



-lich willkommen im Gasthof zur Post in Riedenburg!

**E**s ist schön, dass Sie uns besuchen!

Erleben Sie bayerische Gastlichkeit und genießen Sie herzhaftes Schmankerl unserer Region.

**G**astlichkeit hat bei uns schon eine sehr lange Tradition.

Die Geschichte des „Gasthofes zur Post“ geht zurück bis ins Jahr 1775. Damals war er eine der wichtigsten Stationen auf der Postlinie München - Nürnberg. Während die Pferde im Hinterhaus versorgt wurden, stärkten sich Kutscher und Fahrgäste vorne in der Tavern. Nach einem langen und anstrengenden Tag fanden die Reisenden in der „Post“ auch immer einen Platz zum Schlafen.

**A**n dieser Tradition halten wir bis heute fest.

Im Jahr 1995 haben wir das Haus gekauft und von Grund auf liebevoll saniert und restauriert. Zum Wohlbefinden unserer Gäste tragen nun 25 individuell gestaltete Zimmer mit 60 Betten und rund 120 Sitzplätze im Restaurant bei. Unser ganz besonderes Schmuckstück ist das alte Gewölbe im Hinterhaus – ein separater Gastraum mit 75 Sitzplätzen.

**M**öchten Sie eine Familienfeier, ein Betriebsfest oder ein Vereinsfest ausrichten? Dabei helfen wir Ihnen gerne. Lassen Sie sich und Ihre Gäste einfach nur verwöhnen, denn die fleißigen Hände unseres Teams begleiten Ihre Feier von der Planung bis zur Durchführung. Sprechen Sie mit uns über Ihre Vorstellungen und wir unterbreiten Ihnen ein individuelles Angebot für ein unvergessliches Fest!

**W**ir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt in unserem Haus.

Ihre Wirtsfamilien

SOLLINGER und SCHMID

## Vom Rost und aus der Pfanne

(von 11.00 – 14.30 und 17.00 – 20.30 Uhr)

### Schwein

---

Schweineschnitzel „Wiener Art“ <sup>a,d,i</sup>	
mit Brot <sup>i</sup>	7.50
mit Pommes und Salat <sup>e,l</sup>	10.90
mit Bratkartoffeln und Salat <sup>e,l</sup>	11.90
<b>Schnitzel</b> „Natur“ <sup>i</sup> mit gebratenem Gemüse und Salzkartoffeln	10.90
<b>Schnitzel</b> „Natur“ <sup>i</sup> mit großem bunten Salat <sup>e,l</sup>	9.90
<b>Cordon „bleu“</b> <sup>a,d,i</sup> mit Pommes und Salat <sup>e,l</sup>	13.50
<b>Champignonrahmschnitzel</b> <sup>a,d,i</sup>	11.90
mit hausgemachten Spätzle <sup>a,i</sup> und Salat <sup>e,l</sup>	
<b>Schwabenteller</b>	
Schweinemedallions auf Champignonsoße <sup>a,d,i</sup> , Spätzle <sup>a,i</sup> und Salat <sup>e,l</sup>	14.50
<b>Feuriger Pfefferteller</b>	
Schweinemedallions auf Pfefferrahmsoße <sup>d</sup> , Kroketten <sup>i</sup> , Salat <sup>e,l</sup>	14.50
<b>Pikanter Grillteller</b>	
mit Paprikasoße <sup>d</sup> , Pommes und Salat <sup>e,l</sup>	13.50

### Rind (aus der Lende, ca. 300g)

---

<b>Rumpsteak</b> (englisch, medium oder durch)	
mit Kräuterbutter <sup>d</sup> und Brot <sup>i</sup>	12.50
mit Kräuterbutter <sup>d</sup> , Pommes und Salat <sup>e,l</sup>	17.50
mit großem Salatteller <sup>e,l</sup>	17.50
<b>Zwiebelrostbraten</b> medium mit Röstzwiebeln <sup>i</sup> , Bratkartoffeln und Salat <sup>e,l</sup>	18.50

