

Die Alte Post wünscht

eine schöne Adventszeit

und frohe Weihnachten

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 Secco Bodensee der See	10cl	5,50
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

Suppen & Salate

Rindsuppe Kräuterflädle oder Grießnockerl	5,90
Maronencremesuppe	7,50
Kleiner gemischter Salat	6,90
Großer gemischter Salat	9,00
Feldsalat Honig-Senf-Dressing Speck Croutons	10,90

Vegetarisch & Vegan

Käsespätzle mit Bergkäse Röstzwiebeln Blattsalat	17,20
Vegane Maultaschen Zwiebelschmelze gemischter Salat	16,20
Veganes Kichererbsen-Gemüse-Curry Basmati Reis Sesam	18,90

Für ein extra Gedeck berechnen wir 1,00

Für Kinder die mit Ihren Eltern essen möchten gibt es einen „Piraten-Teller“ gratis!

Kartenzahlung ab 30,00 Euro

*mit Farbstoff

Bei Allergien und Intoleranz fragen Sie bitte unseren Service.

Unsere Klassiker und mehr...

Steirischer Backhenderl Salat Kartoffelsalat Blattsalat Kürbiskernöl ausgebackene Hähnchenbruststücke	17,10
Großer bunter Salatteller zart gebratene Hähnchenbrust	16,20
Schwäbische Maultaschen Zwiebelschmelze gemischter Salat	16,20
Hähnchenbrust Hawaii fruchtige Curry-Kokos Sauce Basmati Reis	19,20
Wiener Schnitzel vom Schwein Pommes frites gemischter Salat	18,20
Wiener Teller, Wiener Schnitzel vom Kalb und Hähnchenbrustfilet gebacken Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren	25,50
Wiener Schnitzel vom Kalb Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren	27,90
Schweinerückensteak Madagaskar Pfeffersauce Kroketten	18,50
Grillteller, Schweinefilet und Hähnchenbrust vom Grill Speck Pommes frites Kräuterbutter gemischter Salat Dip	19,90
Schwabenteller, Schweinefilet vom Grill Pilzrahmsauce Spätzle	21,50
Schweinefilet vom Grill Pfeffer-Whiskey Sauce Kroketten Broccoli	23,90
Zwiebelrostbraten Zwiebelsauce Röstzwiebeln Spätzle	31,50
Kalbsleber geröstet Apfel-Rosmarin-Jus Basmati Reis	22,50

Aus dem Wasser

Zanderfilet aus der Binnenfischerei

• „Müllerin Art“ wahlweise mit Kartoffelsalat oder Salzkartoffel	23,50
• „mit Mandelbutter“ wahlweise mit Kartoffelsalat oder Salzkartoffel	24,50
• auf Belugarahmlinsen Salzkartoffeln	27,50
Großer bunter Salatteller Zanderfilet vom Grill	21,50
Riesengarnelen Gemüse Currysauce Basmati Reis	31,40

Dessert

Topfenockerl Butterbrösel Marillenröster	9,50
Portion Apfelküchle in Zimtzucker Vanilleeis	8,70
Crème brûlée Vanilleeis	8,70
Schokoladen-Nuss-Brownie Cassis-Sorbet	9,50

Kleiner Genuss

Sektorsorbet ein Glas Sekt mit einer Kugel Zitronensorbet	7,70
Eine große Kugel Vanilleeis darüber ein Espresso etwas Sahne	6,20
Eine Kugel Walnusseis Eierlikör Sahne	6,20
Eine Kugel Vanilleeis warme Schokoladensauce Sahne	5,70
Eine Kugel Vanilleeis warme Himbeeren Sahne	6,20
Eine Kugel Vanilleeis Kürbiskernöllikör Sahne Kürbiskerne	6,70

Unsere Weinempfehlung

Nonnenhorner Spätburgunder QbA trocken 2021

Weingut Kurek, Nonnenhorn, Bayerischer Bodensee

3. Platz VINUM Rotweinpreis 2023 | Johannes ist „Newcomer des Jahres 2023“

In der Nase klare Aromatik von Sauerkirschen und Erdbeeren, der Wein zeigt sich duftig-elegant und ansprechend. Entfaltet sich schön am Gaumen, zeigt sich frisch, kühl, sehr stimmig und mit guter Länge. Ein leichtfüßiger Verführer, sehr elegant und vielschichtig. Charmanter, köstlicher Essensbegleiter zum Zwiebelrostbraten und zur gerösteten Kalbsleber.

1/8l 7,00 1/4l 14,00 1/2l 28,00 Flasche 42,00

Eine Köstlichkeit für zu Hause

100% reines Steirisches Kürbiskernöl



0,1l 5,00
0,25l 8,00



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 (außer 19.12.2023)

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

WINTERPAUSE ab 22.12.2023 bis Anfang März 2024

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 1. Jahr als neues Wirts-Ehepaar 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