



HOTEL ZUR POST



RIESENBECK



*Degustationsmenü &  
Speisen à la carte*



# Speisen à la carte

## Steak Menü

Antipasti Teller

\*\*\*

Tranchen vom Rumpsteak auf mediterranem Ratatouille Gemüse,  
Rosmarinkartoffeln und Barolojus

\*\*\*

Geeistes Tiramisu mit Beerensauce

34,50 € pro Person

## Vorspeisen

### Carpaccio vom Black Angus Rind

mit frischem Parmesan, altem Balsamico und Trüffel-Olivenöl

| 13.90

### Salatvariation mit geräuchertem Lachs,

konfierte Kirschtomaten und Sahnemeerrettich

| 12.90

### Flammierte Ziegenkäse Crème Brûlée

mit Spargelsalat von grünem und weißem Spargel

| 15.80

### **V** Gebackene Champignonköpfe

mit Kräuter Knoblauch-Dip

| 12.00

## Suppe

Mediterrane Fischsuppe mit Garnelen, Seeteufel, Lachs und Miesmuscheln

| 13.00

Spargelcremesuppe

| 8.50

## Vegan und Vegetarisch

**V** Vegetarischer Auberginen-Zucchini Auflauf mit Tomatensalsa

| 17.50

**V** Gebackener Strudelteig mit mediterranem Ofengemüse

| 17.90

**V=Vegetarisch**

# Speisen à la carte

## Fisch

---

**Gebratene Scholle nach „Finkenwerder Art“**  
mit Kartoffeln und Speck und einem Beilagen Salat | 23.90

**Gegrillte Lachstranche auf Rahmwirsing,**  
Kleinen Rosmarinkartoffeln und Limettenschaum | 24.00

## Steaks

---

**„Surf und Turf“**  
gegrilltes Rumpsteak mit Riesengarnelen | 29.50

**Argentinisches Rinderfilet** | 36.00

**Schweinefiletsteaks** | 26.00

Zu allen Steaks servieren wir ein halbes Pfund Stangenspargel, Schmörkes und Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter.

## Zur Post "Klassiker,"

---

**Geschmorte Kalbshaxe „Genoveser Art“ auf Kartoffelpüree** | 22.50

**Gebackenes Schnitzel vom Kalbsrücken**  
auf lauwarmem Kartoffelsalat mit Preiselbeeren und Zitrone | 23.50

**Gebratene Maispouardenbrust**  
auf lauwarmen Spargelsalat mit Schmörkes und konfierten Kirschtomaten | 22.50

**1 Pfund Stangenspargel**  
mit Schmörkes und Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter | 21.00

**Wahlweise dazu:**

- Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken | 9.50
- Gekochter und geräucherter Schinken | 8.00

# Speisen à la carte

## Desserts

---

<b>Crème brûlée von der Tonkabohne und Vanille</b> mit Himbeersorbet	8.20
<b>Tiramisu-Parfait mit Amaretto, Löffelbiskuit und Schokolade</b>	9.00
<b>Marinierte Erdbeeren</b> mit Grand Marnier, Vanilleeis, geschlagene Sahne und Nusskrokant	9.50
<b>Halbgefrorenes Erdbeer-Mascarpone Törtchen</b> mit gebackenem Mandelboden	8.50

### HOTEL ZUR POST

Hospitalstraße 2  
48477 Hörstel-Riesenbeck

[www.hotelzurpost-riesenbeck.de](http://www.hotelzurpost-riesenbeck.de)

Tel: 05454 - 933 043 - 3 · Fax: 05454 - 933 043 - 9

[info@hotelzurpost-riesenbeck.de](mailto:info@hotelzurpost-riesenbeck.de)



# Getränke

## Aperitif

---

<b>Sandeman Sherry Fino<sup>1,2</sup></b>	5 cl	3,50
<b>Sandeman Sherry Golden<sup>1,23</sup></b>	5 cl	3,50
<b>Vermouth Dry<sup>1,23</sup></b>	5 cl	5,00
<b>Vermouth Rosso<sup>1,23</sup></b>	5 cl	5,00
<b>Vermouth Gran Reserva<sup>1,23</sup></b>	5 cl	6,00
<b>Delaforce Port Fine Ruby<sup>1,23</sup></b>	5 cl	4,80
<b>Pernod<sup>1,23</sup></b>	4 cl	5,00
<b>Aperol Spritz<sup>1,5,9,18,23</sup></b>	20 cl	5,90
<b>Limoncello Spritz<sup>1,5,9,18,23</sup></b>	20 cl	5,80
<b>Münsterländer Aperitif mit Sekt<sup>1,5,9,18,23</sup></b>	20 cl	5,90
<b>Hugo<sup>1,5,9,18,23</sup></b>	20 cl	5,90
<b>Campari Soda<sup>1</sup></b>	20 cl	5,50
<b>Campari Orange<sup>1,5,9,18,23</sup></b>	20 cl	7,00