### Fisch

---

<b>Zanderfilet</b> <sup>i</sup> in Mandelbutter <sup>d</sup> gebraten mit Salzkartoffeln und Gemüse	14.50
<b>Zanderfilet natur</b> <sup>i</sup> gebraten auf großem bunten Salat <sup>e,l</sup> der Saison	13.50

## Salate zum satt Essen

---

**Kleiner bunter Beilagensalat<sup>e,l</sup>** 2.50

**Großer bunter gemischter Salat<sup>e,l</sup>** 6.50

**Portion Knoblauchbrot<sup>i</sup>** 2.90

**Bruschette<sup>i</sup>** 4.50

### **Altmühltaler Wanderersalat**

Blattsalate<sup>e,l</sup> dazu drei, mit Kräuterfrischkäse gefüllte Kartoffeltaschen<sup>a,i,d</sup> 8.90

### **Griechischer Salat**

Salate<sup>e,l</sup> mit Hirtenkäse<sup>d</sup>, Oliven<sup>6</sup>, Peperoni, Zwiebeln 9.90

### **Seeräubersalat**

Salate<sup>e,l</sup> der Saison mit Thunfisch<sup>2</sup>, Zwiebeln, Ei 9.90

### **Fitness-Salat**

Salate<sup>e,l</sup> der Saison mit Putenschnitzel, frische Früchte 11.50

### **Radlersalat**

Salate<sup>e,l</sup> der Saison mit gebratenen Filetspitzen, Champignons, Zwiebeln 12.50

### **Land und Fluss**

Zanderfilet<sup>i</sup> gebraten mit großem buntem Salat<sup>e,l</sup> 13.50

**Unsere Salate sind mit Senfdressing, Essig, Öl, Gewürzen und Kräutern mariniert!**

## Vegetarische Gerichte (von 11 bis 14:30 Uhr und 17 bis 21 Uhr)

---

**Hirtenkäse<sup>d</sup>** in Olivenöl gebraten  
auf **Tomatensoße<sup>d</sup>** mit Reis und Salat<sup>e,l</sup> 9.50

**Buntes Gemüse der Saison** aus der Pfanne,  
mit Gorgonzolasoße<sup>d</sup> dazu gefüllte Kartoffeltaschen<sup>d,i,a</sup> und Salzkartoffeln 9.50

**Gemüsecurry** in Kokosmilch  
mit Gemüse der Saison, dazu Basmatireis 10.50

**Schwäbische Käsespätzle<sup>a,d,i</sup>** mit Röstzwiebeln<sup>i</sup>, dazu Salat<sup>e,l</sup> 8.90

**Spinatspätzle** (nicht immer vorrätig)  
mit Gorgonzolasoße<sup>a,d,i</sup> 8.90

## **Brotzeiten** (während der Mittagszeit leider nicht erhältlich)

---

<b>O´ bazda</b> mit Zwiebelringen, Tomate, Ei und Brot <sup>d,i</sup>	6.50
„ <b>Strammer Max</b> “ (Schinkenbrot roh oder gekocht mit Spiegelei) <sup>a,i,2,8</sup>	7.50
<b>Schinkenplatte</b> mit Butter, Meerrettich <sup>5</sup> , Essiggurke, Brot <sup>2,8,i</sup> (roh – gekocht – oder gemischt)	9.90
<b>Bayrischer Wurstsalat</b> mit Zwiebelringen, Ei und Brot <sup>2,8,a,i</sup>	6.90
<b>Schweizer Wurstsalat</b> mit Zwiebelringen, Ei, Käse und Brot <sup>2,8,a,d,i</sup>	7.90
<b>Kalter Braten</b> mit Meerrettich, Essiggurke, Butter und Brot <sup>5,d,i</sup>	8.90
<b>Brotzeiteller</b> mit Schinken, Wurst, Käse, Gurke dazu Butter und Brot <sup>2,8,i</sup>	8.90
<b>Käseplatte</b> mit Butter, Tomate, Obst und Brot <sup>d,i,2</sup>	9.50
<b>Bratwurstbrät</b> (in der Dose gegart) aus der Hausschlachtung mit Meerrettich, Gurke und Brot <sup>2,8,5,i</sup>	8.90

