



SPEISEKARTE

**HERZLICH WILLKOMMEN
IM POSTFERIENDORF IN INZELL**





Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie heute bei uns begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit.

Ihr Postillion Team

Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV)

Liebe Allergiker, natürlich können eine Vielzahl unserer angebotenen Speisen, vor allem Gluten oder- Lactosefrei zubereitet werden. Allergien müssen vor der Bestellung beim Servicepersonal angegeben werden, um Rücksprache mit der Küche zu halten. Falls Sie weitere Informationen zu Inhalts- bzw. Zusatzstoffen benötigen, wenden Sie sich bitte an unser freundliches Servicepersonal.

Kleinere Portionen

Gerne servieren wir Ihnen von den meisten Gerichten auch kleinere Portionen. Hier reduzieren wir den angegebenen Portionspreis um 1,50€.

~~1/2~~ keine halbe Portion erhältlich

Umbestellungen

Für die Umbestellung der Beilage in Bratkartoffeln oder Kartoffeltaschen, berechnen wir 1,00€ Aufpreis.

Für die Umbestellung der Gemüsebeilage in einen Salatteller, berechnen wir 1,50€ Aufpreis.

Alle anderen Änderungswünsche sind kostenfrei.

Essen zum Mitnehmen

Die meisten Gerichte gibt es auch zum Mitnehmen, ausgenommen Sonn- und Feiertags. Hierfür berechnen wir zuzüglich 0,50€ Verpackungspauschale.



Alle Preise sind in Euro angegeben.



AUS DEM SUPPENTOPF

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel (Weizen, Eier, Sellerie).....	3,90
Rinderkraftbrühe mit Fadennudeln (Weizen, Sellerie).....	3,20
Leichtes Tomatensüperl mit Sahnehäubchen (Milch).....	3,90
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot (Sellerie).....	4,80

SALATE UND VORSPEISEN

Kleiner Beilagensalat	4,20
Großer Salat mit Putenbruststreifen und Apfelcrunchies (Milch).....	12,20
Großer Salat und Ziegenkäse-Croustini mit Thymian und Honig gratiniert (Weizen, Milch).....	12,20



Alle Preise sind in €uro angegeben.

FLEISCHLOSE GERICHTE

Spinatknödel mit sautierten Kirschtomaten und Parmesan (Weizen, Roggen, Eier, Milch)..... **9,20**

Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Apfelmus (Weizen, Eier, Milch, Mandeln)..... **8,80**
(Zubereitungszeit min. 20 Min.)

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Beilagensalat (Weizen, Milch, Eier)..... **9,50**

 **Wirsingroulade mit Linsenfüllung auf fruchtiger Tomatensoße mit Reis**..... **10,90**

GEFLÜGEL

Putensteak auf Erdnusssoße, dazu mit Frischkäse und Mozzarella gefüllte Kartoffeltaschen (Erdnuss, Milch, Weizen)..... **11,90**

Putengeschnetzeltes in Cognacrahmsoße mit Spätzle und Tagesgemüse (Eier, Milch, Weizen)..... **10,50**



FISCH

Gebackener Kabeljau mit Kartoffelsalat und Remouladensoße (Weizen, Eier, Fisch)..... **10,80**

 **Blätterteig – Räucherlachs „Pizza“ mit Gruyere und Dill** (Zubereitungszeit min. 20 Min.) (Weizen, Eier, Fisch)..... **12,80**

 **Pochiertes Lachsfilet auf einem Pilzrisotto mit sautierten Pinienkernen und Kirschtomaten** (Fisch, Milch, Nüsse)..... **14,50**



VOM RIND

Herzhaftes Rindergulasch mit Semmelknödel und Blaukraut (Weizen, Eier, Milch).....	11,50
Zwiebelrostbraten mit Spätzle (medium) und Beilagensalat (Eier, Weizen).....	16,90
Rinderlende vom bay. Jungbullen (250g wie gewachsen, medium) mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Beilagensalat (Milch).....	18,80
Hausgemachter Sauerbraten mit Kartoffelknödel und Blaukraut	11,90

AUS DEM WALD

Ragout vom Hirsch mit Blaukraut und Spätzle (Weizen, Eier, Milch)..... **13,50**

 **Rehkeulenbraten in Wacholdersoße mit Krokette** und **Mandelbrokkoli** (Eier, Nüsse)..... **14,90**

VOM SCHWEIN

 **Currywurst an Pommes Frites auf Tomaten-Curry-Jus** (Konservierungsstoffe, Phosphat, Antioxidationsmittel, Sellerie)..... **7,50**

Scheibe Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln (Konservierungsstoffe, Phosphat, Antioxidationsmittel, Eier)..... **8,50**

Gebackenes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und kleinen Beilagensalat (Weizen, Eier)..... **10,90**

