



HOTEL ZUR POST  
★★★★  
RIESENBECK

# *Speisen à la carte*



*Degustationsmenü &  
Speisen à la carte*

# Menüauswahl

## Vorspeise

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

oder

**Gebratene Riesengarnelen mit Tomaten Concassée,  
Olivenkräuteröl und Frühlingszwiebeln**

oder

**Geräucherte Gänsebrust-Carpaccio mit Feldsalat,  
Feigensenf und Brotcroûtons**



## Suppe

**Hokkaido Crème Suppe mit steirischem Kürbiskernöl und Brotcroûtons**



## Hauptgang

**Hirschkalbsbraten auf hausgemachten Spätzeln, Wachholderrahmsauce,  
Rotkohl und gemischten Waldpilzen**

oder

**¼ knusprige Bauernente mit Jus, Rotkohl und Kartoffelklößen**

oder

**Portion knusprig gebackene Gänsekeule mit  
Apfelrotkohl und zweierlei Knödel**



## Dessert

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

oder

**Zwetschgenknödel  
auf Zwetschgen-Kompott mit Vanilleeis und Vanillesauce**

oder

**Hausgemachtes Zimtparfait  
in einer Schokoladenhalbkugel mit eingelegten Rumfrüchten**

**3-Gänge-Menü ohne Suppe 48,00 € pro Person**

**4-Gänge-Menü mit Suppe 54,00 € pro Person**

# Speisen à la carte

## Vorspeisen

---

<b>Carpaccio vom Black Angus Rind</b> mit frischem Parmesan, altem Balsamico, Trüffel-Olivenöl und Rucola	15,50
<b>Geräuchertes Gänsebrust Carpaccio</b> mit Feldsalat, Feigensenf und Brotcroustons	16,50
<b>Gebratene Riesengarnelen</b> mit Tomaten Concassée, Olivenkräuteröl und Frühlingszwiebeln	17,50
<b>Gebackene Gänsefleischpraline</b> auf asiatisch mariniertem Wakame Salat und zwei Riesengarnelen	15,50
<b>Zusätzliches Couvert Brot</b>	2,50

## Suppe

---

<b>V Hokkaido Crème Suppe</b> mit steirischem Kürbiskernöl und Brotcroûtons	8,90
<b>Klassische Hochzeitssuppe</b> mit Rindfleisch, Markklößchen und Eierstich	8,50

## Vegetarisch

---

<b>V Spinatknödel auf Babyblattspinat</b> mit Nussbutter, Parmesan und Rucola Salat	17,50
<b>V Gefüllte Blätterteigpastete</b> mit Rahmspinat, gehobeltem Parmesan und Mozzarella dazu ein kleiner Wildkräutersalat	18,50

**V=Vegetarisch**

---

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

# Speisen à la carte

## Fisch

---

### **Kross gebackenes See Kap Filet**

auf Kartoffel-Gurkensalat und hausgemachter Remouladensauce 24,50

### **Kross gebratene Lachsschnitte**

auf Grünkohl mit Riesling-Limettenschaum und Rosmarinkartoffeln 26,90

## Zur Post "Klassiker,"

---

### **½ knusprige Bauernente**

mit Jus, Rotkohl und Kartoffelklößen 32,50

### **Gebackene Gänsekeule**

mit Apfelrotkohl, zweierlei Knödel und gefülltem Marzipanapfel 36,00

### **Hirschbraten**

auf hausgemachten Spätzlen, Wacholderrahmsauce,  
Rotkohl und gemischten Waldpilzen 27,50

### **Gebackenes Schnitzel vom Kalbsrücken**

auf lauwarmem Kartoffelsalat mit Preiselbeeren und Zitrone 24,90

### **Rinderfiletspitzen**

mit einer Pernod-Pfefferrahmsauce auf Bandnudeln und Brokkoli 39,00

### **Kalbsrahm Gulasch**

mit hausgemachten Spätzlen und Brokkoli mit Mandelbutter 26,50

# Speisen à la carte

## Desserts

---

**Hausgemachtes Zimtparfait**

in einer Schokoladenhalbkugel mit eingelegten Rumfrüchten 8,50

**Crème brûlée von der Tonkabohne**

und Vanille mit Himbeersorbet 8,90

**Zwetschgenknödel auf Zwetschgen-Kompott**

mit Vanilleeis und Vanillesauce 9,50

**Vorbestellung für 4 Personen**

*Eine Ganze Heide Freiland Gans mit zweierlei Knödel,  
Gänsejus, gefülltem Marzipanapfel und Apfelrotkohl  
auf einer Familienplatte serviert.*

180,00 €

# 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

---

Ramazzotti <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)

