



Vorspeisen & leichte Gerichte für den kleinen Hunger

Carpaccio vom argentinischen Black Angus Rind, Oliven-Chili-Pesto,
Feldsalatröschen im Parmesankorb

€ 10,50

Ravioli von Langustinos,
Morchelrahm, Zuckerschoten und rote Bete

€ 11,50

Zweierlei Bruschetta,
Kürbiskernöl, Anti Pasti Salat (vegan)

€ 8,50

Bunter Vorspeisensalat mit wildem Rucola,
Bruschetta, mariniertes Büffel Mozzarella

€ 7,50

- gerne auch mit Putenstreifen vom Grill –

€ 10,50

Knuspriger Flammkuchen „Mediterran“
Schmand, buntes Gemüse vom Grill, Oliven, Fetakäse, Rucola

€ 7,50



Vorspeisen & leichte Gerichte für den kleinen Hunger

Unser Flammkuchen „Spezial“
Schmand, Serranoschinken, Spinat, Kirschtomaten, Paprika,
Bacon, rote Zwiebeln, Rucola
€ 8,50

Feine Tomatencremesuppe mit Basilikum-Schmand
€ 4,50

Kräftige Ochsenschwanzsuppe unter der Blätterteighaube
€ 6,50

Knuspriger Kartoffel-Kräuter-Rösti (**vegan**)
mit Spinat und Pinienkernen gefüllt, geschmolzene Tomaten, Rucola
€ 9,50

Hausgemachter, mediterraner Gemüsestrudel (**vegan**)
mit feinem Hummus und Avocado-Mango Salsa
€ 10,50



Hauptgerichte & Hausspezialitäten

Tomahawksteak vom Jungschweinerücken a la „Quiche lorraine“,
feines Wirsinggemüse, gebratener Kartoffelstampf
€ 14,00

Tournedo vom Rinderfilet mit gebackenem Sesam Scampi,
pikante Tomatenjus, Blattspinat mit Erdnüssen, Champignon Rösti
€ 17,50

Lammrücken mit Oliven & Ziegenkäse rosa gebraten,
Ratatouille Sauce, Kräuter Langosch
€ 15,00

Norweger Lachsfilet vom Grill,
Quinoa-Gemüse-Kruste, Avocado-Macha-Sauce, Blattspinat mit Parmesan
€ 15,00

Gebratene Seeteufel Medaillons mit Serrano Chips,
Tomaten-Basilikum-Sauce, Grillgemüse, Kräuter Risotto
€ 15,00

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Balsamico,
allerlei Marktgemüse, Kartoffel-Kürbis-Püree
€ 15,00

Original Wiener Schnitzel,
Preiselbeeren, Bratkartoffeln, Salatstrauß
€ 16,50



Unsere Burgerspezialitäten

Posthof Burger, serviert mit holländischen Fritten:

Ca. 120g Prime Beef vom Grill im hellen Focaccia, Serrano Schinken, Cole Slaw, Tomaten, Rucola, rote Zwiebeln, Gurken Relish, Chili Mayo, Cheddar Käse
€ 9,50

Pulled Chicken „mediterran“, gegrillte Paprika, Tomate & Mozzarella, Rucola, rote Zwiebeln, Mango-Curry-Creme, Cheddar Käse
€ 8,50

Falafel Burger „oriental“, Kürbis, gegrillte Paprika mit Harissa, Tomaten-Avocado Salsa mit Limone, Rucola, Röstzwiebeln
€ 9,50



Steaks vom Grill

Pikant mariniertes Schweinerückensteak mit Fetakäse gefüllt,
Champignons, Kräuterbutter
€ 12,50

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel,
Cognac-Pfefferrahm, Kräuterbutter
€ 13,50

Steak von der französischen Putenbrust,
Champignons a la crème, Kräuterbutter
€ 12,50

Folgende Beilagen stehen Ihnen ohne Aufpreis zur Auswahl:

Pommes frites oder Kroketten
Feine Kräuter-Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Ofenkartoffel mit Butter oder Kräuterschmand



Steaks vom Grill

Rumpsteak - 250g -
vom argentinischen Black Angus Rind,
Cognac-Pfefferrahm, Kräuterbutter
€ 17,50

Rinderfiletsteak -220g-,
geschmorte Balsamico Zwiebeln, Kräuterbutter
€ 22,50

Fetakäse im Haselnußkleid
mit provenzalischem Kräuter-Grill-Gemüse
€ 9,50

Folgende Beilagen stehen Ihnen ohne Aufpreis zur Auswahl:

Pommes frites oder Kroketten
Feine Kräuter-Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Ofenkartoffel mit Butter oder Kräuterschmand



Unsere besondere, saisonale Empfehlung

In Nußbutter gebratene frische Gänseleber
auf panierten Apfel-Zimt Scheiben, Rotwein-Preiselbeer-Jus,
Feldsalatröschen in Kartoffel-Speck-Vinaigrette
€ 8,50

