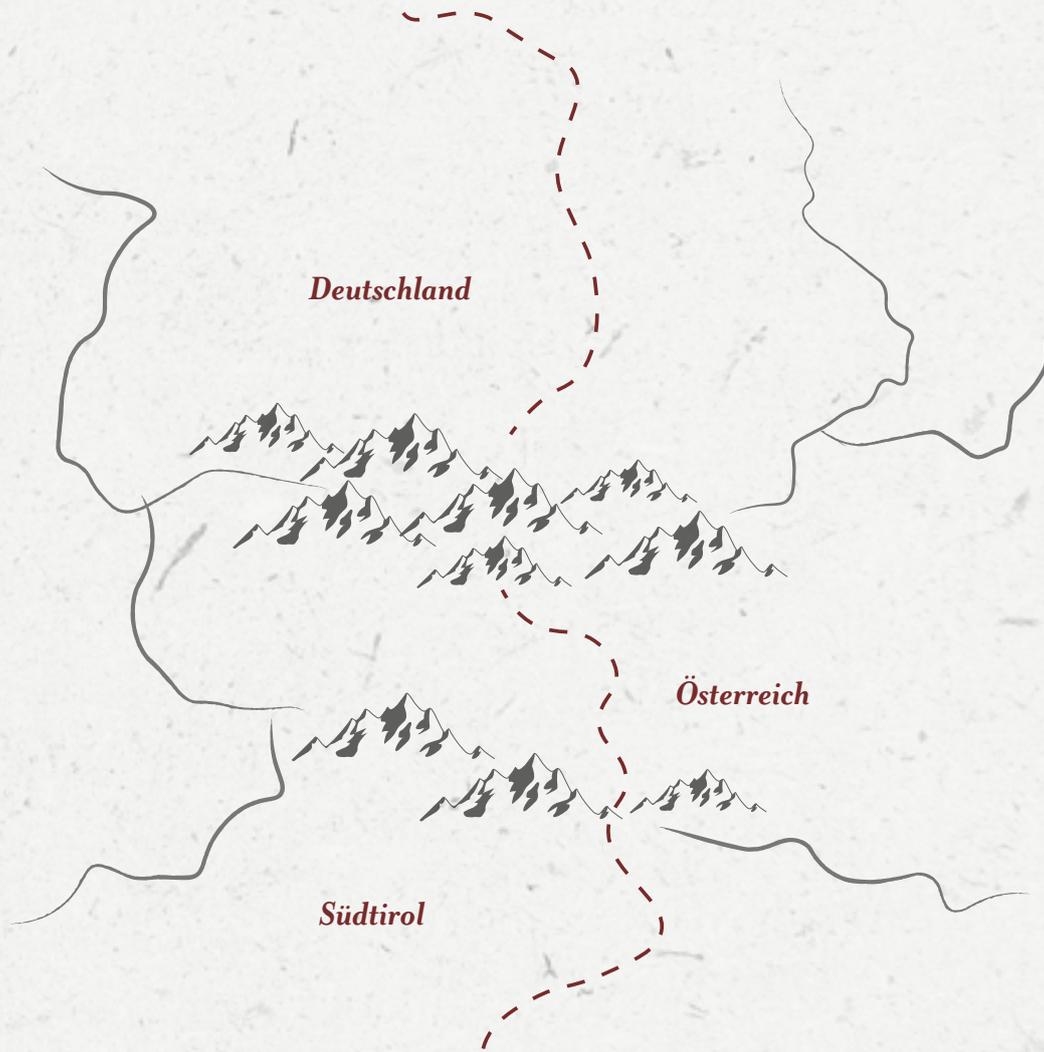




Gasthof zur Post



*Kulinarische Reise von
Bayern nach Südtirol*



Fischer's Wohltätigkeitsstiftung

Friedrich und Katharina Fischer bestimmten 1884 in ihrem Testament, dass ihr Nachlass, wozu neben der Brauerei und der Posthalterei mehrere Gastwirtschaften und zwei landwirtschaftliche Anwesen gehörten, zur Gründung einer wohltätigen Stiftung dienen sollte.

