

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** beliefert uns ebenfalls mit Schweinefleisch 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
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	6,40
HUGOLINO ¹ Holunderblütensirup, Ginger Ale, Tafelwasser, Limetten, frische Minze	0,2l	6,40
Gin Tonic Alkoholfrei ⁷ Siegfried Wonderleaf, Tonic Water	0,2l	8,50

FRÜHSTÜCK A LA CARTÈ

(bis 11:00)

Sonntags bieten wir nur das Frühstücksbuffet an!

Zwei Rühr -oder Spiegeleier

vom Bio- Bauernhof Frey mit gebratenem Speck^{2,4}, Butter und Baguette

Frühstück „Alte Post“

Erdbeer- Konfitüre, Käse-Variation, Schinken,
Mailänder Salami^{1,4}, gekochtes Ei, Butter und zwei Brötchen

Frühstück „Alte Post“ Vegan ^{a,1,f}

zwei Vollkornbrötchen, Veganer Käse & Aufstrich, Margarine,
Müsli mit Hafer Milch, frischer Obstsalat

Pancakes ^{a,n,f} - hausgemacht - 3 Stück -

mit Ahornsirup & Bacon ^{2,4}

mit Apfelmus ⁴

mit Haselnusscreme ^{a,f,d,g}

mit frischem Obstsalat

Weißwurst-Frühstück ^{a,i}

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

Tomatensuppe ^{a,h}

mit Petersilie & Baguette

Fränkisches Bruschetta ^{1,a,f,n}

geröstetes Bauernbrot mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Rucola und Parmesanspäne

Caprese ^{a,d,f,g,k,15}

Tomate & Mozzarellascheiben mit hausgemachtem Basilikum-Pesto & Crema Balsamico an Röstbrot

Mozzarella Sticks ^{a,f}

6 panierte Mozzarella Sticks an Salat Bukett mit Salsa Soße

VESPER

Hausgemachter Kochkäse ^{a,f}

mit roten Zwiebeln und Bauernbrot

Hessische Bauernhandkäse ^{a,f}

mit Musik, Bauernbrot und Butter

Brotzeitbrettl ^{1,a,f,10}

mit rohem Schinken, Salami, Pfefferbeißer, Emmentaler, Camembert, Bergkäse, Essiggurken, Radieschen, Kirschtomaten, Bauernbrot & Butter

1 Paar Fränkische Bratwürste ^{a,h,i,k}

auf Sauerkraut mit Bauernbrot, Soß & Senf
mit hausgemachtem Kartoffelsalat & Senf

HAUPTGERICHTE

ab 11:30

SALATE

Bunter Beilagensalat ^{h,i}

Hausgemachter Coleslaw ^{f,h,i}

Hausgemachter Kartoffelsalat

Bunter Marktsalat

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Grana Padano D.O.P. ^{1,f,h,i}

mit gebratenem Bärlauch - Ziegenkäse von der Bio-Käse-Manufaktur „Berghof Schöllkrippen“ ^{a,h,i,f}

Ofenkartoffel ^{f,i,n}

mit Kräuterquark & Salat

FLEISCH

Schnitzel vom Schwein oder Hähnchen

- **Wiener Art** ^{a,g,n}
- **mit Pilzrahmsauce** ^{a,f,g,n}
- **mit Kochkäsesauce** ^{a,f,g,n}
- **mit Grüner Sauce** ^{f,i,n}

wahlweise mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln

Rinderroulade ^{a,2,4,h,i,k}

mit Kartoffelklößen und Rotkraut

Irische Ochsenbacken ^{a,h,k}

in eigener Sauce geschmort mit Tagliatelle und Gemüsebouquet

300g Rumpsteak ^{f,h,i}

mit Kräuterbutter, Pommes Frites oder Bratkartoffeln & einem Beilagensalat

Die Zubereitungszeit benötigt mindestens 30 min.