Feine Kürbiscremesuppe
mit gebackenem Lachstatar & Parmesan Gitter
€ 5,50

Gebratene Rehnüsschen
mit leichtem Gewürzkuchen Aroma, Gänseleber Sauce,
Kohlrabi, Steinpilze und Laugenknödel Blätter
€ 18,50

Geschmorte Wildschweinschulter mit Wacholder und Zimt,
Portwein-Birnen-Sauce, Preiselbeer Rotkohl, Maronen
und hausgemachte Pumpernickel Spätzle
€ 15,00



Gänse am Posthof

Knuspriger Gänsebraten – frisch aus dem Ofen –
mit Rotwein-Thymian Sauce, glasierte Maronen,
Preiselbeer Rotkohl im Bratapfel, Kartoffelkloß
€ 19,50

Unser Klassiker:

Eine ganze Gans - frisch aus dem Rohr -
zerlegt für 4 Personen mit klassischen Beilagen
€ 69,00

**Auf Vorbestellung gerne auch zum Abholen
in der Wärme Box!!**



Heiße Getränke

Kaffee	2,20 €	Heiße Schokolade	2,60 €
Milchkaffee	2,60 €	Cappuccino	2,60 €
Latte Macchiato	2,60 €	Espresso	2,20 €
Espresso "doppio"	2,90 €	Tee (verschiedene Sorten)	2,20 €

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser (still) 0,3l	2,80 €	Red Bull 0,3l	4,50 €
Mineralwasser 0,75l	4,80 €	Orangensaft 0,3l	2,80 €
Coca Cola 0,3l	2,80 €	Ananassaft 0,2l	2,80 €
Coca Cola light 0,3l	2,80 €	Traubensaft 0,2l	2,80 €
Fanta 0,3l	2,80 €	Bananensaft 0,2l	2,80 €
Sprite 0,3l	2,80 €	Kirschsafte 0,2l	2,80 €
Bitter Lemon 0,3l	2,80 €	Apfelsafte 0,2l	2,80 €
Ginger Ale 0,3l	2,80 €	Apfelsaftechorle 0,2l	2,80 €
Tonic Water 0,3l	2,80 €		

Bier

Pils vom Fass 0,3l	2,50 €	Hefe-Weizen 0,5l	3,80 €
Pils vom Fass 0,5l	3,80 €	Dunkel-Weizen 0,5l	3,80 €
Kristall-Weizen 0,5l	3,80 €	Bitburger 0,3l (alkoholfrei)	2,50 €
Hefeweizen 0,5l (alkoholfrei)	3,80 €	Radler 0,5l	3,80 €



Spirituosen

Vodka – Absolut 4cl	5,00 €	Tequilla – Sierra 2cl	3,50 €
Havana Club 4cl	5,00 €	Jägermeister 2cl	3,50 €
Bacardi 4cl	5,00 €	Fernet-Branca 2cl	3,50 €
Martini 4cl	5,00 €	Campari 4cl	3,50 €
Ramazotti 4cl	4,50 €	Sambucca 2cl	3,50 €
Gin – Gordons 4cl	5,00 €	Averna 2cl	3,50 €
Amaretto 4cl	3,50 €	Obstwasser 2cl	3,50 €
Baileys 4cl	4,50 €	Williamsbirne 2cl	3,50 €
Aperol 4cl	4,00 €	Sherry Fino/Med. 2cl	3,50 €
Malibu 4cl	4,50 €	Branca Menta 2cl	3,50 €

Sekt

Weingut Jakob Jung – Rheingau 0,75l 2008 Riesling Sekt Brut	29,00 €
Sieur d`Arques – Limou 0,75l Grande Cuvée 1531 Brut	24,00 €
Cantina montelliana – Treviso 0,75l n.V. Prosecco Spumante DOC Extra Dry	26,00 €



Weißwein Deutschland

Spreitzer – Rheingau 2011 Riesling Q.b.A. 0,2l 4,40 €
Würzige Zitrusfrucht; frisch und schlank; saftig mit viel Frucht und etwas Mineralität; gut eingebundene lebendige Säure

Jakob Jung – Rheingau 2011 Riesling feinherb 0,2l 4,40 €
Der Riesling vereint geschmeidige Fülle mit einem grandiosen Säurespiel

Pfannebecker – Rheinhessen 2011 Grauburgunder Q.b.A 0,2l 4,40 €
Vielschichtiger Duft mit Noten von vollreifen, gelben Früchten unterlegt mit filigranen floralen Noten

Österreich Wimmer – Weinfriedl 2011 Grüner Veltiner 0,2l 4,20 €
Ein kräftiger Veltliner mit sehr intensiver Frucht, weiches Säurespiel

Rosé Deutschland

Messner – Pfalz 2011 Protugieser Weißherbst 0,2l 4,40 €
Ein angenehmer, frischer und fruchtiger Wein mit wenig Alkohol und milder Säure

Deutschland Rotwein Messer – Pfalz 2011 Spätburgunder 0,2l 4,50 €
Frisch gepflückte Kirschen, im Mund warm und am Gaumen füllig

Schneider – 2011 Ursprung 0,2l 6,50 €
Herrlicher Duft nach dunkelroten Kirschen, Anklänge von Pflaumen und Cassis