## **Extra-Beilagen:**

---

Brez´n <sup>i</sup>	1.00	Portion Sauerkraut	1.50
Semmel oder Brot <sup>i</sup>	0.50	Portion Salzkartoffeln	1.50
Portion Butter <sup>d</sup>	0.50	Portion Bratkartoffeln	3.00
		Portion Pommes	2.00
		Knödel <sup>5</sup>	2.00

## **Wurstküche** (von 10 bis 21:30 Uhr)

---

2 Paar <b>Wiener</b> Würstl mit Senf und Brot <sup>2,8,i</sup>	5.90
<b>Nürnberger</b> Rostbratwürstl (6 Stück) mit Sauerkraut und Brot <sup>2,8,i</sup>	6.90
<b>Leberkäse</b> in der Pfanne abgebräunt mit Spiegelei und Brot <sup>2,8,i</sup>	7.50
<b>Weißwürste</b> <sup>2,8,i</sup> , (bis 12 Uhr) zwei Stück mit süßem Senf und Brez´n jede weitere Weißwurst	5.50 2.00
<b>Currywurst</b> mit Pommes <sup>2,8</sup>	6.90

## Dessert und Nachspeisen

---

### Gebackene Apfelringerl<sup>a,d</sup>

3 Stück mit Zimt, Zucker, Preiselbeeren<sup>1</sup>, eine Kugel Vanilleeis<sup>d</sup> 4.90

### Omis hausgemachter Apfel- Rahmstrudel<sup>d,i</sup>

mit Sahne<sup>d</sup> 3.50

mit Vanillesoße<sup>a,d,i</sup> 4.50

mit einer Kugel Eis<sup>d</sup> 4.50

**Naturjoghurt<sup>d</sup>** mit frischen **Früchten** 5.90

**Geeister Cappuccino<sup>a,d,11</sup>** mit Sahne<sup>d</sup> 3.90

**Egg-presso:** Eierlikör<sup>1,a</sup> mit Espresso<sup>11</sup> 3.50

**Zitronensorbet** mit Sekt 3.50

### Eis<sup>d</sup>

---

**Unsere Eissorten:** Vanille Erdbeere Schokolade  
Zitrone Walnuss Joghurt

**Eine Kugel Eis<sup>d</sup>** 1.50

**Gemischtes Eis** (3 Kugeln) 3.60

mit Sahne<sup>d</sup> 4.10

**Erdbeerlimes<sup>1</sup>** 4 cl mit einer Kugel Vanilleeis 3.90

### **Eiskaffee<sup>11,d</sup>** oder **Eisschokolade<sup>d</sup>**

mit zwei Kugeln Vanilleeis<sup>d</sup> und Sahne<sup>d</sup> 4.90

### **Heiße Liebe**

drei Kugeln Eis<sup>d</sup> mit heißen Himbeeren und Sahne<sup>d</sup> 6.90

kleine Portion mit zwei Kugeln Eis und Sahne<sup>d</sup> 5.90

### **Früchtebecher**

drei Kugeln Eis mit frischen Früchten und Sahne<sup>d</sup> 6.90

### **Bananensplit**

drei Kugeln Eis mit Eierlikör<sup>1,a</sup> **oder** Schokosauce und Sahne<sup>d</sup> 6.50

## Aperitif

---

Sanbitter <sup>1,12</sup> Orange, alkoholfrei	4.00
Campari <sup>12,1</sup> Orange, 2cl Campari 25% Alk., Orangensaft	4.50
Hugo	4.90
Aperol Spritz <sup>1,12</sup>	4.90

## Hochprozentiges

---

Red was wahr ist, iss was gar ist und trink was klar ist!