EXTRA BEILAGEN

Pommes frites	4,50
Bratkartoffeln	4,50
Kartoffelstampf	5,00
Salzkartoffeln	4,00
Ketchup Mayonnaise Senf	0,50

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

HAUPTGERICHTE

ab 11:30

BURGER

„Alte Post“ – Burger (medium) ^{a,2,4,f,h,i}

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}

saftig panierte Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarellascheiben, Rucola, Sweet-Chili-Sauce, kleiner Schale hausgemachter Coleslaw, Kräuterdip und Pommes Frites

Vegan – Burger ^{1,a,h,i}

100 % veganer Patty mit veganem Käse, Tomate, Gurke, kleiner Schale grünem Salat, veganem Dip und Pommes Frites

Ketchup | Mayonnaise | Senf

VEGETARISCH/VEGAN

Käsespätzle ^{a,f,h,i,n}

mit würzigem Bergkäse vom Bio Bauern, Zwiebelschmelze und einem Beilagensalat

Hausgemachte Serviettenknödel ^{f,h,i,k}

mit Pilzrahmsauce

Grüne Soße ^{f,i,n}

mit Bratkartoffeln und 4 halben Eiern vom Bio Hühnerpark Frey

Vegane Nudeltaschen ^{f,k,1}

gefüllt mit Portobello-Pilz und grobem Pfeffer, Salbei- Olivenöl, gebratenen Champignons, Kirschtomaten und frischem Rucola
auf Wunsch reichen wir Grana Padano D.O.P¹

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

DESSERT

New York Cheesecake ^{a,f,n}

mit frischen Beeren

Apfelstrudel ^{a,f,g,h}

mit Vanilleeis und Sahne

Schokoladensoufflé ^{a,e,f,n}

mit Vanilleeis & Sahne

Kaiserschmarrn ^{a,d,e,f,g,n}

mit Apfelmus

Beeren - Liebe ^f

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Beeren und Sahne

Cup Dänmark ^f

2 Kugeln Vanilleeis mit warmer Schokoladensoße

Sorbet-Trio (vegan)

Mango-Maracuja,- Erdbeere,-Himbeersorbet mit Beerenkompott

Eisorten

Schoko, Vanille, Erdbeere, Mango-Maracuja , Himbeere

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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

ELEPHANT[®] BAY

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

STENGER`S SÄFTE

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

HAUSGEMACHTE LIMONADEN & SCHORLEN

Haus-Limonade
Birnen-Limonade
Holunderschorle
Limettenschorle

KAFFEESPEZIALITÄTEN von der Kaffeerösterei Dinzler aus Rosenheim

Café Crème

Großer Café Crème

Cappuccino

Großer Cappuccino

Espresso

Espresso Macchiato

Doppelter Espresso

Milchkaffee

Latte Macchiato

Auf Wunsch bieten wir auch Hafermilch an

SCHOKOSPEZIALITÄTEN

Chococcino

heiße Schokolade mit Espresso

Heiße Schokolade

mit Milch

Heiße Schokolade

mit Milch und Sahne

Heiße Schokolade

mit Rum und Sahne

RONNEFELDT TEESPEZIALITÄTEN

Darjeeling Classic³

Refreshing Mint

Fruity Camomile

Englisch Breakfast Classic³

Green Tee Classic³

Rooibos Orange

Sweet Berries

Ayuverda Energie

BIERE

Radeberger Pilsener

vom Fass

0,4l

Allgäuer Büble Hell

vom Fass

0,5l

Allgäuer Büble Dunkel

vom Fass

0,5l

Allgäuer Bübe Edelweißbier

vom Fass

0,5l

Radeberger Extra Herb

alkoholfrei

0,33l

Allgäuer Büble Hefe Hell

alkoholfrei

0,5l

APFELWEIN

Frau Rauscher Possmann

0,25l

0,5l

1l

WEINKARTE FLASCHENWEINE

WEISSWEIN

HÖFLER

WEINGUT • FRANKEN

2021 Bacchus, Gutswein, feinherb

0,75l

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

2022 Michelbach Riesling, Ortswein, trocken

0,75l

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

2021 Müller Thurgau, Gutswein, trocken

0,75l

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.



Nils Hahnheit

2021 Zehntstück Hörsteiner Abtsberg, 1.Lage Weißburgunder

0,75l

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

WEISSWEIN



2021 Kaitui, Sauvignon Blanc, trocken

0,75l

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.

ROSÉWEIN

2022 Rosé Saigner, trocken

0,75l

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

ROTWEIN

2020 Black Print, trocken

0,75l

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.



WEINGUT
AMALIENHOF

ROSÉWEIN

2020 Rosé Saignee, trocken

0,75l

Ausgewogen mit viel Tiefgang erhält der Rosé Saignée seine Fruchtigkeit und betört mit Noten von roten Pflaumen und Kirschen.
Der Abgang hält lange an und hinterlässt ein Aroma das an Rosenblättern erinnert.



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

Grauer Burgunder, trocken

Passt sehr gut zu pikantem Fisch und Käsespezialitäten

0,75l

Scheurebe Spätlese, feinherb

Das Aroma erinnert an reife Maracuja

0,75l

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 verwehren 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