

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 – werktags dienstags bis freitags, nicht an Feiertagen – 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“

Kleiner Menü-Beilagensalat

Als Hauptspeise

Tagesgericht N° 1

Tagesgericht N° 2

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

Stilvoll starten: der Aperitif

Für die Damen empfehlen wir einen spritzigen

Aperol Spritz

(0,3l)

Für die Herren empfehlen wir

Löwenbräu Hell, frisch gezapft vom Fass

(0,25l)

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

Aus der Suppenküche

„Soup of the day“

bitte fragen Sie unseren Service nach der heutigen Tagessuppe

„Post's Flädlesuppe“

Dünne Pfannkuchenstreifen in klarer Rindbrühe

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

Gasthaus Zur Post

Die frische Salatküche

„Bunter Beilagensalat“

Bunte Salate der Saison mit hausgemachtem Dressing

„Salatteller à la Pute“

Bunte Salate der Saison mit gebratenen Putenstreifen,
serviert mit knusprigem Baguette

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).

Unsere kleine Schmankerl-Ecke

„Allgäuer Krautkrapfen“

Hausgemachte Krautkrapfen mit Zwiebelschmelze
– mit oder ohne Speck –

„Original Allgäuer Käs'spatzen“

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

Gasthaus Zur Post

Die Lieblingsgerichte unserer Gäste

„Schnitzel Wiener Art“

Schnitzel vom Jungschwein mit hausgemachtem Kartoffelsalat

„Allgäuer Schmankerteller“

Schweinelenöchen vom Grill mit Rahmschwammerlsoße
und in Butter geschwenkten Eierspätzle

alternativ serviert mit hausgemachten Käs'spatzen

„Klassisches Rumpsteak“

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

„Post's Zwiebelrostbraten Allgäuer Art“

Saftiges Rinderrückensteak mit hausgemachten Eierspätzle
und knusprigen Röstzwiebeln

alternativ serviert mit hausgemachten Käs'spatzen

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.

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“

„Heiße Liebe“

Köstliche Kombination aus kaltem Vanilleeis und heißen Himbeeren

„Kleiner Eisbecher“

Cremiges Vanille- & Schokoladeneis und fruchtiges Erdbeereis
– mit Sahne oder ohne Sahne –

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

Kalte Schmankerl

„Saurer Käs“

In Essig und Öl mariniert, garniert mit Zwiebeln, serviert mit Bauernbröt

„Allgäuer Wurstsalat“

Lyoner Fleischwurst mit Zwiebeln und Essiggurken, serviert mit Bauernbröt

„Schweizer Wurstsalat“

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

„Alles Käs Brettle“

Emmentaler, Limburger und Bergkäs – serviert mit Bauernbröt und Butter

„Allgäuer Brotzeitbrettle“

Verschiedene Wurst- und Käsesorten, garniert mit gekochtem Ei und Essiggurken, serviert mit Bauernbröt und Butter

Warme Schmankerl

„Currywurst“

Würzige rote Bratwurst mit hausgemachter Currysoße, dazu Pommes Frites

„Post's Club-Sandwich“

Sandwichtoast mit gebratener Putenbrust und krossem Speck, Tomaten, Gurken und Blattsalat, Spiegelei und Cocktailsöße, serviert mit Pommes Frites

Unsere Schmankerl an Sonn- und Feiertagen

„Postsüpple“

Leber- und Brätknödel sowie kleine Maultaschen in klarer Rindsbrühe

„Brätknödelsuppe“

Kleine Knödel aus frischem Kalbsbrät in klarer Rindsbrühe

„Leberknödelsuppe“

Feine Leberknödel in klarer Rindsbrühe

„Herzhafter Schweinebraten“

Supersaftig und saulecker: Schweinebraten mit Kartoffelknödel

„Rinderbraten Burgunder Art“

Langsam geschmörter Rinderbraten mit feiner Rotweinsöße,
dazu hausgemachte Eierspätzle

„Schnitzel Schweizer Art“

Paniertes Schweineschnitzel mit Schinken
und Käse überbacken, dazu Kartoffelrösti

„Post's Filetteller“

Medaillons vom Jungschweinefilet mit Rahmschwammerl,
dazu buntes Gemüse und in Butter geschwenkte Eierspätzle

„Postgrillteller“

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