



POSTHOF
BEISL

Speisekarte

Suppen:

„Kaspressknödel“ in hausgemachter Rindssuppe A,C,G,L € 4,50

Rindssuppe mit Frittaten A,C,G,L € 3,30

Fleischgerichte:

„Wienerschnitzel“ vom Schwein mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren A,C,G € 10,90

„Cordon Bleu“ vom Schwein mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren A,C,G
€ 12,90

„Wienerschnitzel“ vom Landhendl mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren A,C,G € 12,50

„Gyros“ vom Schweinsfilet mit frischem Gemüse, Reis und Tzatziki G,L € 11,80

„Geröstete Leber“ vom Kalb mit Zwiebeln, Äpfeln und Balsamico im Butterreisring A,G,L
€ 13,80

„Landhendlbrust“ im Speckmantel auf Waldpilz – Gemüsegröstl und Rosmarin-Saferl A,G,L
€ 13,90

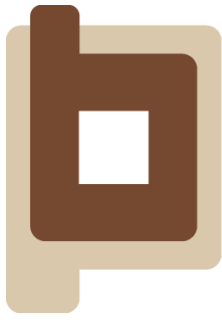
„Ausgelöstes Backhendl“ mit Kartoffel-Vogerlsalat A,C,G € 12,90

Pfandlgerichte:

„Würziges Blunzengröstl“ mit Kren und Specksauerkraut A € 10,50

„Hausgemachte Kasnocken“ mit Speckkrusteln und Blattsalat A,C,G,E € 9,90

„Hausgemachte Eiernockerl“ mit Blattsalat (vegetarisch) A,C,G € 9,50



POSTHOF
BEISL

Speisekarte

Fisch:

„Calamari vom Grill“ mit Kapern-Knoblauchbutter, Gemüsereis und Blattsalat A,R,E,G €
14,90

Pasta/Vegetarisch:

„Geschmorter Kürbis“ mit Tagliolini und Orange - Kürbiskern - Pesto
A,G,L € 9,90

„Hausgemachte Gnocchi“ gefüllt mit Ricotta auf Erbsenpüree und geschmorten
Tomaten garniert mit Basilikumpesto und Parmesanchips A,C,G € 10,50

„Linsenbolognese“ mit gebratener Polenta und Parmesan G,H,L € 9,90

„Gemüse - Curry“ mit Kokosmilch, zweierlei Sesam und Reis A,C,G € 9,90

Salate:

„Schafkäse“ im Speckmantel auf Blattsalat mit gerösteten Kürbiskernen A,G € 9,90

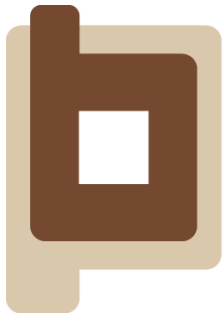
„Bauernsalat“ mit gebratenen Kartoffeln, Speckkrusteln und Kürbiskernöl A,G € 9,90

„Cesar Salad“ mit gebratenen Hühnerstreifen, Parmesan und Weißbrotchips A,C,G,M € 10,80

„Backhendlsalat“ mit gebackenen Hühnerbruststreifen auf buntem Salat A,C,G € 11,50

Kleiner gemischter Salat € 3,80

Großer gemischter Salat € 5,20



POSTHOF
BEISL

Speisekarte

Kleine Gerichte:

AB 21:00 UHR

„Frankfurter“ mit Senf, Kren und Gebäck A,G,L,M € 3,90

„Sacher Frankfurter“ mit Senf, Kren und Gebäck A,G,L,M € 5,20

„Sacher Debreziner“ mit Senf, Kren und Gebäck A,G,L,M € 5,20

Dessert:

„Hausgemachter Schokokuchen“ mit Vanillesauce A,C,G € 4,90

„Erdbeer Tiramisu“ im Glas
A,C,E € 5,40

„Tonkabohnen Panna Cotta“ im Glas mit Beerenragout G,O,C € 4,90

„Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.“
„Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder – unverträglichkeiten auslösen kann.“

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse, B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, C Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse, D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose) H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, N Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse, O Schwefeldioxid und Sulfite, P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse