

# Herzlich Willkommen

Wir begrüßen Sie herzlich im Gasthaus „Zur Post“ und freuen uns, dass Ihr Weg Sie zu uns geführt hat. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem traditionsreichen Gasthaus, das seit dem 16. Jh. Gäste in Buchloe beherbergt. Der Tradition folgend bieten wir Ihnen eine bayerisch-schwäbische Küche. Unser Küchenteam – allen voran unser Küchenchef Dennis Kuhn – bietet Ihnen dabei abwechslungsreiche Gerichte aus hochwertigen Zutaten an.

## „Gut Ding will Weile haben!“

In unserem Gasthaus wird noch ehrlich gekocht. Hochwertige Zutaten aus der Region zu verarbeiten bedeutet aber, auf Qualität und Frische zu setzen, anstatt auf Masse und Schnelligkeit. Zum Beispiel? Unsere Schnitzel werden mit dem Fleischklöpfer bearbeitet statt mit Weichmachern, die Spätzle werden frisch mit der Hand gehobelt. Deswegen müssen Sie bei uns auch manchmal einige Minuten länger warten als in anderen Restaurants. Unser Versprechen an Sie: das Warten lohnt sich!

„Guten Appetit“ wünscht Ihnen

Ihre Familie Weber und das Team Gasthaus Zur Post

## Unser Mittagsmenü

Als Vorspeise

**Kleine „Soup of the day“**

**Kleiner Menü-Beilagensalat**

Als Hauptspeise

**Tagesgericht**

**Hinweis für Allergiker:**

**Eine Liste der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe erfragen Sie bitte bei unserem Service.**

**You don't speak german?**

**Please ask our service for the english menu.**

**Gasthaus Zur Post**

*Stilvoll starten  
– der Aperitif*

*Vorfreude und  
Appetithäppchen*

*Aus der Suppenküche*

*Frische Salatküche*

Für die Damen

**Aperol Spritz**

Der italienische Klassiker  
aus Aperol und Prosecco (0,3 l)

Für die Herren

**Löwenbräu Hell**

frisch gezapft vom Fass (0,25 l)

**Bruschetta classico**

Frische Tomaten und Zwiebeln auf knusprigem  
Baguette, garniert mit kleinem Salatbukett

**Lachs auf Reiberdatschi**

Geräucherter Wildlachs auf Kartoffelpuffer  
mit Meerrettich

**Unsere Empfehlung zur Vorspeise:  
Ein Glas Bianco Veneto aus Italien**

**Soup of the day**

bitte fragen Sie unseren Service  
nach der heutigen Tagessuppe

**Post's Flädlesuppe**

Dünne Pfannkuchenstreifen  
in klarer Rindsbrühe

**Bunter Beilagensalat**

Bunte Salate der Saison  
mit hausgemachtem Dressing

**Salatteller à la Pute**

Bunte Salate der Saison mit marinierten  
Putenstreifen und knusprigem Baguette

**Salatteller à la Camembert**

Bunte Salate der Saison mit gebackenem  
Camembert und knusprigem Baguette

vegetarisch

## Lieblingsgerichte unserer Gäste

### Allgäuer Krautkräpfen

Hausgemachte Krautkräpfen mit Zwiebelschmelze  
– mit oder ohne Speck –

vegetarisch

### Original Allgäuer Käs'spatzen

Runde Knöpfle in hauseigener Käsemischung,  
köstlich abgerundet durch Zwiebelschmelze  
und Röstzwiebeln

vegetarisch

### Schnitzel Wiener Art

Schnitzel vom Jungschwein  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat

### Herzhafter Schweinebraten

Supersaftig und saulecker:  
Schweinebraten mit Kartoffelknödel

### Currywurst

Würzige rote Bratwurst mit hausge-  
machter Currysoße, dazu Pommes frites

### Post-Burger

Hamburger (180 g) mit Bacon, Käse,  
Tomate, Salat, Gurke und Burger-Dessing,  
serviert mit Pommes frites und Cole Slaw

## Für unsere kleinen Gäste

bis 12 Jahre

### Spätzle

mit Soß'

### Pommes frites

mit Ketchup und/oder Mayo

### Chickennuggets

mit Pommes frites

### Kleines Schnitzel Wiener Art

mit Pommes frites

**Unsere Empfehlung zum Kindermenü:  
Ein kleines Glas Apfelsaftchorle**

## Unsere Klassiker

### Allgäuer Schmankerlteller

Schweinelendchen vom Grill mit Rahmschwammerlsoße und Spätzle mit hausgemachten Käs'spatzen

### Unsere Empfehlung zum Schmankerlteller: Ein Glas Riesling aus Deutschland

### Klassisches Rumpsteak

Rinderlende an Cognac-Pfeffersoße, dazu Kräuterbutter, Speck-Bohnen-Röllchen und Kartoffelkroketten

### Zwiebelrostbraten Allgäuer Art

Saftiges Rumpsteak aus der Rinderlende mit Spätzle und knusprigen Röstzwiebeln mit hausgemachten Käs'spatzen

## Süßer Abschluss

### Süße Sünde

Probieren Sie unsere kleinen Nachspeisen, im Dessertgläschen serviert – bitte fragen Sie unseren Service nach der heutigen Sünde des Tages

### Heiße Liebe

Köstliche Kombination aus Vanilleeis und heißen Himbeeren

### Un cappuccino per favore – genießen Sie die perfekte Kombination aus Espresso, heißer Milch und Milchschaum

### Kleiner Eisbecher

Cremiges Vanille- & Schokaladeneis und fruchtiges Erdbeereis mit Sahne

### Affogato al caffè

Espresso mit Vanilleeis