

Speisekarte

wohl fühlen & genießen

A L T E  P O S T
HOTEL - GASTHOF

Fischergasse 3 · Lindau Insel
Tel. +49 (0)8382 93460
www.alte-post-lindau.de

Geöffnet:
10.00 – 14.30 und
17.00 – 23.00 Uhr

Küche:
11.30 – 14.00 und
17.30 – 21.30 Uhr

Vorspeisen, Salate & kleine Gerichte

etwas kleiner

Matjesfilet „Hausfrauen-Art“	6,50	8,50
Zarte Heringfilets an einer Sauce aus Sauerrahm, Zwiebeln, Gurken und Äpfeln, dazu Salzkartoffeln.		
Tomaten-Mozzarella	6,10	8,10
an Balsamico-Olivenöldressing, dazu Weißbrot.		
Feingemischter Salat		5,50
als Vorspeise		
Feingemischter Salat		4,10
als Beilage		
Blattsalat		3,50
mit Essig-Öl-Dressing		
Hausgemachter Kartoffelsalat		4,00
eine Portion		
Salatteller	8,70	10,70
mit zart gebratener Hähnchenbrust und frischem hausgemachtem Salat		
Salatplatte		9,20
Frischer hausgemachter Salat mit Ei und Brot		
Steirischer Backhendl-Salat	9,20	11,20
Blattsalat und hausgemachter Kartoffelsalat. Steirisches Kürbiskernöl und ausgebackene Hähnchenbruststücke.		
„Post“-Toast		13,90
Rinderrückensteak vom Grill, Toast, pikante Pfefferrahmsauce, serviert mit gemischtem Salat.		

Suppen

Aus Tafelspitz und Wurzelwerk kochen wir die kräftige Rindsuppe. Als Einlage wählen Sie bitte:

Grießnockerl		3,40
Leberspätzle		3,40
Kräuterflädle		3,40

Pasta

Jeder Teller frisch gekocht

Spaghetti mit Bologneser Fleischsoße	7,50	9,50
mit der berühmten Fleischsoße und Parmesan.		
Spaghetti mit Tomaten-Basilikumsoße	7,50	9,50
mit Olivenöl, Zwiebeln, fruchtigen Tomaten, etwas Knoblauch, Basilikum und Parmesan.		

Bayerisch & Schwäbisch

3 Stück Rostbratwürstl ¹		8,60
mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat und Brot.		
2 Stück Rostbratwürstl ¹		7,50
mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat und Brot.		
1 Paar Wienerle ¹		7,50
mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat und Brot.		
Altbayerischer Leberkäse ¹		8,50
Eine Portion mit Kartoffelsalat Spiegelei und Brot.		
2 Stück schwäbische oder vegetarische Maultaschen		9,80
in Zwiebelschmelze mit bunt gemischtem Salat.		
Kässpätzle	8,50	10,50
mit frisch geriebenem Allgäuer Käse, Röstzwiebeln und Blattsalat.		

Typisch Österreich & Steiermark

etwas kleiner

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken	17,90	19,90
mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und grünem Salat.		
Wiener-Teller		17,90
Wiener Schnitzel vom Kalb und Backhendl mit Kartoffel-Gurkensalat.		
Wiener Tafelspitz	12,20	14,20
mit Salzkartoffel, Saisongemüse und frisch geriebenem Meerrettich.		
Schnitzel „Grazer Art“		14,50
vom Schweinerücken – an Kürbiskernpanade mit großem bunten Salatteller und Preiselbeeren.		

Fisch vom Bodensee

Felchenfilet „Müllerin Art“	13,50	15,50
in Butter und Kräutern gebraten und mit Salzkartoffeln serviert.		
Felchenfilet mit Mandelblättchen-Butter	14,50	16,50
dazu Salzkartoffeln.		
Felchenfilet gebacken		15,50
Zarte Felchenfilets werden in Mehl, Ei und Bäckerbrösel gewendet, ausgebacken und mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Remoulade serviert.		