## Schaumwein<sup>23</sup>

---

<b>Sekt Hausmarke Herrenklasse – trocken</b>	10 cl	3,90	75 cl	24,90
<b>Prosecco Villa Sandi Frizzante – trocken</b>	10 cl	3,90	75 cl	24,90
<b>Fruttato amabile Lambrusco – lieblich</b>	10 cl	4,00	75 cl	25,90

## Roséwein<sup>23</sup>

---

### Italien – Apulien

#### 2015 Rosato Cuvée – trocken

I.G.T. Puglia - Weingut Collezione Il Mio	20 cl	6,20	100 cl	32,00
---	-------	------	--------	-------

## Weißwein<sup>23</sup>

---

### *Deutschland – Franken*

#### **2018 Silvaner - trocken**

Qba – Weingut Winzer Sommeracher 20 cl 6,40 100 cl 31,50

### *Deutschland – Mosel*

#### **2015 Zeltinger Himmelreich Riesling - feinherb**

Qba – Weingut Martin Schömann 20 cl 6,30 100 cl 31,00

### *Deutschland – Pfalz*

#### **2016 Weißburgunder - trocken**

Qba – Winzergenossenschaft Kallstadt 20 cl 6,20 100 cl 30,50

### *Italien – Venetien*

#### **2016 Pinot Grigio - trocken**

D.O.C. – Weingut Collezione Il Mio 20 cl 6,10 100 cl 30,00

## Rotwein<sup>23</sup>

---

### *Italien – Apulien*

#### **2015 Primitivo - trocken**

I.G.T. - Weingut Collezione Il Mio 20 cl 6,20 100 cl 30,50

### *Italien – Sizilien*

#### **2015 Rosso Cuvée – halbtrocken**

I.G.T. - Weingut Collezione Il Mio 20 cl 5,90 100 cl 29,50

### *Deutschland – Baden*

#### **2019 Spätburgunder - trocken**

Qualitätswein – Bischoffinger Vulkanfelsen 20 cl 6,50 75 cl 22,50

# Getränke

## Biere

---

### Fassbier

<b>Früh Kölsch</b>			0,2 l	2,50
<b>Veltins Pilsener</b>	0,25 l	2,90	0,4 l	4,20
<b>Grevensteiner Landbier</b>	0,3 l	3,60	0,5 l	4,90
<b>Andechs Dunkel Export</b>	0,3 l	3,60	0,5 l	4,90
<b>Fürstenberg Pilsener</b>	0,3 l	3,80	0,5 l	5,10

### Flaschenbiere

<b>Andechs Weissbier hell</b>			0,5 l	4,80
<b>Andechs Weissbier dunkel</b>			0,5 l	4,80
<b>Andechs Weissbier (alkoholfrei)</b>			0,5 l	4,80
<b>Veltins Pilsener (alkoholfrei)</b>			0,33 l	3,20

## Heissgetränke

---

<b>Café Crema<sup>10</sup></b>	3,00
<b>Kaffee entkoffeiniert</b>	3,00
<b>Espresso<sup>10</sup></b>	2,50
<b>Espresso doppelt<sup>10</sup></b>	3,40
<b>Cappuccino<sup>10,18</sup></b>	3,60
<b>Milchkaffee<sup>10,18</sup></b>	3,90
<b>Latte Macchiato<sup>10,18</sup></b>	3,90
<b>Heiße Schokolade<sup>18</sup></b>	3,90
<b>Dallmayr Tee verschiedene Sorten:</b>	3,00

First Flush Darjeeling <sup>10</sup> (100% schwarzer Tee der Sorte Darjeeling), Earl Grey<sup>10</sup> (Schwarztee, Aroma),  
Japan Sencha (Grüner Tee), Kamille (Kräutertee), Pfefferminze, Mango/Passionsfrucht (Früchtetee)

# Alkoholfreie Getränke

## Mineralwasser<sup>23</sup>

<b>Rhodium Gourmet naturell</b>	25 cl	2,80	75 cl	6,90
<b>Rhodium Gourmet classic</b>	25 cl	2,80	75 cl	6,90
<b>Rhodium Gourmet medium</b>	25 cl	2,80	75 cl	6,90
<b>San Pellegrino</b>			75 cl	7,50