Rotwein Italien

Terra al Piano – Venetien 2011 Merlot 0,2l 5,80 €
Strahlendes kirschrot, fruchtige Duft von roten Früchten und Schwarzkirsch

Rosa del Golfo – 2010 Primitivo Belnoce 0,2l 6,50 €
Feinwürzig, versprüht viel Charme und hat einen langen Nachhall; unkompliziert und angenehm, saftige Säure, weiche Tanninen und reichlich Frucht

Frankreich Boutinot – 2011 Longue-Dog 0,2l 6,50 €
Unkomplizierter, fruchtbetonter Rotweingenuss aus dem Longue-Dog
Herrliche Aromen von dunklen Früchten



Flaschenweine weiß & rosé

Deutschland

Weingut Leitz, Rheingau 2011 Riesling 1-2-Dry 0,75l In der Nase Aprikose und Weinbergpfirsich, sehr klar und saftig im Mund	19,90 €
Weingut Robert Weil, Rheingau 2012 Riesling Q.b.A. 0,75l Der Wein zeigt eine feine Frucht mit eleganter Reife	24,90 €
Weingut Neiss, Pfalz 2011 Grauburgunder “vom Kalkstein” 0,75l Mit lebendigem Duft nach Aprikosen, Nüssen und einem Hauch Limette. Am Gaumen präsentiert er sich rassig und animierend – ein frühlingshaftes Trinkvergnügen	18,50 €
Weingut Pfannebecker, Rheinhessen 2012 Weißburgunder 0,75l Duft nach reifen gelben Früchten. Am Gaumen verspielt, schöne Burgunderreife, Aprikosen und Honignoten.	18,00 €
Weingut Schneider, Pfalz 2011 Rose Saigner 0,75l Fruchtbetontes Bouquet, Aromen von Erdbeeren, Himbeeren, Am Gaumen ist er vollmundig frisch, mit viel Frucht.	22,00 €

Italien

Zeni – Venetien 2011 Lugana Vigne Alte 0,75l Intensiv und reich im Duft mit fruchtigen Noten von Pfirsichen und Zitrusfrüchten. Frisch, voll und delikater Geschmack	19,90 €
Cantina Castelnovo – Venetien 2011 Bianco di Custoza 0,75l Frisch und fruchtig der Geschmack, ein Bouquet welches an Aprikosen und Melonen erinnert	16,00 €
Velenosi – Marken 2009 Rosso piceno Superiore – Brecciarolo 0,75l Tief dunkelrot, dicht, elegant mit feinwürzigen und beerigen Noten	19,90 €



Frankreich

Pierre Amadiou – Rhone 2010 Cotes du Rhone – Roulepiere 0,75l 22,00 €
Tiefrote Farbe, Aromen von dunklen Beeren und Pflaumen. Runde und weiche Tannine, kraftvoll, warmes Finale. Ausgebaut in großen Holzfässern.

Chateau La mothe du Barry – Bordeaux – 2009 Bordeaux
Superior AOC – Vieilles Vignes 0,75l 22,50 €
Intensives Aroma nach reifen Früchten und roten Beeren. Vollmundig und mit einer tiefdunklen Farbe, mit dezentem Tannin

Spanien

Palacios Remonda – Rioja 2010 – La Vendemia 0,75l 25,80 €
Kirscharomatik, am Gaumen erstaunliche Fülle mit herrlich saftiger und reifer Kirschfrucht, sanften Gerbstoffen und schöner Länge.

Bodegas Anima Negra – Mallorca 2010 AN 11 0,75l 27,00 €
Intensiver Duft roter Früchte mit zartem Holz, vielschichtig mit eleganter Struktur, dicht und wuchtig im Mund und sehr würziger, extrem langer Abgang

Miguel Torres – Penedes 2011 Mas Rabel 0,75l 18,50 €
Leichter und unkomplizierter Wein, der zu 100 % aus der Parellada – Rebsorte vinifiziert wird. Angenehme Frucht mit einer dezenten, spritzigen Säure.

Portugal

Niepoort Vinhos – Douro 2010 Fabelhaft 0,75l 28,00 €
Nase hat florale Nuancen, am Gaumen weich, offen und elegant. Leicht süßliche Tannine begleiten eine schön ausbalancierte Säure in das lange Finale hinein.



Dessertempfehlung

Hausgemachte rote Beerengrütze
mit Mandelsauce und Vanilleeis
€ 5,50

Frischer, ofenwarmer Apfelstrudel
mit Zimtsauce und Walnußeis
€ 5,80

Mousse von der Bitterschokolade
mit Himbeerkompott und Mango
€ 6,50

Creme Karamell
mit Thymian und Himbeer-Sorbet
€ 5,50

Jahreszeitliche Spezialitäten

Gebackene Schokoladen Mango Ravioli
mit Mascarpone und Cremeeis von gebrannten Mandeln
€ 6,50

Vanillekipferl Parfait
mit weißer Schokolade, Brombeeren
und marinierten Orangenfilets
€ 6,50