner

Heißgetränke mit Alkohol -Wintersaison

Glühwein	€ 4,00
Jagertee	€ 4,60
Grog	€ 4,20
Kakao mit Rum	€ 4,20

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser 0,5 L	€ 3,80
Tafelwasser 0,25 L	€ 2,00
Mineralwasser 0,5 L	€ 3,80
Mineralwasser 0,25 L	€ 2,00
Coca Cola 0,5 L	€ 4,30
Coca Cola 0,25 L	€ 2,30
Coca light 0,5 L	€ 4,30
F	6 4 30
Fanta 0,5 L	€ 4,30
Fanta 0,25 L	€ 2,30
Doulemen Speci O. F. I	£ 4.40
Paulaner Spezi 0,5 L	€ 4,40
Zitronenlimonade 0,5 L	€ 4,10
Zitronenlimonade 0,25L	€ 2,00
Ziti offerminoritade 0,232	C 2,00
Almdudler 0,35 L	€ 3,20
	5 5,45
Apfelschorle 0,5 L	€ 4,40
Johannisbeerschorle 0,5 L	€ 4,40
Orangenschorle 0,5 L	€ 4,40
Rhabarberschorle 0,5 L	€ 4,40
Kleine Schorle 0,25 L	€ 2,50

Biere

Augustiner Hell vom Fass 0,5 L	€ 4,50
Augustiner Hell vom Fass 0,25 L	€ 2,70
Paulaner Weizen vom Fass 0,5 L	€ 4,60
Paulaner Weizen vom Fass 0,3 L	€ 3,00
Radler 0,5 L	€ 4,50
Radler 0,25 L	€ 2,70
Dunkler Bier 0,5 L	€ 4,50
Weißbier Zitrone 0,5 L	€ 4,60
Weißbier Zitrone 0,3 L	€ 3,10
Leichtes Weizen 0,5 L	€ 4,60
Dunkles Weizen 0,5 L	€ 4,60
Cola Weizen 0,5 L	€ 4,60
Cola Weizen 0,3 L	€ 3,00
Paulaner Weißbier 100% alkoholfrei 0,5 L	€ 4,70
Augustiner Hell alkoholfrei 0,5 L	€ 4,60
Goaß Maß 1,0 L	€ 12,90
Orangenschorle 0,5 L	€ 4,40
Rhabarberschorle 0,5 L	€ 4,40
Kleine Schorle 0,25 L	€ 2,50

Spirituosen

Obstler		38% vol	2 cl	€ 3	,50
Marillen Bra	and	35% vol	2 cl	€ 3	,50
Berg Enzian		40% vol	2 cl	€ 3	,50
Williams Bir	rne	40% vo	l 2 cl	€ 3	,50
Haselnuss B	rand	40% vo	l 2 cl	€ 3	,50
Jägermeiste	r	35% vo	l 2 cl	€ 3	,50
Grappa		38% vo	l 2 cl	€ 3	,50
Averna auf l	20	29% vo			,50
Averna auf I	EIS	29% vo	01 4 CI	€ 6	,00
Ramazotti		30% vo	l 2 cl	€ 3	,50
Ramazotti		30% vo		€ 6	-
Asbach Ural	lt	36% vo	l 2 cl	€ 3	,60
Aperol Sprit	z	0,4 L		€ 6	,20
Weinschorle	e rot oder weiß	0.5 L		€ 5	,90
	e rot oder weiß			€ 3	
Prosecco - H	lausmarke	0,1 L	-Glas-	€ 4	.90
Prosecco - H		•	-Flasche-		7,90

Offene Weine

Zweigelt	0,25 L	€ 5,90
Grüner Veltliner	0,25 L	€ 5,90

Weinkarte -geschlossene Weine-

Pino Grigio Delle Venezie 2022er trocken, fruchtig & aromatisc ausgezeichnet mit Gold Medail		€ 31,50
Metzger Wechselspiel 2022er lieblich, fruchtig & aromatisch	0,75 L h, Pfalz	€ 32,50
Urspung Cuv´ee Rot 2021er trocken, kräftig & würzig, Pfal	0,75 L Iz VEGAN	€ 41,50
Fiulot Barbera d'Asti 2022er, trocken, samtig & üppig Piem	0,75 L no´nt, Italien	€ 42,80
Optimondo Montepulciano 2022er, trocken, fein & aromatisch, A ausgezeichnet mit Gold Medaill		€ 29,50
Vigne Vecchie Primitivo 2022er, trocken, fruchtig & weich, Apausgezeichnet mit Gold Medaill		€ 31,90
Paso a Paso Tempranillo Coscha 2023er, Vino de la Tierra de Castilla, S trocken, fruchtig & weich - VEGAN		€ 32,50

Weitere erlesene Weine auf Anfrage wir beraten Sie gern