



HOTEL ZUR POST  
★★★★  
RIESENBECK

# *Speisen à la carte*



*Kulinarische  
Kompositionen*

# Speisen à la carte

## Vorspeisen

---

<b>Antipasti Misto</b> (für 2 Personen)	19,00
<b>Thunfisch Tataki</b> mit Wasabi Sesamkruste – Himbeere – Gurke	19,00
<b>Tintenfisch</b> mit Wassermelone – Mandel – Gelbe Beete – Feigen Dattel Essig	17,00
<b>Vitello Tonnato</b> mit Kapern – Karotten – Thunfischsauce	16,00
<b>Fassona Rindertatar</b> mit Aprikose – Zwiebeln – Trüffelmayonnaise	19,00
<b>V Burrata</b> mit Paprika – Melone – Rosa Pfeffer – Thymian – Honig – Mini Bruschette	15,00

## Suppe

---

<b>Hochzeitsuppe</b> mit westfälischer Einlage	8,00
---	------

## Pasta

---

<b>V Hausgemachte Tortellini</b> Parmesan – Trüffel	22,00
<b>Hausgemachte Ravioli</b> mit Gambafüllung – Vichyssoise – Weißweinschaum	20,00

**V=Vegetarisch**

---

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

# Speisen à la carte

## Pasta

---

### Linguine

mit Vongole – Zitrone – Bottarga

21,00

### V Risotto

mit Paprika – Ziegenkäse – Olivenpulver

17,00

### Caserecce

mit Kaninchen – Minze – Mandel – Rosmarin

19,00

## Fisch

---

### Schwertfisch

mit Blaue Kartoffel – Spargel – Blutorange

30,00

### Heilbutt

mit Aubergine – Krustentierfond – Ackerbohnen – Cassis

32,00

## Fleisch

---

### Lammkarree

mit Süßkartoffeln – Caponata – Erdnuss

32,00

### Rinderfilet

mit Pfifferlinge – Kartoffel – Rotweinjus

36,00

### Schnitzel vom Kalb

mit Bratkartoffeln – Zitrone

25,00

V=Vegetarisch

---

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

# Speisen à la carte

## Hamburger

---

### **Hamburger „Zur Post“**

180g Rinder Patty – Tomaten – Gurke – Rote Zwiebel – Jalapeño – Romana Salat – Coleslaw – Bacon – Cheddar – Burgersauce 20,00

### **V Hamburger „Veggie“**

vegetarisches Crispy Patty – Salat – Gurke – Tomate – karamellierte Zwiebeln – Rote Bete Salsa 15,00

**Zu den jeweiligen Burgern servieren wir eine Portion Pommes mit Mayo oder Ketchup**

## Salat

---

### **Caesar Salad**

mit Hähnchenbrustfiletstreifen – Romana Salat – Parmesan – Croutons – Caesar Dressing 16,00

### **Salat „Lachs & Limette“**

gebratener Lachs – Garnele – gemischter Salat – Gurke – Knoblauch – Limette – hausgemachtes Dressing 15,00

## Desserts

---

**Aprikose – Mandel – Limoncello 8,00**

**Erdbeeren – Mascarpone – Kakao 8,00**

**Popcorn und Schokolade – Salzkaramell – Joghurt 8,00**

**Birne – Weiße Schokolade – Lemon Curd – Rosmarin 9,00**

**Kugel Eis zur Wahl: 2,00**

Vanille, Schokolade, Haselnuss, Joghurt, Kaffee, Amarena, Erdbeersorbet, Zitronensorbet

**V=Vegetarisch**

# Speisen à la carte



**V=Vegetarisch**

---

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

# Getränke

## Aperitif

---

<b>Sandeman Sherry Fino oder 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, Cocktaillkirsche &amp; Minze)</b>	20 cl	8,90
<b>Aperol Spritz<sup>1,5,9,18,23</sup></b>	20 cl	8,90
<b>Limoncello Spritz<sup>1,5,9,18,23</sup></b>	20 cl	8,90
<b>Münsterländer Aperitif mit Sekt<sup>1,5,9,18,23</sup></b>	20 cl	8,90
<b>Hugo<sup>1,5,9,18,23</sup> (auch alkoholfrei möglich)</b>	20 cl	8,90
<b>Lillet Blanc mit Schweppes Wild Berry</b>	20 cl	8,90
<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	6,90	75 cl	34,50
<b>Prosecco Villa Sandi Frizzante – trocken</b>	10 cl	6,90	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

#### 2020 Zeltinger Himmelreich Riesling – trocken

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

### Deutschland – Pfalz

#### 2021 Weißburgunder – trocken

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

### Italien – Venetien

#### 2024 Pinot Grigio – trocken

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

## Rotwein<sup>23</sup>

---

### Italien – Apulien

#### 2021 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 hell</b>				
<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>Tonic Water<sup>9</sup></b>	20 cl	3,00		
<b>Bitter Lemon<sup>9</sup></b>	20 cl	3,00		
<b>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 – Johannisbeernektar

# Getränke

## Absacker

---

Underberg <sup>1</sup>	0,2 cl	3,00
Langemeyer Wacholder	0,2 cl	1,80
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
Sasse Sechser	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 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
Prinz Alte Haselnuss	0,2 cl	3,90
Gravenhorster Walnuslikör	0,2 cl	3,90
Ramazotti <sup>1</sup>	0,4 cl	5,20
Averna <sup>1</sup>	0,4 cl	5,80
Fernet Branca <sup>1</sup>	0,4 cl	5,20
Jägermeister <sup>1</sup>	0,4 cl	5,20
Langemeyer Wacholder	0,4 cl	3,60
Langemeyer Kräuterwacholder <sup>1</sup>	0,4 cl	4,00

# Allergene und Zusatzstoffe

## Liebe Gäste,

gern nehmen wir Ihre Wünsche und Änderungen bei der Speisenauswahl entgegen. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte unser Personal an – wir beraten Sie gerne.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir aus hygienischen Gründen keine Speisereste zur Mitnahme verpacken können. Für Umbestellungen berechnen wir 1,50 €.

Alle Gerichte sind mit den entsprechenden Zusatzstoffen und Allergenen anhand der aufgeführten Kennzeichnungen versehen. Bei Fragen dazu steht Ihnen unser Team jederzeit gerne zur Verfügung.

### 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)

