

Herzlich Willkommen

Wir begrüßen Sie herzlich im Gasthaus „Zur Post“ und freuen uns, dass Ihr Weg Sie zu uns geführt hat. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem traditionsreichen Gasthaus, das seit dem 16. Jh. Gäste in Buchloe beherbergt. Der Tradition folgend bieten wir Ihnen eine bayerisch-schwäbische Küche. Unser Küchenteam – allen voran unser Küchenchef Peter Schropp – bietet Ihnen dabei abwechslungsreiche Gerichte aus hochwertigen Zutaten an.

„Gut Ding will Weile haben!“

In unserem Gasthaus wird noch ehrlich gekocht. Hochwertige Zutaten aus der Region zu verarbeiten bedeutet aber, auf Qualität und Frische zu setzen, anstatt auf Masse und Schnelligkeit. Zum Beispiel? Unsere Schnitzel werden mit dem Fleischklopfer bearbeitet statt mit Weichmachern, die Spätzle werden frisch mit der Hand gehobelt. Deswegen müssen Sie bei uns auch manchmal einige Minuten länger warten als in einem normalen Gasthaus. Unser Versprechen an Sie: das Warten lohnt sich!

„Guten Appetit“ wünscht Ihnen

Ihre Familie Weber und das Team Gasthaus Zur Post



Keine Lust mehr nach Hause zu fahren?

Nutzen Sie einfach eines unserer 21 Hotelbetten: Eine Kombination aus Moderne und Tradition verleiht den 2010 neu angelegten Hotelzimmern seine besondere Note. Die gemütlichen Einzel- und Doppelzimmer sind nach modernstem Standard mit Dusche/WC oder Bad/WC, Flachbild-Fernseher und Internet ausgestattet.

Gasthaus Zur Post

Stilvoll starten: der Aperitif

Für die Damen empfehlen wir einen spritzigen

Aperol Spritz

Für die Herren empfehlen wir

Löwenbräu Hell, frisch gezapft vom Fass

Vorfreude und Appetithäppchen

„Bruschetta classico“

Frische Tomaten und Zwiebeln auf knusprigem Baguette,
garniert mit kleinem Salatbukett

„Lachs auf Reiberdatschi“

Geräucherter Wildlachs auf Reiberdatschi mit Preiselbeer-Meerrettich

Kennen Sie schon unsere Homepage?

Informationen über unser Restaurant und Hotel, saisonale Speisekarten
sowie Hinweise auf unsere Veranstaltungen finden Sie unter

www.zur-post-buchloe.de

*Hinweis für Allergiker: Eine Liste der kennzeichnungspflichtigen
Zusatzstoffe erfragen Sie bitte bei unserem Service.*

Gasthaus Zur Post



Aus der Suppenküche

„Soup of the day“

bitte fragen Sie unseren Service nach der heutigen Tagessuppe

„Post's Flädlesuppe“

Dünne Pfannkuchenstreifen in klarer Rindsbrühe

Die frische Salatküche

„Bunter Beilagensalat“

Bunte Salate der Saison mit hausgemachtem Dressing

„Salatteller à la Pute“

Bunte Salate der Saison mit gebratenen Putenstreifen

*Passt perfekt zu leichten Putenstreifen: „Bianco Veneto“
aus Italien, trocken, harmonisch in Frucht und Säure, mit weichem Abgang.*

„Salatteller à la Hähnchen“

Bunte Salate der Saison mit Chickennuggets

„Salatteller à la Camembert“

Bunte Salate der Saison mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren

Zu unseren großen Salaten reichen wir knuspriges Baguette.