---

## Schladerer Obstschnäpse

Obstler	38%	2cl	2.20
Himbeergeist	40%	2cl	2.50
Williamsbirne	40%	2cl	2.50

## Klare Schnäpse

Bärwurz	40%	2cl	2.20
Ouzo Nr. 12	38%	2cl	2.20
Doornkaat	38%	2cl	2.20
Grappa	40%	2cl	2.50
Wodka	38%	2cl	2.20

## Kräuterschnäpse

Blutwurz	50%	2cl	2.50
Jägermeister	35%	2cl	2.20
Underberg	44%	2cl	2.20
Sechsamtertropfen	33%	2cl	2.20
Fernet Branca	40%	2cl	2.20
Ramazzotti	30%	2cl	2.50
Ramazzotti sauer mit Eis und Zitrone	30%	4cl	3.50

## Liköre

Marsala	15%	2cl	2.00
Ecke's Edelkirsch	30%	2cl	2.00
Eierlikör	20%	2cl	2.00
Amaretto	25%	2cl	2.00
Baileys	17%	2cl	2.50

## Cognac und Weinbrände

Asbach Uralt	38%	2cl	2.50
Metaxa*****	40%	2cl	2.50
Remy Martin VSOP	40%	2cl	3.50
Hennessy VSOP	40%	2cl	3.50

---

„Man sagt, der Alkohol sei ein schleichendes Gift. Na und? Wer hat's denn eilig?“  
Compon Mackenzie

---

## Whiskeys & Whiskys

Jack Daniels			
Bourbon Whiskey	43%	2cl	3.50
Jim Beam			
Bourbon Whiskey	43%	2cl	3.50
Chivas Regal			
Scotch Whisky	40%	2cl	3.50

## Gespritzte (2cl)

Wodka			
Apfel, Orange, Bitter Lemon <sup>3,12</sup>			3.50
Bacardi			
Orange, Pepsi-Cola <sup>1,11</sup>			3.50
Rüscherl			
Asbach mit Coca-Cola <sup>1,11</sup>			3.00

---

Attila der Hunnenkönig, aß zuviel und trank zuwenig, deshalb starb er nicht im Kampfe, sondern an einem Magenkrampfe.

---

## Getränke – heiß und kalt

### Seeberger Kaffee-Spezialitäten

Tasse Kaffee <sup>11</sup>		2.00
Haferl Kaffee <sup>11</sup>		3.00
Portion Kaffee <sup>11</sup>		3.80
Espresso <sup>11</sup>		1.80
Espresso <sup>11</sup> macchiato <sup>d</sup>		2.00
Doppelter Espresso <sup>11</sup>		3.00
Milchkaffee <sup>11,d</sup>		3.20
Cappuccino <sup>11,d</sup> mit Milchschaum		3.20
Latte Macchiato <sup>11,d</sup>		3.20
mit Karamell- oder Mandelsirup		3.50
Haferl Schokolade <sup>d</sup>		3.00

### Alkoholfreie Erfrischungsgetränke

#### Mineralwasser

in der Flasche serviert



Teinacher medium	0,25l	2.00
	0,5l	3.00
Teinacher still	0,25l	2.00
	0,5l	3.00
Tafelwasser	0,2l	1.80
	0,5l	2.60
Pepsi-Cola <sup>1,11</sup>	0,2l	2.00
	0,4l	3.00
Coca-Cola light <sup>1,9,10,11</sup>	0,2l	2.00
	0,4l	3.00
Frucade Cola Mix <sup>1,11</sup>	0,2l	2.00
	0,4l	3.00
Seven-Up	0,2l	2.00
(weiße Limonade)	0,4l	3.00
Fanta <sup>1</sup>	0,2l	2.00
	0,4l	3.00
Bitter-Lemon <sup>3,12</sup>	0,2l	2.20
Malzbier	0,5l	2.80

### Heißgetränke:

#### Unser Teesortiment von just t

Darjeeling Royal<sup>6</sup>, Rooibos,  
Kamillenblüten, Pfefferminzblätter,  
Früchtetee Sweet Berry,  
Kräutermischung, Grüntee Asia

Glas Tee	0,3l	2.50
Portion Tee		3.50
dazu Rum	2cl	2.00
Glas Grog mit 4cl Rum		4.00
Heiße, frisch gepresste Zitrone		3.00
Glühwein <sup>9</sup>		3.50



