POSTHORN

herzlich. natürlich. frech.

POSTHORN MENÜ

Gebeizte Lachsforelle
Orangen-Fenchelsalat / Buttermilch / Radieschen
Cashewkerne / Dill-Öl
15,50 € *

Gebratenes Saiblingsfilet
Zweierlei Kürbis / Kürbiskerne / Kreuzkümmel
14,50 €

Waldbeersorbet
Maximillians BEGIN

Rücken & Ragout vom heimischen Kalb
Trüffeljus / zweierlei Blumenkohl / Kartoffelkrapfen
38,00 € *

Apfeltarte
Karamellsauce / Schokoladeneis / Crumble
11,00 € *

3-Gang 58,00 € mit *
5-Gang 78,50 €

WEINE DES MONATS

Weißwein
2024 Junge Winzer Cuveé Blanc trocken
Winzerkeller Auggen / Auggen / Baden
0,1l 3,90 € // 0,75l 24,50 €

2023 Weissburgunder traditionell trocken
Bio-Weingut Helde / Sasbach / Baden
0,1l 4,00 € // 0,75l 26,50 €

Roséwein
2024 Batzenberger Spätburgunder Rosé
Weingut Herbster / Ehrenkirchen / Baden
0,1l 3,90 € // 0,75l 24,50 €

Rotwein
2023 Junge Winzer Cuveé Noir
Winzerkeller Auggen / Auggen / Baden
0,1l 4,50 € // 0,75l 29,00 €

ROTSCHOPF ZWICKELPILS

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

KLASSIKER MENÜ

Gemischter Salatteller (1)
6,50 €

Geschnetzeltes von Rind, Kalb & Schwein
Senf-Rahmsauce / buntes Gemüse / Spätzle
25,50 €

Vanilleeis
heiße Himbeeren / Sahne

3-Gang 38,00 €

VEGETARISCHES MENÜ

Gebackener Brie
Zweierlei Kürbis / Kürbiskerne / Kreuzkümmel
14,50 €

Ofen-Spitzkohl mit Miso mariniert
Tom Kha Gai Sud / Shitake Pilze / Frühlingslauch
Sesam / Basmatireis
22,50 €

Creme Brûlée
Karamell-Meersalzeis / Zwetschgen / Granola

3-Gang 46,50 €

Bei Umbestellungen kann es zu einem Aufpreis kommen.

VORSPEISEN

Vitello Tonnato vom Demeter Kalb
Thunfischcreme / Meerrettich / Croutons / Kapern 16,50 €

Bunte Blattsalate mit Walnussdressing
Birnen / Walnüsse / Ziegenkäse / Kirschtomaten 11,00 €

SUPPEN

Rinderkraftbrühe
Gemüsestreifen / Kräuterflädle 7,00 €

Kürbiscremesuppe
karamellisierter Ziegenkäse / Kürbis-Chutney / 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
Rahmspinat / cremige Polenta / Speck / Zwiebelconfit 25,50 €

Streifen vom Hürrlinger Reh
Rahmsauce / Rucola / Parmesan / Kirschtomaten / Pesto / Tagliatelle 29,50 €

Gebratenes Saiblingsfilet
Tom Kha Gai Sud / Ofen-Spitzkohl / Frühlingslauch / Sesam / Basmatireis 32,50 €

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Cremige Polenta
Rahmspinat / Birne / Ziegenkäse / Zwiebelconfit 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 €

1: Mit Antioxidationsmittel / 2: Mit Farbstoff / 3: Mit Konservierungsstoff / 4: Nitritpökelsalz