

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

Unser Mittagsmenü

Wählen Sie Ihr Mittagsmenü aus zwei verschiedenen Hauptgerichten,
für noch mehr Abwechslung für Ihren Mittagstisch.
Stellen Sie sich Ihr Menü dabei individuell zusammen:

Als Vorspeise

Kleine „Soup of the day“

2,00 €

Kleiner Menü-Beilagensalat

2,50 €

Als Hauptspeise

Tagesgericht N° 1

6,00 €

Tagesgericht N° 2

7,50 €

Kennen Sie schon unsere Mittagsmenü-Treuekarte?

Jedes Mittagsmenü erhält einen Stempel auf Ihre Treuekarte.
Bei 10 abgestempelten Feldern erhalten Sie ein Mittagsmenü (Menü 1) gratis.
Fragen Sie einfach unseren Service nach Ihrer Treuekarte.

Nur ein Essen pro Tag/Person. Eine Barauszahlung ist nicht möglich.

„Guten Appetit“ wünscht Ihnen
Ihre Familie Weber und das Team Gasthaus Zur Post

Gasthaus Zur Post

Vorspeisen

„Soup of the day“

bitte fragen Sie unseren Service nach der heutigen Tagessuppe

„Post's Flädlesuppe“

Dünne Pfannkuchenstreifen in klarer Rindsbrühe

„Bunter Beilagensalat“

Bunte Salate der Saison mit hausgemachtem Dressing

„Bruschetta classico“

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

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).*

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

Hauptspeisen

„Salatteller à la Pute“

Bunte Salate der Saison mit gebratenen Putenstreifen und knusprigem Baguette

„Original Allgäuer Käs´spatzen“

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

„Currywurst mit Pommes“

Würzige rote Bratwurst mit hausgemachter Currysoße, dazu Pommes Frites

„Steak vom Kabeljau“

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

„Schnitzel Wiener Art“

Schnitzel vom Jungschwein mit hausgemachtem Kartoffelsalat

„Allgäuer Schmankerteller“

Schweinelenöchen vom Grill mit Rahmschwammerlsoße
und in Butter geschwenkten Eierspätzle

serviert mit hausgemachten Käs´spatzen

„Post´s Zwiebelrostbraten Allgäuer Art“

Saftige Rinderlende mit hausgemachten Eierspätzle
und knusprigen Röstzwiebeln

serviert mit hausgemachten Käs´spatzen

Brotzeit-Schmankerl

„Allgäuer Wurstsalat“

Lyoner Fleischwurst mit Zwiebeln und Essiggurken, serviert mit Bauernbrot

„Schweizer Wurstsalat“

Lyoner Fleischwurst und Emmentaler Käse, kombiniert mit Zwiebeln und Essiggurken, serviert mit Bauernbrot

„Allgäuer Brotzeitbrettle“

Verschiedene Wurst- und Käsesorten, garniert mit gekochtem Ei und Essiggurken, serviert mit Bauernbrot und Butter
pro Person

Nachspeise

„Süße Sünde“

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