



POSTHORN

herzlich. natürlich. frech.

POSTHORN MENÜ

Gebeizte Lachsforelle
Kohlrabi-Mandelsalat / Camparisorbet / Radieschen
Zitronenschmand
15,50 €*

Gebratenes Saiblingsfilet
Gurke / Buttermilch / Petersilienöl / Pinienkerne
14,50 €

Waldbeersorbet
Maximilians BEGIN

Filet & Ragout vom heimischen Rind
Zweierlei Blumenkohl / Kartoffelbrägel
38,00 € *

Schokoladen-Brownie
Mascarpone / Vanilleeis / Erdbeeren / Kaffee
11,00 €

3-Gang 58,00 € mit *
5-Gang 78,50 €

WEINE DES MONATS

Weißwein
2024 Cuveé Höhenrausch
Weingut Vollmayer / Hilzingen / Bodensee Hegau
0,1l 3,90 € // 0,75l 24,50 €

2024 Kirchhofener Batzenberg Chardonnay
Weingut Herbst / Ehrenkirchen / Baden
0,1l 4,00 € // 0,75l 26,50 €

Roséwein
2024 Spätburgunder Rosé
Weingut Lorenz & Corina Keller / Erzingen / Baden
0,1l 3,90 € // 0,75l 24,50 €

Rotwein
2024 Merlot Kalk & Löss
Weingut Kuhn / Freiburg / Baden
0,1l 4,50 € // 0,75l 29,00 €

BLONDSCHOPF HELLES

vom Fass aus der eigenen Brauerei
0,3l 3,50 € / 0,5l 4,50 €

KLASSIKER MENÜ

Gemischter Salatteller ⁽¹⁾
6,50 €

Bratwürste vom heimischen Wild
Preiselbeerjus / buntes Gemüse / Spätzle
23,50 €

Vanilleeis
heiße Himbeeren / Sahne

3-Gang 36,00 €

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelone-Fetakäse Salat
Buttermilch / Kräutercreme / geröstetes Brot
14,50 €

Burrata
Grillgemüse / Kartoffelbrägel / Zwiebelconfit
22,50 €

Crème Brûlée
Zitronensorbet / Aprikosenragout / Zitronencrumble

3-Gang 46,50 €

VORSPEISEN

Vitello Tonnato vom Demeter Kalb

Thunfischcreme / Meerrettich / Croutons / Kapern 16,50 €

Bunte Blattsalate mit Walnussdressing

Erdbeeren / Walnüsse / Ziegenkäse / Kirschtomaten 11,00 €

SUPPEN

Rinderkraftbrühe

Gemüsestreifen / Kräuterflädle 7,00 €

Weißer Tomatencremesuppe

karamellierter Ziegenkäse / Tomatenpesto / Croutons 11,50 €

HAUPTGÄNGE

Rumpsteak

Pommes frites/ Kräuterbutter 32,50 €

Paniertes Schnitzel vom Qualivo Schweinerücken

Pommes frites 17,00 €

Gekochte Rinderzunge

Madeira Jus / grüne Bohnen / Spätzle 21,50 €

Gebratene Mais-Hähnchenbrust

Mediterranes Grillgemüse / Kartoffelbrägel / Zwiebelconfit 25,50 €

Gebratenes Saiblingsfilet

Curry-Kokossauce / buntes Gemüse / Couscous / Ducca 32,50 €

Kartoffelbrägel

Gebeizte Lachsforelle / Zitronen-Schmand / marinierte Gurken / eingelegte Radieschen 25,50 €

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Gemüsecurry

Curry-Kokossauce / buntes Gemüse / Couscous / Ducca 17,50 €

Käsespätzle

Bergkäse / Zwiebeln 15,00 €

VESPER & SALATE

Großer Salatteller

-gebratene Fischfilets / Kräuterbutter 21,00 €

-gebratener Rinderrückenstreifen 21,00 €

Bunte Blattsalate mit Walnussdressing / Kirschtomaten / Walnüsse ^(1//2)

-kleines Rumpsteak / Kräuterbutter 27,50 €

-paniertes Schnitzel vom Qualivo Schwein 19,00 €

Wurstsalat mit Käse

mit Brot // mit Bratkartoffeln ^(1//3/4) 10,50 € // 14,50 €

Demeter Bratwürste vom Breitwiesenhof

Zwiebeln / Bratkartoffeln 16,50 €