

*Ein frohes  
Weihnachtsfest*

*und einen guten Start ins Neue Jahr  
wünscht Ihnen das Team vom Gasthof  
Zur Post*

*Consommé Double mit Gemüsebrunoise und Kräutergnocchi*

*Menü 1*

*Knuspriger Gänsebraten von Brust und Keule mit Majoransauce  
und Schmorapfel dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße  
€ 29,90*

*Menü 2*

*Schweinefiletmedaillons „Zur Post“ mit frischen Champignons in Schnittlauchrahm  
und Sauce Bearnaise dazu Kartoffelkroketten und Salatteller  
€ 24,90*

*Menü 3*

*Ragout vom Edelmilch mit Waldpilzen in Preiselbeersauce  
dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Butterspätzle  
€ 23,80*

*Menü 4*

*Medaillons von Wildschwein mit Maronen- Nusskruste an Cassis-Sauce  
dazu reichen wir Ihnen Rahmwirsing und Schupfnudeln  
€ 29,50*

*Menü 5*

*Gebrautes Lachsforellenfilet an Champagnerschaum  
dazu servieren wir Ihnen Blattspinat und Salzkartoffeln  
€ 25,90*

*Menü 6*

*Rosa gebratenes Kalbsfilet auf Morchelrahm an Zuckerschoten und Möhren  
dazu servieren wir Ihnen Dauphinekartoffeln  
€ 27,50*

*Menü 7*

*Geschmorter Hirschbraten vom Rotwild in Dornfeldersauce mit Pfifferlingen und  
gefüllter Birne dazu Macairekartoffeln und Rosenkohlgemüse  
€ 28,50*

*Menü 8*

*Argentinisches Rumpsteak vom Grill „Pariser Art“ mit Pfeffer-Rahmsauce  
und Kräuterbutter dazu reichen wir Kartoffelröstis und einen Salatteller  
€ 28,90*

*Menü 9*

***Für unsere kleinen Gäste:** Paniertes Schweineschnitzel  
mit feinem Gemüse und Kroketten  
€ 13,00*

***Menü 10 –vegetarisch-***

*Gnocchi mit Steinpilzen, feinen Lauchstreifen und  
Kirschtomaten in Pestorahm  
€ 16,90*

*Hausgemachte „Rocher Mousse“*