

LANDGASTHOF

*Poststuben*

---

KREATIVE LÄNDLICHE KÜCHE



Lieber Gast?

Herzlich Willkommen in unserem  
Landgasthof „Poststubben“, die ländliche  
kreative Alternative zu unserem Gourmet-  
Restaurant.

Es ist uns Verpflichtung, Ihnen auch  
hier nach Angebot des Tages  
frische Küche zu bieten.

Alle Gerichte werden à la minute an-  
bereitet, deshalb bieten wir ab 8 Personen  
drei Menüs zur Auswahl, aus denen  
Sie auch à la carte wählen können.

Bitte beachten Sie auch unsere Infor-  
mationen zu allergenen Stoffen, die in  
den Speisen und im Wein enthalten  
sein können. Gerne erteilen wir Ihnen  
konkrete Auskunft.

Wir freuen uns sehr über Ihren Besuch,  
wünschen Ihnen einen schönen Abend  
und guten Appetit.

Herzlichst  
Ihre Familie Steinleiner  
und das Team

# Winter-Menü

Lachsschmitte mit Gemüsesalat  
und Sautsaatsoße

Danischer Sugo mit Rosmarin-  
Gnocchi

Petersilienwurzelpüreesuppe  
mit gekräteten Hechtfilets

Farsenfilet mit Schalletenuste  
Achsenschwanz, Rosenkohl  
und gratinierter Schibielerkartoffeln

Anellett "Surprise" mit Zitrus-  
früchten und Grand-Carnierschaum

€ 62.-

€ 52.- (ohne Danischen)

Wir servieren das Menü ab 2 Personen  
und beinhalten die Gangänderungen  
€ 3.-. Bitte haben Sie Verständnis!



# Das Poststuben-Menü

Variiertes Spanferkel mit Eisbergsalate und Petrusilien. Vinaigrette

Crème von Kürbis und Steckrüben

Halbschinken „à four“ mit Sauptinkartoffeln, Mören, grüner Spargel

Bienenbeignets mit Bienenweiss und Preiselbeeren

€ 52.—

## Vorspeisen

Halbscaspaccio mit Schwarzwurzelsalat und Haselnuss 17.—

Endivien- und Feldsalat mit Kartoffel-dressing, Croûtons und Speck 14.—

Scampi mit Artischocken und Curry-Sauce. Soße 17.—

„Schuppenstei“ (Blutwurst, Banchon, Bäckchen) auf Apfelsaucekraut und Senfjus 16.—



## Suppen

- Schafstoll. Sauerkrautsuppe mit Blutwurst 10. —  
- Bouillabaisse mit Aoli Croûtons 12. —

## Hauptspeisen. Fischgerichte

Island Kabeljau mit Beurre Blanc, Winter-  
spinat und Siphstollketchup 30. —

Gelbsteine Edelkische mit Hummersoße,  
Kandigemüse und hausgemachte Nudeln 31. —

Kirschenmedaillons mit Rosenkohl,  
Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle 33. —

Halbsindchen mit Estragonsoße, Weissig  
und hausgemachten Nudeln 30. —

Duroc-Hoklett mit Zwiebeln und Cham-  
pignons, Schwarzwurzeln und Bratkar-  
toffeln 30. —

Stubenküken mit Schmor Gemüse und  
Zisoleekartoffeln 30. —

Kittler Kamm mit Kräutersauce,  
Solener parache und Gratier-Kartoffeln 32. —



Für unsere kleinen Gäste?

»Das Kinder-Kreuz« 15.—

oder

Schmitzel mit Erbsen und pommes frites

oder Geschmaltetes mit Erbsen und  
hausgemachten Spätzle

und Vanilleeis mit Früchjesperlen 12.—

## Desserts

Schokoladenpudding mit Eierlikörsoße 11.—

Geschmaltete Nockenknödel mit Rüh-  
früchten und Walden Eis 12.—

Crème Brûlée mit Nockeneis 13.—

Dessertteller »Postkarten« 13.—

Rohmilchkäseteller 14.—







