



HOTEL ZUR POST  
★★★★  
RIESENBECK

# *Speisen à la carte*



*Die Spargelsaison ist eröffnet*

# Menüauswahl

## Vorspeise

**Carpaccio vom Black Angus Rind mit frischem Parmesan,  
altem Balsamico, Trüffel-Olivenöl und Rucola**

oder

**Asiatisch mariniertes Gelbflossenthunfisch Tatar mit Avocadowürfel,  
Teriyaki Mayonnaise, Wakame Salat und geröstetem Brot Chip**

oder

**Wildkräutersalat mit Himbeerdressing, Spargel und Erdbeeren**



## Suppe

**Spargelcremesuppe**



## Hauptgang

**Gebackenes See Kap Filet in der Knusperpanade auf Kartoffel-Gurkensalat  
und hausgemachter Remouladensauce**

oder

**Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf Selleriepürree mit schwarzer  
Johannisbeersauce und handgeschabten Spätzle**

oder

**1/2 Pfund Stangenspargel mit Schmörkes, Sauce Hollandaise oder  
zerlassene Butter, gekochtem und geräuchertem Schinken**



## Dessert

**Marinierte Erdbeeren mit Grand marnier, Vanilleeis,  
geschlagener Sahne und Nusskrokant**

oder

**Crème brûlée von der Tonkabohne und Vanille mit Himbeersorbet**

oder

**Hausgebackenes Karotten Tartelette mit Walnusseis und  
Bourbon Vanille Sauce**

*3-Gänge-Menü ohne Suppe 44,00 € pro Person*

*4-Gänge-Menü mit Suppe 50,00 € pro Person*

# Speisen à la carte

## Vorab zum Brot:

---

<b>3 Scheiben Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Mozzarella</b>	5,80
mit Parmaschinken und Rucolasalat	8,50
<b>Zusätzliches Couvert Brot</b>	2,50

## Vorspeisen

---

<b>Carpaccio vom Black Angus Rind</b>	
mit frischem Parmesan, altem Balsamico, Trüffel-Olivenöl und Rucola	15,50
<b>Asiatisch mariniertes Gelbflossenthunfisch Tatar</b>	
mit Avocadowürfel, Teriyaki Mayonnaise, Wakame Salat und geröstetem Brot Chip	17,50
<b>Hausgebeizter Lachs</b>	
mit rosa Pfefferkörnern, altem Balsamico und Feldsalat	14,90
<b>V Wildkräutersalat</b>	
mit Himbeerdressing, Erdbeeren und Spargel	15,50
<b>Schälchen Chili con Carne</b>	
mit Crème fraîche und Nachos	8,90

## Suppe

---

<b>Klassische Hochzeitssuppe</b>	
mit Markklößchen, Eierstich und Rindfleisch	7,80
<b>V Spargelcremesuppe</b>	8,00
mit Garnelen	9,50

**V=Vegetarisch**

---

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service. Jahrgangsänderungen unter Vorbehalt.

# Speisen à la carte

## Vegetarisch

---

### **V Spinatknödel**

mit Blattspinat, Nussbutter, Parmesan und Rucola Salat 16,90

### **V Im Ofen gebackene mit Zucchini gefüllte Auberginenrouladen,**

gehackte Mandeln und Mozzarella in Tomatensauce 17,50

## Fisch

---

### **Gebackenes See Kap Filet in der Knusperpanade**

auf Kartoffel-Gurkensalat und hausgemachter Remouladensauce 24,50

### **Kross gebratene Lachstranche**

auf Spargelgemüse und kleinen Rosmarinkartoffeln  
mit Limettenschaum 24,90

## Zur Post "Klassiker,,

---

### **Gebackenes Schnitzel vom Kalbsrücken**

auf lauwarmem Kartoffelsalat mit Preiselbeeren und Zitrone 24,90

### **Rosa gebratene Barbarie Entenbrust**

auf Selleriepürree mit schwarzer Johannisbeersauce und  
handgeschabten Spätzle 29,50

### **Pulled Pork**

mit Pommes Frites und Krautsalat 17,50

**V=Vegetarisch**

---

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service. Jahrgangsänderungen unter Vorbehalt.

