



HOTEL ZUR POST  
★★★★  
RIESENBECK

# *Speisen à la carte*



*Degustationsmenü &  
Speisen à la carte*

# Speisen à la carte

## Vorspeisen

---

<b>Rindertatar</b> mit Eigelb – Schalotten – Kapern – Senf – Chimichurri-Pulver	17,00
<b>Octopus</b> Mais – Basilikum-Pesto – Zitrone	22,00
<b>Gambas</b> Zwiebel-Chutney – Rosmarin-Chips – rote Linsen	18,00
<b>V Gorgonzola</b> Himbeeren – Wildkräutersalat – Walnüsse	20,00
<b>Zusätzliches Couvert Brot</b>	2,50

## Suppe

---

<b>V Kartoffelsuppe</b> mit Muschelnudeln – Cherrytomaten – Basilikum	9,00
<b>Hochzeitssuppe</b> mit westfälischer Einlage	9,00

## Pasta

---

<b>Orecchiette</b> Rinderragout – Paprika – Parmesan	19,00
<b>V Parmesan-Tortellini</b> Salbei – Trüffel	16,00
<b>Spaghetti</b> Meeresfrüchte – Basilikum	17,00
<b>Risotto</b> Parmesan – Zitrone – Safran	18,00
Wahlweise mit:	
3 Gambas	+ 7,50
Rinderfiletstreifen	+ 8,00

# Speisen à la carte

## Fisch

---

### Gratinierter Lachs

Salzkartoffeln – Marktgemüse – Kräutersauce 27,00

### Zander

Rosmarinkartoffel – Cherrytomaten– Kapern – Oliven – Basilikum 29,00

### Kabeljau

lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat – Weißwein-Zitronenschaum 26,00

## Fleisch

---

### Rinderfilet

Kartoffelpüree – Pilze – Rotweinjus 33,00

### Schnitzel "Zur Post"-Style mit Panko-Mehl

Bratkartoffeln – Preiselbeeren – Zitrone 28,00

### Lammrücken

Kartoffelgratin – Blumenkohl – Sauce Bearnaise 30,00

## Desserts

---

### Herrencrème

6,00

### Saisonale Obst Pana Cotta

6,00

### Klassisches Tiramisu

6,00

### Salzkaramell Crème brûlée

6,00

### Kugel Eis zur Wahl:

2,00

Vanille / Schokolade / Erdbeere / Pistazie/ Mangosorbet / Zitronensorbet

**V=Vegetarisch**

---

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

# 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	6,90	100 cl	34,50
---	-------	------	--------	-------

# Getränke

## Weißwein<sup>23</sup>

---

### *Deutschland – Franken*

#### **2020 Silvaner - trocken**

Qba – Weingut Winzer Sommeracher 20 cl 7,20 100 cl 35,50

### *Deutschland – Mosel*

#### **2019 Zeltinger Himmelreich Riesling - feinherb**

Qba – Weingut Martin Schömann 20 cl 7,90 100 cl 39,00

### *Deutschland – Pfalz*

#### **2020 Weißburgunder - trocken**

Qba – Winzergenossenschaft Kallstadt 20 cl 7,20 100 cl 35,50

### *Italien – Venetien*

#### **2020 Pinot Grigio - trocken**

D.O.C. – Weingut Collezione Il Mio 20 cl 7,50 100 cl 38,00

## Rotwein<sup>23</sup>

---

### *Italien – Apulien*

#### **2020 Primitivo - trocken**

I.G.T. - Weingut Collezione Il Mio 20 cl 7,20 100 cl 35,50

### *Deutschland – Baden*

#### **2020 Spätburgunder - trocken**

Qualitätswein – Bischoffinger Vulkanfelsen 20 cl 6,80 75 cl 33,50

# Getränke

## Biere

---

### Fassbier

<b>Veltins Pilsener</b>	0,25 l	2,90	0,4 l	4,20
<b>Andechs Dunkel Export</b>	0,3 l	3,60	0,5 l	4,90

### 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

## 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

## 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>Salvus Regina</b>	20 cl	2.70		

## Fruchtsäfte

<b>Saft – Saftschorle</b>	20 cl	2,90	40 cl	4,80
---------------------------	-------	------	-------	------

Apfelsaft naturtrüb – Orangensaft – Maracujanektar – 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
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 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

# 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)