Beliebtes & Bekanntes

Wiener Schnitzel vom Schwein	11,20	13,20
mit Pommes frites und gemischtem Salat.		
Schweinerückensteak „Madagaskar“	12,30	14,30
an pikanter Pfefferrahmsauce und Basmati-Reis.		
Schweinerückensteak „Holzfäller Art“	12,50	14,50
mit Bratkartoffeln, Spiegelei und Kräuterbutter.		
Grillteller		14,90
Steaks vom Rind, vom Schwein und der Pute, Pommes Frites, Speck, Zwiebeln, Kräuterbutter, Zigeunersauce und gemischter Salat.		
Putenschnitzel	11,70	13,70
an Champignonrahmsauce mit Spätzle und Tagesgemüse.		
Putenschnitzel gebacken		12,70
mit Preiselbeeren und gemischtem Salat.		
Hähnchenbrust vom Grill		12,70
mit Kräuterbutter, Salzkartoffel und Tagesgemüse.		
Entrecôte – 200g		19,50
an grüner Pfeffersauce mit Pommes frites.		
Entrecôte – 200g		19,50
an Pilzrahmsauce mit Spätzle.		
Für ein extra Gedeck berechnen wir		1,00
Für Kinder die mit den Eltern essen möchten gibt es einen „Piraten-Teller“ gratis!		

Kalte Köstlichkeiten

ab 17.30 Uhr (Brot ist inbegriffen!)

Wurstsalat 1	6,70
mit Gurken und Zwiebeln.	
Schweizer Wurstsalat 1	7,20
mit Emmentaler, Gurken und Zwiebeln.	
Saures Rindfleisch	9,00
Gekochter Tafelspitz, blättrig geschnitten, an Essig-Öl mit Zwiebeln garniert.	

Für Schleckermäuler

Apfelküchle	5,80
in Zimtzucker und 1 Kugel Vanilleeis.	
2 Quarkpfannkuchen	7,00
mit Vanilleeis und Sahne.	
2 Heidelbeerpfannkuchen	7,00
mit Vanilleeis und Sahne.	
Fruchtknödel in Butterbrösel	7,00
die Zubereitungszeit beträgt ca. 20 min.	

Eis

Gemischtes Eis	4,50
Gemischtes Eis	5,00
mit Sahne	
Vanilleeis	5,50
mit heißer Schokoladensauce und Sahne.	
Vanilleeis	5,90
mit heißen Himbeeren und Sahne.	
Walnusseis	6,20
mit Eierlikör und Sahne.	
Walnusseis	6,20
mit Amarenakirschen und Sahne.	
Vanilleeis	6,20
mit Rumtopf Früchten und Sahne.	
Eiskaffee	6,50
aus frisch gebrühtem Espresso mit zwei großen Kugeln Vanilleeis und Sahne.	
Sektorsobit	5,90
mit einer großen Kugel Zitroneneis.	
1 Kugel Eis	1,80
1 Portion Sahne	1,00

Ein Bodenschatz im kulinarischen Höhenflug.

Der steirische Genuss ist eine sonnige Angelegenheit. Besonders im Süden, wenn auf den weiten Feldern die gelb-grünen Ölkürbisse um Sonnenstunden und damit um Größe und Gewicht rittern. Immerhin gilt es eine weltweite Einzigartigkeit zu vertreten. Unter der harten Schale der sogenannten „Blutzer“ verbergen sich die schalenlosen Kerne, aus denen das Kürbiskernöl – das „Schwarze Gold“ der Steiermark – gewonnen wird. In echter Handarbeit und aufwendigem Röst- bzw. Pressverfahren. Je nach Lichteinfall schwarz, gelb-grün oder rötlich schillernd, überrascht es durch seinen nussigen Geschmack mit einem Hauch von Karamelltönen. Diese Köstlichkeit beziehen wir vom Bauernhof Rumpf in Neudorf bei Wildon.

Steirische (Kürbis) Kernkraft

100% reines Steirisches Kürbiskernöl Sonderabfüllung – „Alte Post“	0,25 l 6,50
---	--------------------

Alle Preise sind in Euro, inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Zusatzstoffe: 1 = mit Phosphat, 2 = mit Geschmacksverstärker, 3 = mit Zitronensäure, 4 = konserviert