

Herzlich Willkommen

in der Alten Post

auf der Insel Lindau

Aperitifs

Campari *) Soda oder Orange	4cl	5,90
Martini bianco, rosso, extra dry	4cl	5,30
Tio Pepe Cuesta Sherry very dry fino oder medium amontillado	5cl	4,90
1 Glas Sekt Cavalier Blanc de Blancs Brut	10cl	4,90
1 Glas Sekt mit Holunderblütensirup	10cl	5,30
1 Glas Bellini Prosecco, weißer Pfirsich, Waldhimbeere	10cl	5,30
1 Glas Aperol Spritz Spritzoso Spritz Aperitivo Classico Italiano	20cl	6,40
1 Glas Hugo Aperitivo Vino Frizzante/Holunderblüte/Minze	20cl	6,40
1 Glas Hugo alkoholfrei	20cl	6,40
1 Glas Aperol-Bier-Spritz	20cl	5,90

Vorspeisen

Rindsuppe Kräuterflädle oder Grießnockerl	6,50
Cremesuppe vom Hokkaidokürbis	7,50
Kleiner gemischter Salat	7,60
Großer gemischter Salat	9,80
Tomate Mozzarella Balsamico-Olivenöl Dressing Basilikumpesto	12,50

Unsere Wurstwaren aus der Metzgerei **KLEBER** Top Qualität - wunderbar im Geschmack

Leberkäse Kartoffelsalat	13,90
3 Stück Rostbratwürste Kartoffelsalat oder Sauerkraut	13,90
Bayern Teller Leberkäse 2 Rostbratwürste Kartoffelsalat Sauerkraut Senf	16,50
Wurstsalat rote Zwiebeln Radieschen Gurke Tomate Ei Brot	13,50
Wurstsalat Käse roten Zwiebeln Radieschen Gurke Tomate Ei Brot	14,50

Für ein extra Gedeck berechnen wir 1,00 | Kartenzahlung ab 30,00 Euro

*mit Farbstoff

Bei Allergien und Intoleranz fragen Sie bitte unseren Service.

Salat, Vegetarisch, Veganes

Steirischer Backhenderl Salat Kartoffelsalat Blattsalat Kürbiskernöl ausgebackene Hähnchenbruststücke	18,50
Großer bunter Salatteller zart gebratene Hähnchenbrust	17,20
Schwäbische Maultaschen Zwiebelschmelze gemischter Salat	17,50
Vegetarische Maultaschen Zwiebelschmelze gemischter Salat	17,50
Käsespätzle mit Bergkäse Röstzwiebeln Blattsalat	18,50
Veganes Kichererbsen-Gemüse-Curry Basmatireis	19,20

Frisch aus der Pfanne / Unsere Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schwein Pommes frites gemischter Salat	19,50
Grazer Schnitzel, vom Schwein in Kürbiskernpanade gemischter Salat Preiselbeeren	21,50
Wiener Schnitzel vom Kalb Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren	29,10
Hähnchenbrust Hawaii fruchtige Curry-Kokos Sauce Basmati Reis	20,70
Grillteller, Schweinefilet und Hähnchenbrust vom Grill Speck Pommes frites Kräuterbutter gemischter Salat Dip	21,20
Schwabenteller, Schweinefilet vom Grill Pilzrahmsauce Spätzle	22,50
Schweinefilet vom Grill Pfeffer-Whiskey Sauce Kroketten	22,50
Kalbsleber geröstet Apfel Rosmarin Jus Basmati Reis	24,30
Kalbstafelspitz Meerrettichsauce Wurzelgemüse Salzkartoffel	25,10
Schweinerückensteak Madagaskar Pfeffersauce Kroketten	20,20
Entrecôte 200g Kräuterbutter Pommes frites	30,90
Zwiebelrostbraten 200g Zwiebelsauce Röstzwiebeln Spätzle	32,90

Fisch aus der Binnenfischerei

Großer bunter Salatteller Zanderfilet vom Grill	23,20
Zanderfilet frisch vom Grill	
• „Müllerin Art“ wahlweise mit Kartoffelsalat oder Salzkartoffel	24,70
• „mit Mandelbutter“ wahlweise mit Kartoffelsalat oder Salzkartoffel	25,70

Dessert

Portion Apfelküchle Zimtzucker Vanilleeis	9,10
Crème brûlée Vanilleeis	9,10
Eiskaffee frisch gebrühter Espresso 2 große Kugeln Vanilleeis Sahne	9,10
Blaubeerpfannkuchen Vanilleeis Sahne	9,10

Kleiner Genuss

Sektorsorbet ein Glas Sekt mit einer Kugel Zitronensorbet	7,90
Eine große Kugel Vanilleeis darüber ein Espresso etwas Sahne	6,50
Eine Kugel Walnusseis Eierlikör Sahne	6,50
Eine Kugel Vanilleeis warme Schokoladensauce Sahne	6,10
Eine Kugel Vanilleeis warme Himbeeren Sahne	6,50
Eine Kugel Vanilleeis Kürbiskernölikör Sahne Kürbiskerne	7,10

Unsere Weinempfehlung

im Herbst vom Weingut Kurek in Nonnenhorn

Nonnenhorner Gelber Muskateller QbA trocken, Bayerischer Bodensee
vom Jungwinzer Star Jonas Kurek ! Ein erstklassiger trockener Muskateller mit frischen, fruchtigen Noten in der Nase, aromatisch und verspielt mit herrlichem Trinkfluss. Ein toller Essensbegleiter; passt hervorragend zum Zander, Kalbs Wiener und zum Steirischen Backhenderl. Durch die lange Reifung auf der Feinhefe sehr bekömmlich und elegant.

1/8l 5,20 1/4l 10,40 1/2l 20,80 Flasche 31,20

Eine Köstlichkeit für zu Hause

100% reines Steirisches Kürbiskernöl



0,1l 5,50
0,25l 8,50

Alle Preise sind in Euro, inkl. der gesetzl. MwSt.

Öffnungszeiten:

Dienstag – Sonntag von 11:00 – 14:30 Uhr und 17:00 – 22:00 Uhr geöffnet.

Montag RUHETAG

Ihre Speisen-Auswahl nehmen wir mittags bis 13:30 Uhr und abends bis 20:30 Uhr entgegen.

Alte Post
HOTEL RESTAURANT

Alte Post Lindau | Fischergasse 3 | www.alte-post-lindau.de | Tel. +49 (0)8382 93460

Liebe Gäste und Freunde der Alten Post,

die Saison neigt sich dem Ende zu und wir bedanken uns recht herzlich bei Ihnen. Ab dem 12. November gönnen wir uns eine kleine Pause, um zur **Adventszeit** wieder in voller Kraft bei Ihnen zu sein.

Adventszeit vom 28.11.2024 bis 22.12.2024. Ruhetage: Montag und Dienstag. Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch.