

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

Das Poststuben-Menü

Variiertes Spanferkel mit Eisbergsalate und Petrusilien. Vinaigrette

Crème von Kürbis und Steckrüben

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

Bienenbiskuits mit Bienenweiss und Preiselbeeren

€ 52.—

Vorspeisen

Halbscaspaccio mit Schwarzwurzelsalat und Haselnuss 17.—

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

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

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

Suppen

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

Hauptspeisen. Fischgerichte

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

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

Kirschenmedaillons mit Rosenkohl,
Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle 33. —

Halbsintchen mit Estagonsoße, Weissig
und hausgemachten Nudeln 30. —

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

Stubenküken mit Schussgemüse und
Zisoleekartoffeln 30. —

Litler Kammung mit Kräutersauce,
Solener parache und Gratier-Schaffeln 32. —

Für unsere kleinen Gäste?

»Das Kinder-Menü« 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 Waldeniseis 12.—

Crème Brûlée mit Nockeneis 13.—

Dessertteller »Poststuben« 13.—

Rohmilchkäseteller 14.—