Schweinenackensteak mit Speck und Röstzwiebeln, dazu Bratkartoffeln und kleinen Beilagensalat (Weizen, Eier)..... **11,50**

Schweinenackensteak mit Senfzwiebeln, Speck und Brie überbacken, dazu Kartoffelrösti und Beilagensalat (Senf, Eier)..... **13,20**

Rosa gebratene Schweinefilet Medaillons auf Sesam-Birnen-Marinade Rösti und kleiner Beilagensalat (Sojabohnen)..... **14,80**

Brokkoli Lendchen-Schweinefiletmedaillons mit Rahmbrokkoli und Käse knusprig gratiniert, dazu reichen wir Mandelkrokette (Weizen, Eier, Milch, Mandeln)..... **15,20**

1 Portion Beilage..... **3,00**

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Die Brotzeiten sind nicht als kleine Portion erhältlich! ~~1/2~~

Käsebrot (Weizen, Roggen)..... 5,50

Schinkenbrot (Kochschinken)
(Weizen, Roggen, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel)..... 5,50

**Bayrischer Wurstsalat oder
Schweizer Wurstsalat**..... 6,50
(Konservierungsstoffe, Phosphat, Antioxidationsmittel, Weizen, Roggen)..... 7,00

**6 Stück Nürnberger Rostbratwürstl
auf Sauerkraut mit Brot** (Antioxidationsmittel, Weizen, Roggen)..... 6,50

Strammer Max (Kochschinken) (Weizen, Milch, Eier)..... 7,00

Alle Preise sind in Euro angegeben.





NACH DEM ESSEN EMPFEHLEN WIR

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis (Koffein, Milch, Weizen).....	3,20
Sorbet – Eine Kugel Mangoeis mit Sekt aufgegossen	3,50
Gemischtes Eis mit Sahne (Milch, Weizen).....	4,20
Gemischtes Eis ohne Sahne (Milch, Weizen).....	3,60
Beschwipste Nuss (Milch, Eier, Nüsse, Gluten)	
1 Kugel Walnusseis mit Eierlikör, Walnüssen und Sahne	3,50
Rote Grütze (Milch, Weizen)	
mit 1 Kugel Vanilleis und Sahne	3,50
3 Kugeln Vanilleis mit heißen Himbeeren und Sahne (Milch, Weizen).....	4,50
Dessertpfannkuchen, gefüllt mit Nusseis und Schokosoße (Milch, Weizen, Eier, Walnuss).....	4,50
Warmer Schokokuchen (Weizen, Eier)	4,50
Verschiedene Sorten Eis, je Kugel (Milch)	1,30
Portion Schlagsahne	0,60
Aktuelle Eissorten: Vanille, Schoko, Erdbeere, Stracciatella, Walnuss, Haselnuss, Zitrone, Mango (Milch, Nüsse, Soja)	

ODER DOCH LIEBER EINEN VERDAUUNGSSCHNAPS?
LASSEN SIE SICH VON UNSEREN SERVICEMITARBEITERN BERATEN.

GETRÄNKEKARTE

BIERSPEZIALITÄTEN

UNSER BIER, AUS EINER DER BESTEN
PRIVATBRAUEREIEN EUROPAS,
DEM BRAUHAUS AYINGER...

FRISCH GEZAPFT

AYINGER Lager Hell vom Fass	0,30 l	2,20
(Gerstengluten)	0,50 l	3,20
Radler	0,30 l	2,20
(Gerstengluten, Antioxidationsmittel, Farbstoff)	0,50 l	3,20
Russen	0,30 l	2,40
(Gerstengluten, Antioxidationsmittel, Farbstoff)	0,50 l	3,40
BRÄUWEISSE (Gerstengluten)	0,30 l	2,40
vom Fass Weißbier hell	0,50 l	3,40

AUS DER FLASCHE

Altbairisches Dunkelbier

im Steinkrug (Gerstengluten).....0,50 l **3,20**

Pils (Gerstengluten).....0,33 l **2,10**

URWEISSE Weißbier dunkel (Gerstengluten).....0,50 l **3,40**

KELLERBIER

Naturtrübes Helles (Gerstengluten).....0,50 l **3,20**

Leichte Bräuweise (Weizengluten).....0,50 l **3,40**

HOPFENTHALER

Helles Alkoholfrei (Weizengluten).....0,50 l **3,50**

SCHNEIDER WEISSE

Weißbier Alkoholfrei (Weizen- und Gerstengluten).....0,50 l **3,50**

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser.....0,30 l **1,60**
.....0,50 l **2,30**

ADELHOLZENER 0,25 l **2,30**
Mineralwasser sprudel oder still.....0,70 l **3,50**

Limonade Zitrone oder Orange 0,30 l **2,00**
(Antioxidationsmittel, Farbstoff).....0,50 l **3,00**

Cola-Mix 0,30 l **2,00**
(Koffeinhaltig, Antioxidationsmittel, Farbstoff).....0,50 l **3,00**

