

Herzlich Willkommen

Wir begrüßen Sie herzlich im Gasthaus „Zur Post“ und freuen uns, dass Ihr Weg Sie zu uns geführt hat. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem traditionsreichen Gasthaus, das seit dem 16. Jh. Gäste in Buchloe beherbergt. Der Tradition folgend bieten wir Ihnen eine bayerisch-schwäbische Küche. Unser Küchenteam – allen voran unser Küchenchef Mario Gerzic – bietet Ihnen dabei abwechslungsreiche Gerichte aus hochwertigen Zutaten an.

„Gut Ding will Weile haben!“

In unserem Gasthaus wird noch ehrlich gekocht. Hochwertige Zutaten aus der Region zu verarbeiten bedeutet aber, auf Qualität und Frische zu setzen, anstatt auf Masse und Schnelligkeit. Zum Beispiel? Unsere Schnitzel werden mit dem Fleischklöpfer bearbeitet statt mit Weichmachern, die Spätzle werden frisch mit der Hand gehobelt. Deswegen müssen Sie bei uns auch manchmal einige Minuten länger warten als in anderen Restaurants. Unser Versprechen an Sie: das Warten lohnt sich!

„Guten Appetit“ wünscht Ihnen

Ihre Familie Weber und das Team Gasthaus Zur Post

Unser Mittagsmenü

Als Vorspeise

Kleine Soup of the day

Kleiner Menü-Beilagensalat

Als Hauptspeise

Tagesgericht

Hinweis für Allergiker:

Eine Liste der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe erfragen Sie bitte bei unserem Service.

You don't speak german?

Please ask our service for the english menu.

Gasthaus Zur Post

*Stilvoll starten
– der Aperitif*

*Vorfreude und
Appetithappchen*

*Lieblingsgerichte
unserer Gäste*

Für die Damen

Aperol Spritz

Der italienische Klassiker
aus Aperol und Prosecco (0,3 l)

Für die Herren

Löwenbräu Hell

frisch gezapft vom Fass (0,25 l)

Bruschetta classico

Tomaten und Zwiebeln auf knusprigem
Baguette, garniert mit kleinem Salatbukett

Soup of the day

bitte fragen Sie unseren Service
nach der heutigen Tagessuppe

Post's Flädlesuppe

Dünne Pfannkuchenstreifen
in klarer Rindsbrühe

Bunter Beilagensalat

Bunte Salate der Saison
mit hausgemachtem Dressing

Salatteller à la Pute

Bunte Salate der Saison mit marinierten
Putenstreifen und knusprigem Baguette

Original Allgäuer Käs'spatzen

Runde Knöpfe in hauseigener Käsemischung,
mit Zwiebelschmelze und Röstzwiebeln

Filet vom Zander

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit Kartoffel-Gemüse-Ragout & Beurre Rouge

Unsere Klassiker

Schnitzel Wiener Art

Schnitzel vom Jungschwein
mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Herzhafter Schweinebraten

Supersaftig und saulecker:
Schweinebraten mit Kartoffelknödel

Allgäuer Schmankerlteller

Schweinelenöchen vom Grill mit
Rahmschwammerlsoße und Spätzle
mit hausgemachten Käs'spatzen

Zwiebelrostbraten Allgäuer Art

Saftiges Rumpsteak aus der Rinderlende
mit Spätzle und knusprigen Röstzwiebeln
mit hausgemachten Käs'spatzen

Hirschgulasch

Langsam geschmortes Hirschgulasch
an Preiselbeer-Gin-Soße, serviert mit
Serviettenknödel und Rotweinbirne

Süßer Abschluss

Süße Sünde

Probieren Sie unsere kleinen Nachspeisen,
im Dessertgläschen serviert –
bitte fragen Sie unseren Service
nach der heutigen Sünde des Tages

Heiße Liebe

Köstliche Kombination aus Vanilleeis
und heißen Himbeeren

Kleiner Eisbecher

Cremiges Vanille- & Schokaladeneis
und fruchtiges Erdbeereis
mit Sahne

Affogato al caffè

Espresso mit Vanilleeis

Schmankerl an
Sonn- und Feiertagen

Postsüpple

Leber- und Brätknödel sowie kleine Maultaschen in klarer Rindsbrühe

Brätknödelsuppe

Kleine Knödel aus frischem Kalbsbrät in klarer Rindsbrühe

Leberknödelsuppe

Feine Leberknödel in klarer Rindsbrühe

Rinderbraten Burgunder Art

Langsam geschmorter Rinderbraten mit feiner Rotweinsauce, dazu Eierspätzle

Schnitzel Schweizer Art

Paniertes Schweineschnitzel mit Schinken und Käse überbacken, dazu Kartoffelrösti

Post's Filetteller

Medaillons vom Jungschweinefilet mit Rahmschwammerl, dazu buntes Gemüse und in Butter geschwenkte Eierspätzle

Postgrillteller

Medaillons vom Rind, Schweinefilet und der Pute, dazu Speckbohnen, Pommes frites und hausgemachte Kräuterbutter