



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

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

Suppe

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

Vegetarisch

V Spinatknödel auf Babyblattspinat mit Nussbutter, Parmesan und Rucola Salat	17,50
V Gefüllte Blätterteigpastete 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

Sandeman Sherry Golden^{1,23}	5 cl	3,50
Vermouth Dry^{1,23}	5 cl	5,00
Vermouth Rosso^{1,23}	5 cl	5,00
Vermouth Gran Reserva^{1,23}	5 cl	6,00
Delaforce Port Fine Ruby^{1,23}	5 cl	5,80
Pernod^{1,23}	4 cl	5,50
Hotel zur Post Spritz (Kirschlikör, Rosésekt, Cocktailkirsche & Minze)	20 cl	6,90
Aperol Spritz^{1,5,9,18,23}	20 cl	6,90
Limoncello Spritz^{1,5,9,18,23}	20 cl	6,90
Münsterländer Aperitif mit Sekt^{1,5,9,18,23}	20 cl	6,90
Hugo^{1,5,9,18,23}	20 cl	6,90
Campari Soda¹	20 cl	6,50
Campari Orange^{1,5,9,18,23}	20 cl	7,00

Schaumwein²³

Sekt Hausmarke Herrenklasse – trocken	10 cl	4,90	75 cl	34,50
Prosecco Villa Sandi Frizzante – trocken	10 cl	4,90	75 cl	34,50

Roséwein²³

Italien - Apulien

2021 Rosato Cuvée – trocken

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

Getränke

Weißwein²³

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

Rotwein²³

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

Andechs Weissbier hell			0,5 l	4,90
Veltins Pilsener	0,25 l	2,90	0,4 l	4,20
Grevensteiner Landbier	0,3 l	3,60	0,5 l	4,90
Andechs Dunkel Export	0,3 l	3,60	0,5 l	4,90
Fürstenberg Pilsener	0,3 l	3,80	0,3 l	5,10

Flaschenbiere

Andechs Weissbier dunkel			0,5 l	4,80
Andechs Weissbier (alkoholfrei)			0,5 l	4,80
Veltins Pilsener (alkoholfrei)			0,33 l	3,20
Früh Kölsch			0,33 l	3,90

Heissgetränke

Café Crema¹⁰				3,20
Kaffee entkoffeiniert				3,00
Espresso¹⁰				2,50
Espresso doppelt¹⁰				3,40
Cappuccino^{10,18}				3,90
Milchkaffee^{10,18}				4,20
Latte Macchiato^{10,18}				4,40
Heiße Schokolade¹⁸				4,20
Dallmayr Tee verschiedene Sorten:				3,50

First Flush Darjeeling ¹⁰ (100% schwarzer Tee der Sorte Darjeeling), Earl Grey¹⁰ (Schwarztee, Aroma), Japan Sencha (Grüner Tee), Kamille (Kräutertee), Pfefferminze, Mango/Passionsfrucht (Früchtetee)

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser²³

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

Limonaden

Afri Cola^{1,2,10}	20 cl	2,70	40 cl	4,60
Afri Cola leicht^{1,2,10,12}	20 cl	2,70	40 cl	4,60
Bluna Orange^{1,3}	20 cl	2,70	40 cl	4,60
Bluna Zitrone^{1,2}	20 cl	2,70	40 cl	4,60
Goldberg Tonic Water⁹	20 cl	3,00		
Goldberg Bitter Lemon⁹	20 cl	3,00		
Goldberg Ginger Ale^{1,9}	20 cl	3,00		
Effect Energie	20 cl	3,90		
Salvus Regina	20 cl	2,70		

Malzbier

Veltins Malz¹			33 cl	3,20
---------------------------------	--	--	-------	------

Fruchtsäfte

Saft – Saftschorle	20 cl	2,90	40 cl	4,80
---------------------------	-------	------	-------	------

Apfelsaft naturtrüb – Orangensaft – Ananassaft – Pink Grapefruitsaft – Maracujanektar –
Multivitaminasaft – Cranberrynektar – Rhababernektar

Getränke

Absacker

Ramazotti ¹	0,2 cl	2,60
Averna ¹	0,2 cl	2,60
Underberg ¹	0,2 cl	3,00
Langemeyer Wacholder	0,2 cl	1,80
Langemeyer Kräuterwacholder ¹	0,2 cl	2,00
Münsterländer Weizenkorn	0,2 cl	1,80
Münsterländer Roter Traum ¹	0,2 cl	1,80
Münsterländer Saurer Paul ¹	0,2 cl	1,80
Münsterländer Süsse Alwine ¹	0,2 cl	1,80
Münsterländer Kräuter Paul ¹	0,2 cl	2,20
Ibbenbürener Grubengold ¹	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 ²³	0,2 cl	3,20
Marzadro Amaro Bergkräuter ²³	0,2 cl	5,40
Marzadro Olia del Garda ²³	0,2 cl	5,40
Marzadro Grappa Le Diciotte Lune ²³	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 ²³	0,2 cl	6,80
Prinz Alte Waldhimbeere ¹⁹	0,2 cl	3,60
Prinz Alte Williamsbirne ¹⁹	0,2 cl	3,60
Prinz Alte Haselnuss ¹⁹	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

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

info@hotelzurpost-riesenbeck.de

