

**Ihre Kommunion, Konfirmation, Firmung
oder Taufe in der Alten Posthaltereie**

Der Empfang

Klassischer Proseccoempfang
inkl. Orangensaft und Wasser in Karaffen p.P. 5,90 €

Besonderer Sektempfang inkl. Hugo, Lillet Wild Berry,
Secco Aperol und Craft Bier, dazu servieren wir
Grissini und Wasser in Karaffen p.P. 9,90 €

**Unser Kommunionkind/ Firmkind / Taufkind
/Konfirmationskind
isst bei uns kostenlos!**



Unsere Speisenvorschläge für Sie

Suppen

- Ochsenkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchenroulade, Gemüsewürfel und Schnittlauch
- Ochsenkraftbrühe mit Grießnockerl, Wurzelgemüse und Schnittlauch
- Bärlauchcremesuppe mit Sahnehaube und Croutons
- Spargelcremesuppe mit Sahnehaube und Croutons
- Karotten-Ingwersuppe mit Affilla-Kresse und Selleriestroh

jede Suppe
6 €

Vorspeisen

- Vitello Tonnato mit getrockneten Tomaten, Kräutersalat, Kapern und Zitronenpfeffer
- Mariniertes Ochsentafelspitz mit Wildkräutersalat, Kürbiskernöl und Radieschen
- Hausgebeizter Graved-Lachs und Räucherlachsroulade mit Senf-Dill-Soße, Kartoffelrösti und Salatbouquet
- Saisonelle Salatvariation mit Joghurtdressing, gebratenen Waldpilzen und Thymiancroutons
- oder SAISONAL: Mariniertes grüner und weißer Spargel mit Tomaten-Schnittlauchvinaigrette und Kräutersalat

jede Vorspeise
9 €





UNSER TIPP FÜR SIE

Posthalter Vorspeisenvariation mit verschiedenen Köstlichkeiten,
am Tisch in verschiedenen Gefäßen originell serviert: 12,00 €

- Vitello Tonnato mit Zitronenpfeffer Räucherlachsrouladen-Spießchen mit Senf-Dill-Soße
- Rosa Roastbeef mit Sauce Remoulade
- Kleine Tafelspitzsülze mit Meerrettichmousse
- Hausgemachte Anti Pasti-Auswahl

Hauptgänge:

- 1-14 Personen: a la carte möglich
- 15-25 Personen: 5 Hauptgerichte zur Wahl möglich
- ab 25 Personen: 3 Hauptgerichte zur Wahl möglich

Sauerbraten von der bayerischen Färsen in Balsamicojus
mit Semmelknödel, Preiselbeerbirne und Blaukraut 17,90 €

Spanferkel in Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel und
Speck-Krautsalat 15,90 €

Kalbsrahmbraten mit hausgemachten Spätzle
und Marktgemüse 17,90 €

Geschmortes Ochsenbackerl in Rotweinsauce,
glasiertem Wurzelgemüse und Serviettenknödel 17,90 €

Kalbstaftelspitz mit Meerrettichsoße,
glasiertem Wirsing und Petersilienkartoffeln 16,90 €

Gebratene Maispouardenbrust mit Marsalajus,
mediterranem Gemüse und Kartoffelplätzchen 16,90 €





Schweinefilet im Speckmantel mit Champignonrahmsoße und Spätzle	16,40 €
Portion Schrobenshausener Spargel (Saison) mit Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln und kleinem Schweineschnitzel	23,90 €
Zwiebelrostbraten von der bayerischen Färse mit Bratkartoffeln	26,90 €
Rosa gebratener Rücken von der Färse in der Kräuterkruste in Thymiansoße, Marktgemüse und Kartoffelgratin	22,90 €
Fisch	
Lachs gebraten auf einer Grill-Kartoffelpfanne	25,90 €
in Nussbutter konfierte Lachsforelle mit Melonen-Sauerklee-Salat und Süßkartoffel	18,90 €
	24,90 €

Vegetarisch

Hausgemachte Spinatknödel mit Nussbutter und Parmesan	13,90 €
Tikka Masala von der Süßkartoffel mit Mandelreis	14,90 €

Desserts

Kaiserschmarrn „für'n ganz'n Tisch“ mit Zwetschgenröster und Apfelmus	p. P. 8,90 €
Kokos-Panna Cotta mit Erdbeerragout und hausgemachtem Kardamomeis	7,90 €
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit marinierten Mangowürfeln und hausgemachtem Sauerrahmeis	7,90 €
Tonkabohnen-Crème-Brûlée mit Himbeersorbet und frischer Minze	6,90 €

Der Nachmittag

Kuchenbuffet mit vielseitiger Auswahl aus unserer Patisserie	p.P. 8,90 €
Eigene Kuchen mitbringen: Gerne können Sie Ihren eigenen Kuchen mitbringen. Es wird eine Servicepauschale für das Schneiden des Kuchens, das Bereitstellen sowie das Spülen von Tellern und Besteck berechnet.	p.P. 5,90 €

Alle Vorschläge enthalten: Kaffee in der Kanne serviert / Schlagsahne, Zucker und Milch am Tisch

Cappuccino und Co. a la carte





**ALTE
POSTHALTEREI**
HOTEL & RESTAURANT