# Speisen à la carte

## V 1/2 Pfund Stangenspargel

mit Schmorke und Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter 16,00

### Wahlweise dazu:

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 10,50

Gekochter und geräucherter Schinken 8,90

Tranchen von der Maispoulardenbrust 12,50

Extra Portion Sauce Hollandaise 5,50

## Desserts

---

### Crème brûlée von der Tonkabohne

und Vanille mit Himbeersorbet 8,90

### Marinierte Erdbeeren

mit Grand Marnier, Vanilleeis, geschlagener Sahne und Nusskrokant 10,50

### Hausgebackenes Karotten-Tartelette

mit Walnusseis und Bourbon Vanille Sauce 8,50

# Getränke

## Aperitif

---

<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	5,80
<b>Pernod<sup>1,23</sup></b>	4 cl	5,50
<b>Hotel zur Post Spritz (Kirschlikör, Rosésekt, Cocktailkirsche &amp; Minze)</b>	20 cl	6,90
<b>Aperol Spritz<sup>1,5,9,18,23</sup></b>	20 cl	6,90
<b>Limoncello Spritz<sup>1,5,9,18,23</sup></b>	20 cl	6,90
<b>Münsterländer Aperitif mit Sekt<sup>1,5,9,18,23</sup></b>	20 cl	6,90
<b>Hugo<sup>1,5,9,18,23</sup></b>	20 cl	6,90
<b>Campari Soda<sup>1</sup></b>	20 cl	6,50
<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	4,90	75 cl	34,50
<b>Prosecco Villa Sandi Frizzante – trocken</b>	10 cl	4,90	75 cl	34,50

## Roséwein<sup>23</sup>

---

### Italien - Apulien

#### 2021 Rosato Cuvée – trocken

I.G.T. Puglia - Weingut Collezione Il Mio	20 cl	6,50	100 cl	32,00
---	-------	------	--------	-------

# Getränke

## Weißwein<sup>23</sup>

---

### Deutschland – Franken

#### 2020 Silvaner - trocken

Qba – Weingut Winzer Sommeracher 20 cl 6,60 100 cl 32,50

### Deutschland – Mosel

#### 2019 Zeltinger Himmelreich Riesling - feinherb

Qba – Weingut Martin Schömann 20 cl 6,90 100 cl 34,00

### Deutschland – Pfalz

#### 2020 Weißburgunder - trocken

Qba – Winzergenossenschaft Kallstadt 20 cl 6,60 100 cl 32,50

### Italien – Venetien

#### 2020 Pinot Grigio - trocken

D.O.C. – Weingut Collezione Il Mio 20 cl 6,50 100 cl 32,00

## Rotwein<sup>23</sup>

---

### Italien – Apulien

#### 2020 Primitivo - trocken

I.G.T. - Weingut Collezione Il Mio 20 cl 6,40 100 cl 31,50

### Italien – Sizilien

#### 2016 Rosso Cuvée – halbtrocken

I.G.T. - Weingut Collezione Il Mio 20 cl 6,80 100 cl 33,50

### Deutschland – Baden

#### 2020 Spätburgunder - trocken

Qualitätswein – Bischoffinger Vulkanfelsen 20 cl 6,60 75 cl 32,50

# Getränke

## Biere

---

### Fassbier

<b>Andechs Weissbier hell</b>			0,5 l	4,90
<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	0,3 l	5,10

### Flaschenbiere

<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
<b>Früh Kölsch</b>			0,33 l	3,90

## Heissgetränke

---

<b>Café Crema<sup>10</sup></b>				3,20
<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>				3,90
<b>Milchkaffee<sup>10,18</sup></b>				4,20
<b>Latte Macchiato<sup>10,18</sup></b>				4,40
<b>Heiße Schokolade<sup>18</sup></b>				4,20
<b>Dallmayr Tee verschiedene Sorten:</b>				3,50

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 – Pink Grapefruitsaft – Maracujanektar –  
Multivitaminasaft – Cranberrynektar – Rhababernektar

# Getränke

## 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 Grappa Le Diciotte Lune <sup>23</sup>	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 Grappa Giare Amarone <sup>23</sup>	0,2 cl	6,80
Prinz Alte Waldhimbeere <sup>19</sup>	0,2 cl	3,60
Prinz Alte Williamsbirne <sup>19</sup>	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)

