

# Die Alte Post wünscht

# eine schöne Adventszeit

# und frohe Weihnachten

## Aperitifs

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

## Vorspeisen

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Brot</b>   Butter   Oliven                             | <b>4,50</b>  |
| <b>Rindsuppe</b>   Kräuterflädle oder Grießnockerl        | <b>6,50</b>  |
| <b>Maronencremesuppe</b>                                  | <b>7,50</b>  |
| <b>Kleiner gemischter Salat</b>                           | <b>7,60</b>  |
| <b>Großer gemischter Salat</b>                            | <b>9,80</b>  |
| <b>Rote Beete Carpaccio</b>   Ziegenfrischkäse   Walnuss  | <b>10,50</b> |
| <b>Feldsalat</b>   Honig-Senf-Dressing   Speck   Croutons | <b>10,90</b> |

## Salat, Vegetarisch, Veganes

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

## Frisch aus der Pfanne / Unsere Klassiker

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Schwäbische Maultaschen</b>   Zwiebelschmelze   gemischter Salat  | <b>17,50</b> |
| <b>Wiener Schnitzel vom Schwein</b>   Pommes frites   gemischter Salat   | <b>19,50</b> |
| <b>Grazer Schnitzel, vom Schwein in Kürbiskernpanade</b>   gemischter Salat   Preiselbeeren                                    | <b>21,50</b> |
| <b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b>   Kartoffel-Gurkensalat   Preiselbeeren   | <b>29,10</b> |
| <b>Hähnchenbrust Hawaii</b>   fruchtige Curry-Kokos Sauce   Basmati Reis   | <b>20,70</b> |
| <b>Grillteller, Schweinefilet und Hähnchenbrust vom Grill</b>   Speck   Pommes frites   Kräuterbutter   gemischter Salat   Dip | <b>21,20</b> |
| <b>Schwabenteller, Schweinefilet vom Grill</b>   Pilzrahmsauce   Spätzle   | <b>22,50</b> |
| <b>Schweinefilet vom Grill</b>   Pfeffer-Whiskey Sauce   Kroketten   | <b>22,50</b> |
| <b>Rinderschmorbraten</b>   Kartoffel-Knödel   Blaukraut   | <b>24,50</b> |
| <b>Kalbstafelspitz</b>   Meerrettichsauce   Wurzelgemüse   Salzkartoffel   | <b>25,10</b> |
| <b>Schweinerückensteak Madagaskar</b>   Pfeffersauce   Kroketten   | <b>20,20</b> |
| <b>Entrecôte 200g</b>   Kräuterbutter   Pommes frites  | <b>30,90</b> |
| <b>Zwiebelrostbraten 200g</b>   Zwiebelsauce   Röstzwiebeln   Spätzle  | <b>32,90</b> |

## Aus dem Wasser

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Großer bunter Salatteller</b>   Zanderfilet vom Grill               | <b>23,20</b> |
| <b>Zanderfilet frisch vom Grill</b>                                    |              |
| • „Müllerin Art“   wahlweise mit Kartoffelsalat oder Salzkartoffel     | <b>24,70</b> |
| • „mit Mandelbutter“   wahlweise mit Kartoffelsalat oder Salzkartoffel | <b>25,70</b> |
| <b>Garnelen 5 Stück</b>   Gemüse   Currysauce   Basmatireis            | <b>31,40</b> |

## Eine Köstlichkeit für zu Hause 100% reines Steirisches Kürbiskernöl



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

## Dessert

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Portion Apfelküchle</b>   Zimtucker   Vanilleeis                              | <b>9,10</b> |
| <b>Crème brûlée</b>   Vanilleeis   | <b>9,10</b> |
| <b>Eiskaffee</b>   frisch gebrühter Espresso   2 große Kugeln Vanilleeis   Sahne | <b>9,10</b> |
| <b>Blaubeerpfannkuchen</b>   Vanilleeis   Sahne                                  | <b>9,10</b> |
| <b>Topfenockerl</b>   Butterbrösel   Marillenröster                              | <b>9,80</b> |

## Kleiner Genuss

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Sektorsorbet</b>   ein Glas Sekt mit einer Kugel Zitronensorbet      | <b>7,90</b> |
| <b>Eine große Kugel Vanilleeis</b>   darüber ein Espresso   etwas Sahne | <b>6,50</b> |
| <b>Eine Kugel Walnusseis</b>   Eierlikör   Sahne                        | <b>6,50</b> |
| <b>Eine Kugel Vanilleeis</b>   warme Schokoladensauce   Sahne           | <b>6,10</b> |
| <b>Eine Kugel Vanilleeis</b>   warme Himbeeren   Sahne                  | <b>6,50</b> |
| <b>Eine Kugel Vanilleeis</b>   Kürbiskernöllikör   Sahne   Kürbiskerne  | <b>7,10</b> |

## Unsere Weinempfehlung

für den Advent vom VDP Weingut Markgraf von Baden

### 2019 Bermatinger Spätburgunder QbA trocken

Beim Bermatinger Spätburgunder VDP Ortswein kommt der ganze Alpin-Charakter des Bodensee-Hinterlandes zum Vorschein. Mit reichlich Sonne aus den südlich ausgerichteten Lagen entsteht ein einmaliger Wein.

In hellem Rubinrot erscheint der fein gereifte Rotwein im Glas. Sein Bukett überzeugt mit Eindrücken von roter Johannisbeere und Kirschen, die bereits in reifer Frucht hängen. Zusammen mit der weichen Struktur und sanften Tanninen ist seine Präsenz am Gaumen durchaus kraftvoll und fruchtig. Zu Rinder Schmorbraten und Gänsebrust ist dieser trockene Spätburgunder eine fantastische Bereicherung.

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

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

\*mit Farbstoff Bei Allergien und Intoleranz fragen Sie bitte unseren Service.

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

## Öffnungszeiten:

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

### RUHETAG Montag und Dienstag

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

**WINTERPAUSE von 22.12.2024 ab 14:30 Uhr bis Mitte März 2025**

## Wir sagen Danke ...

an dieser Stelle möchten wir uns bei unseren Gästen für Ihre Treue, bei unseren Mitarbeitern für ihr Engagement und für ein tolles 2. Jahr bedanken. Nun genießen Sie mit uns die schöne Adventszeit mit guten Speisen und wohlschmeckenden Weinen.

Ihre Gastgeber Andreas und Susan Franz

Alte Post  
HOTEL RESTAURANT

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