



POSTHORN

herzlich. natürlich. frech.

POSTHORN MENÜ

Gebeiztes Lachsforellenfilet
Zitronen-Schmand / Kohlrabi / eingelegte Radieschen
Camparisorbet
15,50 €*

Gebratenes Saiblingsfilet
Pfefferlinge / Pfirsich / Curry-Kokossauce / Ducca
15,50 €

Erdbeersorbet
Maximilians BEGIN

Filet vom heimischen Weiderind
Wilder Brokkoli / Pfefferlinge / Kräuterrisotto
37,00 €*

Knusper Windbeutel
Quarkmousse / Himbeersorbet / Kirschen / Granola
11,00 €*

3-Gang 56,00 € mit *
5-Gang 74,50 €

WEINE DES MONATS

Weißwein
2023 Müller-Thurgau „Steinler“ trocken
Weingut Clauß / Nack / Baden
0,1l 3,50 € // 0,75l 23,00 €

2022 Regaleali Biango
Weingut Tasca / Sizilien / Italien
0,1l 4,20 € // 0,75l 28,00 €

Rosewein
2020 Deep Blue Spätburgunder Rosé
Weingut Tesch / Langenlonsheim / Nahe
0,1l 4,50 € // 0,75l 29,50 €

Rotwein
2022 Tarón Rioja trocken
Weingut Taron / Rioja Alta / Spanien
0,1l 4,50 € // 0,75l 29,50 €

KLASSIKER MENÜ

Gemischter Salatteller
6,50 €

Bratwürste vom heimischen Wild
Preiselbeerjus / Zwiebeln / Rotkrautsalat / Spätzle
20,50 €

Vanilleeis
heiße Himbeeren / Sahne

3-Gang 32,00 €

VEGETARISCHES MENÜ

Büffel-Mozzarella
Kirschtomatsalat / Focaccia / Pesto / Kräutercreme
13,50 €

Kräuterrisotto mit gebratenem Blumenkohl
Pfefferlinge / Ziegenkäse / Cashewkerngremolata
19,50 €

Crème Brûlée
Weißes Schokoladen-Passionsfruchteis / Aprikosen
Zitronencrumble

3-Gang 39,50 €

Bei Umbestellungen kann es zu einem Aufpreis kommen.

VORSPEISEN

Vitello Tonnato vom Demeter Kalb Thunfischcreme / Meerrettich / Croutons / Kapern	16,50 €
Bunte Blattsalate mit Walnussdressing Aprikosen / Walnüsse / Ziegenkäse / Kirschtomaten	10,50 €

SUPPEN

Rinderkraftbrühe Gemüwestreifen / Kräuterflädle	5,50 €
Weißer Tomatencremesuppe karamellisierter Ziegenkäse / Tomatenpesto / Croutons	10,50 €

HAUPTGÄNGE

Rumpsteak Pommes frites/ Kräuterbutter	29,50 €
Paniertes Schnitzel vom Qualivo Schweinerücken Pommes frites	17,00 €
Gekochte Rinderzunge Madeira Sauce / grünen Bohnen / Nudeln	20,50 €
Streifen vom Hürllinger Reh Wildrahmsauce / Rucola / Parmesan / Kirschtomaten / Pesto / Tagliatelle	28,50 €
Gebratene Mais-Hähnchenbrust Kräuterrahmsauce / buntes Gemüse / Spätzle	22,50 €
Gebratenes Saiblingsfilet Tomaten-Zitronensauce / Blattspinat / Kartoffelkräpfen	30,50 €

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Tagliatelle Pfifferlingrahmsauce / Rucola / Kirschtomaten / Pesto / Parmesan	20,50 €
Käsespätzle Bergkäse / Zwiebeln	15,00 €

VESPER & SALATE

Großer Salatteller -gebratene Fischfilets / Kräuterbutter	21,00 €
-gebratener Mais-Hähnchenbrust	19,50 €
Demeter Bratwürste vom Breitwiesenhof Zwiebeln / Bratkartoffeln	16,50 €
Bunte Blattsalate mit Walnussdressing kleines Rumpsteak / Kräuterbutter / Kirschtomaten / karamellierte Nüsse ^(1//2)	27,50 €
Wurstsalat mit Käse mit Brot // mit Bratkartoffeln ^(1//3/4)	10,50 € // 14,50 €