Gasthaus Zur Post

Unsere kleine Schmankerl-Ecke

„Allgäuer Krautkräpfen“

Hausgemachte Krautkräpfen mit Zwiebelschmelze
– mit oder ohne Speck –

„Original Allgäuer Käs'spatzen“

Runde Knöpfle in hauseigener Käsemischung,
köstlich abgerundet durch Zwiebelschmelze und Röstzwiebeln

*Zu dem Klassiker „Allgäuer Käs'spatzen“ empfehlen wir ein Glas unseres
Hausweins: Grüner Veltliner aus Österreich, würzig und trocken.*

„Currywurst mit Pommes“

Würzige rote Bratwurst mit hausgemachter Currysoße, dazu Pommes Frites

„Es lebe der Leberkäs“

Abgebräunter Leberkäs vom Hausmetzger, serviert unter Spiegelei
und mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Für unsere kleinen Gäste

Spätzle mit Soß'

Pommes Frites mit Ketchup und/oder Mayo

Chickennuggets mit Pommes Frites

Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites

*Alle Kinder, die ihren Teller leer essen, bekommen einen
kleinen „Eiszwerg“ (eine Kugel Vanille-, Erdbeer oder Schokoladeneis).*

Petri Heil – leckere Fischgerichte

„Steak vom Kabeljau“

Kabeljausteak vom Grill auf mediterranem Gemüse, mit hausgemachter Kräuterbutter und Salzkartoffeln

„Der Fisch muss schwimmen“ – genießen Sie zum Fisch ein Glas „Riesling feinherb“, mit milder Säure und nicht zu trocken.

Fleischgerichte – Genuss vom Grill

„Holzfällersteak“

Saftiges Steak vom Jungschweinenacken, mit hausgemachter Kräuterbutter und Speck-Zwiebelschmelze, dazu krosse Bratkartoffeln

„Postgrillteller“

Medaillons vom Rind, Schweinefilet und der Pute, dazu Speckbohnen, Pommes Frites und hausgemachte Kräuterbutter

Genießen Sie ein Glas „Primitivo di Manduria“ aus Italien zu unserem Postgrillteller: Tiefrot, mit samtigen Tanninen und üppiger Fruchtkonzentration.



Sie haben einen Anlass zum Feiern?

Ob Sie einen runden Geburtstag oder eine Hochzeit feiern wollen, ein Klassentreffen oder eine Weihnachtsfeier veranstalten – Feste feiern wir besonders gerne mit Ihnen. Sprechen Sie uns an! Wir helfen Ihnen gerne bei Ihrer Veranstaltungsplanung.

Die Lieblingsgerichte unserer Gäste

„Schnitzel Wiener Art“

Schnitzel vom Jungschwein mit hausgemachtem Kartoffelsalat

„Allgäuer Schmankerlteller“

Schweinelenöchen vom Grill mit Rahmschwammerlsoße
und in Butter geschwenkten Eierspätzle

serviert mit hausgemachten Käs´spatzen

*Franziskaner Hefeweizen vom Fass – der ideale Begleiter zu unserem
Schmankerlteller: frisch, dezent würzig und fruchtig im Geschmack.*

„Rumpsteak“

Rinderlende an raffinierter Cognac-Pfeffersoße,
dazu hausgemachte Kräuterbutter, herzhafte Speck-Bohnen-Röllchen
und knusprige Kartoffelkroketten

*Wir empfehlen ein Glas „Ugarte Rioja tinto“ aus Spanien zum saftigen Rumpsteak:
Vollmundiger Wein aus der Rebsorte Tempranillo, am Gaumen würzig und samtig zugleich.*

„Post’s Zwiebelrostbraten Allgäuer Art“

Saftige Rinderlende mit hausgemachten Eierspätzle
und knusprigen Röstzwiebeln

serviert mit hausgemachten Käs´spatzen

*Zu unserem Zwiebelrostbraten empfehlen wir ein Franziskaner Kellerbier im Steinkrug:
die altbayerische Bierspezialität - dunkel, vollmundig und mit feinwürzigem Malzaroma.*

*Zu unseren „Lieblingsgerichten“ empfehlen wir einen
bunten Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing*

Nachspeisen für den perfekten Abschluss

„Süße Sünde“

Probieren Sie unsere kleinen Nachspeisen, im Dessertgläschen serviert – bitte fragen Sie unseren Service nach der heutigen Sünde des Tages

„Un cappuccino per favore“ - genießen Sie zum Abschluss die perfekte Kombination aus Espresso, heißer Milch und heißem Milchschaum.

„Heiße Liebe“

Köstliche Kombination aus kaltem Vanilleeis und heißen Himbeeren

„Kleiner Eisbecher“

Cremiges Vanille- & Schokoladeneis und fruchtiges Erdbeereis

– mit Sahne –

– ohne Sahne –