## Limonaden

<b>Afri Cola<sup>1,2,10</sup></b>	20 cl	2,70	40 cl	4,60
<b>Afri Cola leicht<sup>1,2,10,12</sup></b>	20 cl	2,70	40 cl	4,60
<b>Bluna Orange<sup>1,3</sup></b>	20 cl	2,70	40 cl	4,60
<b>Bluna Zitrone<sup>1,2</sup></b>	20 cl	2,70	40 cl	4,60
<b>Goldberg Tonic Water<sup>9</sup></b>	20 cl	3,00		
<b>Goldberg Bitter Lemon<sup>9</sup></b>	20 cl	3,00		
<b>Goldberg Ginger Ale<sup>1,9</sup></b>	20 cl	3,00		
<b>Effect Energie</b>	20 cl	3,90		
<b>Salvus Regina</b>	20 cl	2,70		

## Malzbier

<b>Veltins Malz<sup>1</sup></b>			33 cl	3,20
---------------------------------	--	--	-------	------

## Fruchtsäfte

<b>Saft – Saftschorle</b>	20 cl	2,90	40 cl	4,80
Apfelsaft naturtrüb – Orangensaft – Ananassaft – Grapefruitsaft – Maracujanektar – Multivitaminsaft – Cranberrynektar – Rhababernektar				



## Absacker

---

Ramazotti <sup>1</sup>	0,2 cl	2,60
Averna <sup>1</sup>	0,2 cl	2,60
Underberg <sup>1</sup>	0,2 cl	3,00
Langemeyer Wacholder	0,2 cl	1,80
Langemeyer Kräuterwacholder <sup>1</sup>	0,2 cl	2,00
Münsterländer Weizenkorn	0,2 cl	1,80
Münsterländer Roter Traum <sup>1</sup>	0,2 cl	1,80
Münsterländer Saurer Paul <sup>1</sup>	0,2 cl	1,80
Münsterländer Süsse Alwine <sup>1</sup>	0,2 cl	1,80
Münsterländer Kräuter Paul <sup>1</sup>	0,2 cl	2,20
Ibbenbürener Grubengold <sup>1</sup>	0,2 cl	1,80
Sasse Lagerkorn	0,2 cl	2,50
Sasse Kakao mit Nuss	0,2 cl	3,90
Andechser Klosterkräuter	0,2 cl	2,30
Andechser Obstler	0,2 cl	2,30
Andechser Klosterbiene	0,2 cl	3,60
Marzadro Limoncino <sup>23</sup>	0,2 cl	3,20
Marzadro Amaro Bergkräuter <sup>23</sup>	0,2 cl	5,40
Marzadro Olia del Garda <sup>23</sup>	0,2 cl	5,40
Marzadro Le Diciotto Lune	0,2 cl	5,40
Marzadro La Trentina Tradizionale	0,2 cl	5,90
Marzadro La Trentina Morbida Barrique	0,2 cl	5,90
Marzadro Giare Amarone <sup>23</sup>	0,2 cl	6,80
Prinz Alte Waldhimbeere	0,2 cl	3,60
Prinz Alte Williamsbirne	0,2 cl	3,60
Prinz Alte Haselnuss <sup>19</sup>	0,2 cl	3,90
Birkenhof Alte Quetsche	0,2 cl	3,60
Birkenhof Alte Kirsche	0,2 cl	3,90
Birkenhof Alte Himbeere	0,2 cl	3,80

# Allergene und Zusatzstoffe

## Liebe Gäste,

anbei finden Sie ab sofort bei jedem unserer Gerichte die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen anhand der unten aufgelisteten Zahlen.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen in den Speisen sprechen Sie uns gerne an, wir werden Ihnen behilflich sein.

### Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 gewachst
- 9 chininhaltig
- 10 koffeinhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle

### Allergene

- 13 enthält glutenhaltige Getreide
- 14 Krebstiere
- 15 Eier
- 16 Erdnüsse
- 17 Soja
- 18 Laktose
- 19 Schalenfrüchte
- 20 Sellerie
- 21 Senf
- 22 Sesam
- 23 Schwefeldioxid & Sulphite
- 24 Lupinen
- 25 Weichtiere
- 26 Fisch



HOTEL ZUR POST



RIESENBECK



HOTEL ZUR POST

Hospitalstraße 2  
48477 Hörstel-Riesenbeck

[www.hotelzurpost-riesenbeck.de](http://www.hotelzurpost-riesenbeck.de)

Tel: 05454 - 933 043 - 3 · Fax: 05454 - 933 043 - 9

[info@hotelzurpost-riesenbeck.de](mailto:info@hotelzurpost-riesenbeck.de)

