

HERZLICH WILLKOMMEN IN DER ALTEN POST

Unsere Philosophie

Wir verwenden in unserer Frische – Küche nur hochwertige Rohstoffe!
Unsere Lieferanten (siehe letzte Seite) aus der Region versorgen uns mehrmals in der Woche mit frischem Gemüse und Fleisch. Unser Bio- Fleisch ist gesondert gekennzeichnet!

Unser Schweinefleisch beziehen wir vom **Hof Korte**,
die **Metzgerei Kunkel aus Mainaschaff** verarbeitet das Fleisch aus der wir unsere Wurst, Weißwürste und Leberkäse mit eigener Rezeptur herstellen.

Der **Bio – Berghof in Schöllkrippen** beliefert uns rund um die Ziege und das fränkische Limousin – Rind.

Unsere Wildgerichte werden mit Wild aus dem heimischen Spessart zubereitet.

Frische Forellen, Saiblinge und Karpfen erhalten wir aus dem schönen Hafenlohrthal.

Unsere Bio- Eier sind „freilaufend“ vom Bio- Hühnerpark Frey / Miltenberg

Wir bestellen nur bei Lieferanten unseres Vertrauens. Wir erhalten ganze Tiere und verwerten diese komplett! Saucen, Fonds und Suppen werden von uns ohne Zusätze, von Grund auf mit Sorgfalt und viel Liebe selbst hergestellt.

Bei uns lebt das Handwerk!!!

Unser Team wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit!

Sollten Sie dennoch einmal Grund zur Beanstandung haben, sprechen Sie bitte unser leitendes Personal darauf an.

Nur so können wir uns verbessern.

APERITIF

PEACHTREE BELLINI ^{4,k} Pfirsichlikör, Prosecco Spumante	0,1l	5,00
FIZZY PEACHTREE Pfirsichlikör, Limettensaft, Tafelwasser, Zitrone	0,2l	7,50
APEROL SPRIZZ ^k Aperol, Prosecco Frizzante, Tafelwasser, Orangenscheibe	0,2l	7,50
HUGO ^k Holunderblütensirup, Prosecco Frizzante, Tafelwasser, Limetten, frische Minze	0,2l	7,50
LILLET WILD BERRY ^k Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Beeren	0,2l	7,50
CAMPARI ORANGE Campari, Orangensaft, Orange	0,2l	7,50
VALDO PROSECCO CUVÉE IKI SPUMANTE „EXTRA DRY“ Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. fruchtig mit Noten von grünem Apfel, Birnen und frisch blühenden Wiesenblumen.	0,1l 0,2l 0,75l	4,50 8,00 28,00

APERITIF ALKOHOLFREI

RHABARBER SPRIZZ ¹ Rhabarbernektar, Limonade, Tafelwasser, Zitronen, frische Minze	0,2l	6,70
HUGOLINO ¹ Holunderblütensirup, Ginger Ale, Tafelwasser, Limetten, frische Minze	0,2l	6,70
Gin Tonic Alkoholfrei ⁷ Siegfried Wonderleaf, Tonic Water	0,2l	10,00

FRÜHSTÜCK A LA CARTÈ

(bis 11:00)

Sonntags bieten wir nur das Frühstücksbuffet an!

Zwei Rühr -oder Spiegeleier	7,80
vom Bio- Bauernhof Frey mit gebratenem Speck ^{2,4} , Butter und Baguette	
Frühstück „Alte Post“	13,50
Erdbeer- Konfitüre, Käse-Variation, Schinken, Mailänder Salami ^{1,4} , gekochtes Ei, Butter und zwei Brötchen	
Frühstück „Alte Post“ Vegan ^{a,1,f}	13,90
zwei Vollkornbrötchen, Veganer Käse & Aufstrich, Margarine, Müsli mit Hafer Milch, frischer Obstsalat	
Pancakes ^{a,n,f} - hausgemacht - 3 Stück -	
mit Ahornsirup & Bacon ^{2,4}	6,80
mit Apfelmus ⁴	5,80
mit Haselnusscreme ^{a,f,d,g}	7,80
mit frischem Obstsalat	9,90
Weißwurst-Frühstück ^{a,i}	10,90
paar Weißwürste mit Laugenbrezel und süßem Senf	

Unsere Frühstücks-Buffets

Montag-Freitag Frühstücksbuffet	bis 12:00	11,90
Samstags-Frühstücksbuffet	bis 12:00	13,90
Sonntags-Frühstücksbuffet	bis 12:00	15,90