#### Fruchtsäfte

Apfel, Orange, Traube		
Johannisbeere	0,2l	2.00
Maracuja	0,2l	2.20

#### Schorlen

Apfelschorle	0,2l	2.00
	0,4l	3.00
Johannisbeerschorle	0,2l	2.00
	0,4l	3.00
Maracujaschorle	0,2l	2.20
	0,4l	3.20
Orangenschorle	0,2l	2.00
	0,4l	3.00
Traubenschorle	0,2l	2.00
	0,4l	3.00
Weinschorle		
rot <sup>9</sup> oder weiß	0,25l	2.80
	0,5l	4.50

Für Leitungswasser berechnen wir  
eine Servicepauschale von 1.00€  
pro Glas

## Bierspezialitäten<sup>i</sup>

„Bier ist unter den Getränken das Nützlichste, unter den Nahrungsmitteln das Schmackhafteste und unter den Arzneimitteln das Angenehmste.“



### Fass-Biere frisch gezapft

Helles Bier 4.8% vol. alc.			
o,5l	2.90		
Riemhofer	o,25l	2.00	
Hefe-Weizen			
Riemhofer 5% vol. alc	o,5l	3.00	
Pils 4.7% vol. alc			
Riedenburger Brauhaus	o,4l	2.80	

### Gemischtes

Radler Halbe			
Helles Bier u. Seven up gemischt	o,5l	2.90	
Ruß'n Halbe			
Weizenbier u. Seven up gemischt	o,5l	3.00	
Cola-Weizen			
Weizenbier u. Pepsi <sup>1,11</sup> gemischt	o,5l	3.00	
DinkelRadler <b>alkoholfrei</b>	o,33l	2.80	

Dem Ochsen gibt das Wasser Kraft, dem Menschen Schnaps und Gerstensaft; drum danke Gott du lieber Christ, dass du kein Ochs geworden bist!

## Flaschenbiere<sup>i</sup>

### Privatbrauerei Riemhofer



Dunkles Weizen 5%			
vol. alc o,5l			3.00
Leichtes Weizen 2.7%	o,5l	3.00	

### Riedenburger Brauhaus



**RIEDENBURGER**

- ökologische Bierspezialitäten -

Ur-Weizen 5.3% vol. alc	o,5l	3.20	
Leichtes Weizen 2.9%	o,5l	3.20	
Ur-Weizen Alkoholfrei	o,5l	3.20	
Dinkel „naturtrüb“ 4.9%	o,33l	2.80	
Gebraut in der Tradition des Klosters Plankstetten			
Alkoholfreies Helles Bier	o,5l	3.00	

### Weisses Bräuhaus G. Schneider & Sohn



Schneider Weisse			
Original 5.4% vol. alc	o,5l	3.20	
Aventinus	o,5l	3.80	
(Weizenstarkbier, 8.2 % vol. alc.)			