Coca Cola 0,30 l **2,00**
(Phenylalaninquelle, koffeinhaltig, Antioxidationsmittel, Farbstoff).....0,50 l **3,00**

Almdudler.....0,35 l **3,00**

Orangensaft.....0,30 l **2,40**
.....0,50 l **3,20**

Apfelsaft.....0,30 l **2,40**
.....0,50 l **3,20**

Rhabarbernektar.....0,30 l **2,40**
.....0,50 l **3,20**

Johannisbeernektar.....0,30 l **2,40**
.....0,50 l **3,20**

Schorle von Orange, Apfel oder Rhabarber.....0,30 l **2,00**
.....0,50 l **3,00**

Johannisbeerschorle.....0,30 l **2,00**
(Antioxidationsmittel).....0,50 l **3,00**

Alle Preise sind in € angegeben.

SPIRITUOSEN

Obstler	2 cl	2,10	GRASSL Bergfeuer - brennend serviert	2 cl	2,80
Williams Birne	2 cl	2,40	Amaretto Disaronno	2 cl	2,50
Marille	2 cl	2,40	RAMAZOTTI Amaro	2 cl	2,50
Haselnuss	2 cl	2,40	JÄGERMEISTER	2 cl	2,50
Enzian	2 cl	2,40	Erdbeerlimes	2 cl	2,40

MEHR AUSWAHL AN LIKÖREN UND SPIRITUOSEN FINDEN SIE AN DER BAR.

KAFFEE

Tasse Kaffee	2,20
Espresso	2,00
Cappuccino	2,60
Latte Macchiato	2,90
Cafe au Lait	2,90
Glas Tee	1,90
Kakao	2,60
Chococino	3,50
Iced Latte	2,90

Unsere Teesorten:

Grüner Tee, Schwarzer Tee, Früchtetee
Kamille, Pfefferminze, Kräuter, Hagebutte

Alle Preise sind in Euro angegeben.





WEINKARTE

OFFENE ROTWEINE

NIEDERÖSTERREICH

Blauer Zweigelt trocken, Winzer Kreams,

Hinreißender Duft nach Erdbeere und Pflaume.

Schlanker, wunderbar milder Fruchtgeschmack mit zarter Säure (Sulfite).....0,25 l **4,40**

WÜRTTEMBERG

Haberschlechter Heuchelberg, halbtrocken,

Trollinger mit Lemberger Q.b.A., schmeckt aromatisch nach

Johannisbeeren, Erdbeeren und Sauerkirschen (Sulfite).....0,25 l **4,40**

OFFENE WEISSWEINE

NIEDERÖSTERREICH

Heuriger Grüner Veltliner trocken, Winzer Kreams,

Feiner Duftmix aus Limetten, Äpfeln und Stachelbeeren.

Saftiger Grüner Veltliner mit vitalem Säurebiss

und fruchtbetonter Länge. (Sulfite).....0,25 l **4,40**

RHEINHESSEN

Müller-Thurgau Q.b.A. halbtrocken, Weinhaus Flick,

Schmackhaftes Schmankerl. Dezente kräuterwürzige Anklänge.

Fruchtiges Spiel von Süße und Säure. (Sulfite).....0,25 l **4,40**

Oppenheimer Krötenbrunnen Q.b.A., lieblich, Josef Drathen,

Ein milder, harmonischer Weißwein mit frischem,

feinblumigem Bukett (Sulfite).....0,25 l **4,40**

WEISSHERBST

WÜRTTEMBERG

Lemberger Weißherbst Q.b.A., halbtrocken, Dürrenzimmern Stockheim,

Milder Beerenduft. Feinwürziger Geschmack mit samtigen Gerbstoffen

im fruchtfrischen Ausklang. (Sulfite).....0,25 l **4,40**

WEINSCHORLE

Kleine Weinschorle (Sulfite).....0,20 l **2,80**

Große Weinschorle (Sulfite).....0,40 l **4,80**

AUF WIEDERSEHEN IN INZELL!



Fotos, Grafik & Gestaltung: © HELD (Urheberrechtlich geschützt) - www.werbestudio-held.de 03/2020

Wir würden uns freuen, Sie bald wieder
bei uns begrüßen zu dürfen.

IHR POSTILLION TEAM

Gerne können Sie Bewertungsportale wie Tripadvisor oder Google nutzen um uns ein Feedback zu geben.
Für Verbesserungsvorschläge oder Kritik sprechen Sie uns doch einfach vor Ort an.



RESTAURANT POSTILLION

in der Ferienanlage des Erholungswerks

Mitterweg 35 · D-83334 Inzell

Tel.: +49 (0) 86 65/92 84 500

E-mail: david.naundorf@gmail.com

www.restaurant-postillion.com

Tischreservierungen via SMS/WhatsApp an: + 49 1727002598