**An Feiertagen gelten abweichende Preise*

*unsere Hühnereier sind vom Bio Bauernhof Frey in Monbrunn/Miltenberg

VORSPEISEN

Kalbsbrühe ^{a,h,i,n} mit Einlage	8,90
Fränkisches Bruschetta ^{1,a,e,f,g,j,l,n} geröstetes Bauernbrot mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Rucola und Parmesanspäne	8,60
Hausgebeizter Lachs ^{a,c,h,i} auf Rösti mit Honig Senf Dip an Salat Bouquet	14,90
Mozzarella Sticks ^{a,f} 6 panierte Mozzarella Sticks an Salat Bukett mit Salsa Soße	9,90

VESPER

Hausgemachter Kochkäse ^{a,f} mit roten Zwiebeln und Bauernbrot	9,00
Hessische Bauernhandkäse ^{a,f} mit Musik, Bauernbrot und Butter	9,00
1 Paar Fränkische Bratwürste ^{a,h,i,k} auf Sauerkraut mit Bauernbrot, Soß & Senf	13,90
mit hausgemachtem Kartoffelsalat & Senf	15,90

HAUPTGERICHTE

ab 11:30

SALATE

Bunter Beilagensalat ^{h,i}	4,50
Hausgemachter Coleslaw ^{f,h,i}	5,00
Hausgemachter Kartoffelsalat ^{1,a,i}	5,00
Bunter Marktsalat	
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Grana Padano D.O.P. ^{1,a,f,h,i}	18,90
mit gebratenem Bärlauch - Ziegenkäse von der Bio-Käse-Manufaktur „Berghof Schöllkrippen“ ^{a,h,i,f}	18,90
Ofenkartoffel ^{f,i,n}	14,90
mit Kräuterquark & Salat	

FLEISCH

Schnitzel vom Schwein	
- Wiener Art ^{a,g,n}	16,90
- mit Schmorzwiebelsoße ^{a,g,n}	18,90
- mit Kochkäsesauce ^{a,f,g,n}	17,90
- mit Grüner Sauce ^{a,f,i,n}	18,90
wahlweise mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln vom Hähnchen 2€ Aufpreis	
Tafelspitz vom Kalb ^{a,f,h,k,4}	22,90
mit grüner Soße und Petersilienkartoffeln	
Rinderrouladen ^{a,2,4,h,i,k}	22,90
mit Kartoffelklößen und Rotkraut	
300g Rumpsteak ^{f,h,i}	37,90
mit Kräuterbutter, Pommes Frites oder Bratkartoffeln & einem Beilagensalat Die Zubereitungszeit benötigt mindestens 30 min.	

EXTRA BEILAGEN

Pommes frites	4,50
Bratkartoffeln	4,50
Salzkartoffeln	4,00

****Wir weisen darauf hin, dass die Zubereitungszeit bei allen warmen Speisen mindestens 30 min betragen kann.****

HAUPTGERICHTE

ab 11:30

BURGER

- „Alte Post“ – Burger** ^{a,2,4,f,h,i} 19,90
saftiges Rindfleisch mit gebratenem Bacon, Schmorzwiebeln,
Käse und kleiner Schale hausgemachter Coleslaw,
Kräuterdip und Pommes Frites
- Hähnchen Burger** ^{a,e,f,h,i,j,n} 19,90
saftig panierte Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarellascheiben, Rucola,
Sweet-Chili-Sauce, kleiner Schale hausgemachter Coleslaw,
Kräuterdip und Pommes Frites
- Vegan – Burger** ^{1,a,h,i} 19,90
100 % veganer Patty mit veganem Käse, Tomate, Gurke,
kleiner Schale grünem Salat, veganem Dip und Pommes Frites

FISCH/VEGETARISCH/VEGAN

UNSERE EMPFEHLUNG

- Filet vom Kingklip** ^{a,c,f} 28,90
mildes und fettarmes Fleisch, ein echter Geheimitipp vom Kap der Guten Hoffnung!
gebraten, mit grünem Spargel, Petersilienkartoffeln & zerlassenen Butter
- Käsespätzle** ^{a,f,h,i,n} 16,90
mit würzigem Bergkäse vom Bio Bauern, Zwiebelschmelze und einem Beilagensalat
- Grüne Soße** ^{f,i,n} 15,90
mit Bratkartoffeln und 4 halben Eiern vom Bio Hühnerpark Frey
- Avocado Bowl** 15,90
Salat aus Avocado, Azukibohnen, schwarzem Reis und Tomaten, mit einer frischen würzigen Soße

