



## 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 Jungschweinrücken 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 Slow, 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**

Medallions 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  
**€ 79,00**

**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 €	Kirschsaf 0,2l	2,80 €
Bitter Lemon 0,3l	2,80 €	Apfelsaft 0,2l	2,80 €
Ginger Ale 0,3l	2,80 €	Apfelsaftschorle 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**