### Weltenburger Brauerei



Barock Dunkel			
4.7% vol. alc			3.20
Radler Dunkel 2.3% vol. alc	o,5l	3.20	



<b>Weißweine</b>		<b>o.2l</b>	<b>Flasche</b>
<b>Franken</b>	<b>Silvaner Bocksbeutel</b> Juliusspital Würzburg trocken, Alc. 13,%; o,25 l	4.80	
<b>Franken</b>	<b>Müller-Thurgau</b> Escherndorfer Fürstenberg Q.b.A., trocken, Alc. 11,5 %, 1 Liter	4.50	19.00
<b>Pfalz</b>	<b>Riesling</b> Kallstadter Kronenberg Q.b.A., trocken, Alc. 12,o %, 1 Liter	4.50	19.00
<b>Pfalz</b>	<b>Chardonnay</b> Kallstadter „Annaberg“ Spätlese, trocken, Alc. 12,0 %, o,75 Liter	4.50	15.00
<b>Pfalz</b>	<b>Grauburgunder</b> Kallstadter Steinacker Kabinett, trocken, Alc. 12,5 %, o,75 Liter	4.50	15.00
<b>Pfalz</b>	<b>Weißburgunder</b> Kallstadter Kobnert Spätlese, halbtrocken Alc. 11,o %, 0,75 Liter	4.50	15.00
<b>Rheinhessen</b>	<b>Silvaner</b> Bechtolsheimer Petersberg Spätlese trocken Alc. 12,5 % 0,75 Liter	4.50	15.00
<b>Rheinhessen</b>	<b>Fleurant</b> Sauvignon Blanc-Weißburg.Riesling Cuvee trocken Alc.12% 0,75 Liter	4.50	15.00
<b>Rosé<sup>9</sup></b>			
<b>Rheinhessen</b>	<b>Portugieser v. Weinhaus Bretz</b> trocken, Alc. 11,5 %, 0,75 Liter	4.50	15.00
<b>Rotweine<sup>9</sup></b>			
<b>Württemberg</b>	<b>Trollinger/Lemberger</b> Haberschlachter Heuchelberg Q.b.A. halbtrocken, Alc.12 %, 1 Liter	4.50	19.00
<b>Pfalz</b>	<b>Spätburgunder</b> Gies-Düppel	4.50	19.00
<b>Rheinhessen</b>	<b>Merlot v. Weinhaus Bretz</b> trocken, Alc. 13,5 %, 0,75 Liter	4.50	15.00
<b>Schaumweine</b>			
<b>Pikkolo</b>		4.50	
<b>Prosecco</b>	trocken, o,75 Liter		15.00

**Wasser macht weise und lustig der Wein, drum trinken wir beides  
um beides zu sein**

## **Zusatzstoffe:**

---

- 1: Farbstoff
- 2: Konservierungsstoff
- 3: Antioxidationsmittel
- 4: Geschmacksverstärker
- 5: geschwefelt
- 6: geschwärzt (bei Oliven)
- 7: gewachst (wenn die Oberfläche von frischem Obst derart behandelt wurde)
- 8: Phosphat  
(bei Fleischerzeugnissen in denen E338, E341, E450, E452 enthalten ist)
- 9: Süßungsmittel
- 10: enthält Phenylalaninquelle  
(wenn der Süßungssstoff Aspartam enthalten ist)
- 11: koffeinhaltig
- 12: chininhaltig

## **Allergene:**

---

- a: Eier
- b: Fisch
- c: Krebstiere
- d: Milch
- e: Sellerie
- f: Sesamsamen
- g: Schwefeldioxid + Sulfite
- h: Erdnüsse
- i: Glutenhaltiges Getreide
- j: Lupinen
- k: Schalenfrüchte
- l: Senf
- m: Sojabohnen
- n: Weichtiere

## Frühstückskarte

---

*Nach langer dunkler Nacht sind heiter wir erwacht und sitzen froh in dieser Runde nun in der frühen Morgenstunde; mag das Frühstück uns gut munden, stärken für die Wanderrunden.*

---

### **Frühstück für Eilige**

Haferl Kaffee oder Tee, 1 Semmel, Butter, Marmelade oder Honig 4.50

### **Sportler-Frühstück**

Haferl Tee/Kaffee/Kakao, Müsli mit Joghurt, Vollkornbrot,  
Semmeln, Käse, Orangensaft 8.90

### **Postkutscher-Frühstück**

Haferl Kaffee/Tee/Kakao, 2 Semmeln, Butter, Marmelade, Honig,  
gekochtes Ei, Wurst, Käse, Orangensaft 8.90

### **Bayerisches Frühstück (bis 12 Uhr)**

1 Paar frische Weißwürste mit Brez'n und ein Weißbier 7.50

#### **Extras**

Brotkorb	1.50	Wurst und Käse	3.00
Breze	1.00	Gekochtes Ei	1.00
Butter/ Marmelade/ Honig je	0.50	2 Rühreier	3.50
Portion Wurst <b>oder</b> Käse	2.50	Rühreier mit Schinken	4.50

Frühstück im Hinterhaus  
Während der Sommermonate können Sie zwischen 07:30 und 10:00 Uhr am  
Frühstücksbuffet schlemmen. Es erwarten Sie Wurst, Käse, Müsli, Joghurt, Obst, Gemüse,  
Eier, Kaffee, Tee, Saft und viele weitere Stärkungen.  
Buffet pro Person 8.90 €