****Wir weisen darauf hin, dass die Zubereitungszeit mindestens 30 min betragen kann.****

DESSERT

Apfelstrudel ^{a,f,g,h} mit Vanilleeis & Sahne	8,60
Schokoladensoufflé ^{a,e,f,n} mit Vanilleeis & Sahne	9,50
Kaiserschmarrn ^{a,d,e,f,g,n} mit Apfelmus	9,90
Cup Dänmark ^{a,f} 2 Kugeln Vanilleeis mit warmer Schokoladensoße & Sahne	7,90
Brownie Bowl Cookieeis, Schokoladeneis, Schokoraspeln, Brownie-Stückchen, Schokosauce & Sahne	8,90
Fleur de Sel Bowl gesalzenes Karamelleis, Bourbon-Vanilleeis, rote Grütze, Eiswaffelspäne & Sahne	8,90
Sorbet Trio Schoko, Mango-Maracuja, Erdbeere & rote Grütze	8,60

Eissorten

Schoko, Vanille, Erdbeere, Mango-Maracuja, Cookie, Fleur de Sel

Gerne können Sie auch einzelne Eiskugeln wahlweise mit oder ohne Sahne bestellen!

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Sodenthaler Gourmet Classic/ Naturell	0,25l	3,50
	0,75l	6,50
Pepsi, Pepsi Light, Pepsi Zero, Mirinda, SevenUp, SchwipSchwap^{1,3,4,5,12}	0,4l	4,50
Ginger Ale¹	0,2l	3,50
Bitter Lemon^{6,7,8}	0,2l	3,50
Tonic Water⁷	0,2l	3,50

ELEPHANT[®] BAY

Eistee Pfirsich^{3,4,11}	0,33l	4,20
Eistee Zitrone^{4,11}	0,33l	4,20

STENGER'S SÄFTE

Orange, Johannisbeere, Maracuja, Rhabarber, Apfel Bio Naturtrüb	0,2l	3,50
	0,4l	5,50
Alle Säfte auch als Saftschorle	0,4l	4,50

HAUSGEMACHTE LIMONADEN & SCHORLEN

Haus-Limonade	0,4l	5,50
Birnen-Limonade	0,4l	5,50
Holunderschorle	0,4l	5,50
Limettenschorle	0,4l	5,50

KAFFEESPEZIALITÄTEN von der Kaffeerösterei Dinzler aus Rosenheim

Café Crème	3,70
Großer Café Crème	4,20
Cappuccino	3,80
Großer Cappuccino	4,90
Espresso	3,30
Espresso Macchiato	3,40
Doppelter Espresso	3,90
Milchkaffee	4,50
Latte Macchiato	4,50
Auf Wunsch bieten wir auch Hafermilch an	0,50

SCHOKOSPEZIALITÄTEN

Heiße Schokolade mit Milch	4,20
Heiße Schokolade mit Milch und Sahne	4,80
Heiße Schokolade mit Rum und Sahne	5,80

RONNEFELDT TEESPEZIALITÄTEN

Darjeeling Classic³	4,00
Refreshing Mint	4,00
Fruity Camomile	4,00
Englisch Breakfast Classic³	4,00
Green Tee Classic³	4,00
Sweet Berries	4,00
Ayuverda Energie	4,00

BIERE

Radeberger Pilsener 0,4l 4,20
vom Fass

Allgäuer Büble Hell 0,5l 4,50
vom Fass

Allgäuer Büble Dunkel 0,5l 4,50
vom Fass

Allgäuer Bübe Edelweißbier 0,5l 4,50
vom Fass

Radeberger Extra Herb 0,33l 3,70
alkoholfrei

Allgäuer Büble Hefe Hell 0,5l 4,50
alkoholfrei

APFELWEIN

Frau Rauscher Possmann 0,25l 3,20
0,5l 4,50
Bembel 1l 8,00

COCKTAILS

Cuba Libre Weißer Rum, Limettensaft, Pepsi	8,50
Caipirinha Cachaca, Limette, Rohrzucker	9,00
Mojito Weißer Rum, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda	9,50
Tequila Sunrise Tequila Silver, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine	9,50
Whiskey Cola	8,00
Gin Tonic wahlweise - Monkeys 47 - Hendricks	15,00

COCKTAILS ALKOHOLFREI

Ipanema⁶ Limette, Rohrzucker, Maracujasaft, Ginger Ale	8,00
Moskito Limette, Rohrzucker, Minze, Ginger Ale	8,50
Virgin Sunrise Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine	8,50
Gin Tonic Siegfried Wonderleaf, Tonic Water	10,00

DIGESTIF

Lantenhammer, Edelbrände, Hausham / Schliersee

Mirabelle- Unfiltriert	2cl	4,80
Schlehe	2cl	4,80
Waldhimbeer-Unfiltriert	2cl	4,80
Williams-Birne Unfiltriert	2cl	4,80

Haselnuss Schnaps Prinz Straub, Großheubach	2cl	4,20
---	-----	------

Williams Christ Birnenbrand Höfler, Alzenau Michelbach	2cl	3,80
--	-----	------

Tresterbrand Höfler, Alzenau Michelbach	2cl	4,60
---	-----	------

Streuapfelbrand Höfler, Alzenau Michelbach	2cl	4,50
--	-----	------

Grappa	2cl	5,50
---------------	-----	------

Jägermeister	2cl	3,20
---------------------	-----	------

Ramazotti	2cl	3,20
------------------	-----	------

Vodka Absolut	2cl	3,20
----------------------	-----	------

Tequila Silver	2cl	3,20
-----------------------	-----	------

Tequila Gold	2cl	3,20
---------------------	-----	------

The Glenlivet⁵ Single Malt, 12 Years	4cl	6,60
---	-----	------

Jack Daniel's Tennessee Whiskey	4cl	5,50
---	-----	------

Remy Martin Cognac VSOP	4cl	8,00
--------------------------------	-----	------

Baileys^{1,5}	4cl	4,20
------------------------------	-----	------

OFFENE WEINE WEISS

WEISSWEIN

Hauswein Weiss, trocken	0,2l	5,00
Bacchus, Gutswein, feinherb Weingut Höfler, Alzenau Michelbach	0,2l	5,50
Michelbach Riesling, Ortswein, trocken Weingut Höfler, Alzenau Michelbach	0,2l	7,20
Müller Thurgau, Gutswein, trocken Weingut Höfler, Alzenau Michelbach	0,2l	5,50
Zehntstück Hörsteiner Abtsberg, 1.Lage Weißburgunder Weingut Nils Hohnheit, Alzenau Hörstein	0,2l	7,20
Kaitui, Sauvignon Blanc, trocken Markus Schneider, Pfalz	0,2l	8,50
Blanc de Noir, feinherb Weingut Holz-Liebrich, Pfalz	0,2l	5,90
Grauer Burgunder, trocken Weingut Holz-Liebrich, Pfalz	0,2l	6,20

OFFENE WEINE ROT

ROTWEIN

Hauswein Rot, trocken	0,2l	6,10
Cuvée Barrique Weingut Holz-Liebrich, Pfalz	0,2l	6,90

ROSEWEIN

Rotling, feinherb Staatlicher Hofkeller, Franken	0,2l	5,20
Portugieser Weißherbst	0,2l	5,50
Rosé Saigner, trocken Markus Schneider, Pfalz	0,2l	8,50

WEINSCHORLEN

Weiß, rot oder rosé	0,2l	4,50
---------------------	------	------

WEINKARTE FLASCHENWEINE

WEISSWEIN

HÖFLER

WEINGUT • FRANKEN

2021 Bacchus, Gutswein, feinherb

Dieser Bacchus ist leicht, blumig und fruchtig aromatisch zugleich.
Am Gaumen zeigt er sich herrlich erfrischend und mit rundem Abgang

0,75l

17,50

2022 Michelbach Riesling, Ortswein, trocken

In der Nase riecht unser Michelbacher Riesling herrlich nach getrockneten Aprikosen,
Pfirsich und Zitrone. Zugleich besitzt er feingliedrige, rassige Eleganz.

0,75l

23,50

2021 Müller Thurgau, Gutswein, trocken

Leicht und frisch ist der Müller Thurgau mit schönen Duftnoten von Birne und
saftigen gelben Äpfeln sowie einem feinen Akzent von Zitrusfrucht.
Am Gaumen kommt ein schöner Schmelz hinzu.

0,75l

17,50



Nils Hahnheit

2021 Zehntstück Hörsteiner Abtsberg, 1.Lage Weißburgunder

Dieser Weiße Burgunder ist ein mineralischer Weißwein.
Sanftes Bukett von Apfel und Birne

0,75l

24,00

WEISSWEIN



2021 Kaitui, Sauvignon Blanc, trocken

0,75l

27,50

Der Kaitui verströmt ein expressives Aroma aus Cassis und Stachelbeeren, Kiwi, Maracuja, Gras, Holunder und Zitrone.
Am Gaumen ist er sehr frisch, aromatisch und mineralisch mit langem Abgang.

ROSÈWEIN

2022 Rosé Saigner, trocken

0,75l

27,50

Rosé aus Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Merlot erzeugt.
Saftige frische Aromen von Brombeeren, Cassis und Himbeeren mit einer lebendigen Säure und hervorragender Länge.

ROTWEIN

2020 Black Print, trocken

0,75l

31,50

Intensiver Duft von Kirschen und etwas schwarzer Johannisbeere sowie eine blumig-florale Note.
Im Hintergrund auch Anklänge von Gewürzen und Kräutern.
Am Gaumen ist der Black Print ebenfalls fruchtig, aber gleichzeitig auch saftig, kraftvoll und gut strukturiert.

Anciens Temps, Cabernet Sauvignon / Syrah trocken

0,75 l

23,50

Ein vollmundiger Rotwein, kraftvoll aber trotzdem harmonisch weich, mit einer lebendigen, saftigen Frucht und sanfter Holzwürze.



Weißwein

Blanc de noir Spätburgunder, feinherb

Ein weißer Wein aus einer roten Traube
Durch Ganztrauben Pressung ist ein wunderbarer Wein gelungen
Passt super zu Fisch und Geflügel

0,75l

19,90

Grauer Burgunder, trocken

Passt sehr gut zu pikantem Fisch und Käsespezialitäten

0,75l

20,90

Rotwein

2020 Merlot Barrique, trocken

Im Eichen Barrique ausgebaut.
Vollmundiger Rotwein mit feiner Vanillenote.
Dieses harmonisch kräftige Aroma entfaltet sich nur durch einen mehrmonatigen Reifeprozess
im kleinen Barriquefass

0,75l

24,00

Unsere regionalen Erzeuger und Lieferanten

BIO – Berghof Schöllkrippen

Rindfleisch, Ziegenfleisch und Ziegenkäse

Von diesem Hof beziehen wir ganze Tiere, zerlegen diese selbst und hängen das Fleisch in unseren Kühlräumen ab. Wir verwehrt das Tier von Kopf bis Schwanz! Zum Beispiel werden aus den Knochen Suppen, Fonds und Saucen gekocht.

www.derberghof.de

Hof Korte

Artgerechte Tierhaltung, glückliche & gesunde Schweine =)

besonders gesundes, jodarmes und gentechnikfreies Schweinefleisch

Auch von diesem Hof beziehen wir ganze Tiere und zerlegen diese selbst. Aus diesem Fleisch machen wir: Bratwürste, Leberwürste, Leberkäse und Hausmacher – Wurst.

www.bauerkorte.de

BIO – Bauernhof der Familie Frey in Miltenberg

Freilaufende Eier www.bauernhof-frey.de

Forellenzucht Hochspessart Erlenfurt

Forellen, Saiblinge & mehr www.spessartforelle.de

Bäckerei Grossmann Kleinostheim

Ausgewähltes Brot, Brötchen, Hamburgerbrötchen und Kuchen www.backcafe-ab.de

Kaffeerösterei Dinzler Rosenheim

Ausgewählte Kaffee- und Schokosorten in Spitzenqualität www.dinzler.de

Raffi's Eiscafé Piazza

Ausgewählte Eis- und Sorbetsorten www.eiscafe-piazza.de

Alle Preise in dieser Speise- und Getränkekarte sind in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Wir weisen darauf hin, dass unser Betrieb nicht BIO – Zertifiziert ist und wir keine BIO – Gerichte anbieten. Wir kaufen ausgewählte Produkte in BIO – Qualität ein um Ihnen einen hohen Standard unserer Speisen und Getränke bieten zu können.

Allergene: Eine Karte mit Kennzeichnungen der Hauptallergene erhalten Sie bei unserem Servicepersonal. **Sulfite: Alle unsere Weine und Schaumweine enthalten Sulfite** Zusatzstoffe:

1 KONSERVIERUNGSMITTEL
2 NITRIT PÖKELSALZ
3 KOFFEINHALTIG
4 ANTIOXIDATIONSMITTEL
5 FARBSTOFF
6 GESCHWÄRZT
7 CHININHALTIG
8 PHENYLALANINQUELLE ASPARTAM

9 SÜSSUNGSMITTEL CYCLAMAT
10 SÜSSUNGSMITTEL SACCHARIN
11 SÜSSUNGSMITTEL ACESULFAM
12 PHOSPHAT
13 GESCHMACKSVERSTÄRKER
14 GEWACHST
15 GESCHWEFELT
16 GENTECHNISCH VERÄNDERT