Die Fischer's Wohltätigkeitsstiftung Erding wurde „zum Besten der Armen der ganzen Distriktsgemeinde Erding“ gegründet. Der Stiftungszweck bildete daher vor allem die Errichtung und den Betrieb eines „Distriktsarmenhauses“, des heutigen Fischer's Kreisaltenheimes und Seniorenzentrums.

Im Testament ist außerdem festgelegt, dass der Testamentsinhalt den Verantwortlichen in Stadt und Landkreis alle 10 Jahre in Erinnerung gerufen werden muss, indem das Testament im Wortlaut vorgelesen wird.

Die Geschichte des Gasthofs



1692

Der „Gasthof zur Post“ in Erding wurde 1692 erbaut und ist heute ein geschütztes Baudenkmal.

1843

Ab 1843 war die Posthalterstation mit Pferdestallung an die Brauerei angeschlossen. Daher stammt auch der Name „Gasthof zur Post“.

1856

Der wohlhabende Erdinger Brauereibesitzer- & Posthaltersohn Friedrich Fischer schloss im Jahre 1856 in Erding den Bund der Ehe mit der ebenfalls wohlhabenden Brauereibesitzers-tochter Katharina Wochinger aus Rotthalmünster.

1890

Die Brauerei- und Posthalterleute Friedrich & Katharina Fischer bewirtschafteten den Gasthof bis 1890. Da sie keine leiblichen Nachkommen hatten, gründeten sie mit ihrem Besitz eine Wohltätigkeitsstiftung.

1945

1945 wurde der Gasthof bei einem Fliegerangriff beschädigt, die Substanz blieb erhalten.

1978

33 Jahre nach dem verheerenden Fliegerangriff erfolgte eine zweijährige aufwändige Renovierung.

1986

Familie Rötzer übernimmt den Betrieb.

2020

Nach zeitgemäßer Renovierung übernimmt Familie Pianka den Betrieb.



Familie Pianka

Angefangen hat alles mit einem kleinen Lokal 1977 in Schwabing, welches mein Vater Uwe Pianka im Alter von nur 21 Jahren eröffnete.

14 Jahre später übernahmen meine Eltern zunächst die Gaststätte „Erdinger Weißbräu“ in Erding. In den darauffolgenden Jahren wuchs der Familienbetrieb kontinuierlich weiter.

Seit 2015 übernehme ich in der 2. Generation stückweise den Familienbetrieb. Der Höhepunkt meiner aktiven Geschäftsleitungszeit erfolgte im Jahr 2020, mit der Eröffnung meines ersten eigenen Gasthofs:

„Wir haben den Gasthof zur Post übernommen, weil wir die Chance gesehen haben, eines der traditionellsten und geschichtsträchtigsten Gasthäuser Bayerns übernehmen zu können. Uns war es ein persönliches Anliegen, die Wirtshauskultur in Erding aufrecht zu erhalten und mit dem wahrscheinlich liebsten Urlaubsziel des Bayern zu kombinieren.“

Nach unserem ersten Besuch im Gasthof zur Post war uns sofort klar, dass eine Kombination aus beiden Küchen hier optimal umgesetzt werden kann. Wir möchten sowohl die bayerische Kultur und Tradition erhalten, kombinieren diese mit vielen Südtiroler Aspekten und bringen so ein Stückchen Urlaub und Wohlbefinden nach Erding. Dabei sind uns vor allem Regionalität und der Erhalt von Tradition und Brauchtum äußerst wichtig.“ - Mario Pianka

Alles steht im Zeichen der Liebe zur Reise von Bayern nach Südtirol!

Mario & Daniela Pianka mit Team



Saisonkarte

„Frühlingszeit in der Post“

Hausgemachte Spargelcremesuppe  7.5
mit Bärlauchnockerl | Frühlingskräuter

Tortelli gefüllt mit Frischkäse und Spargel  17.5
cremigies Spargelragout | karamellierte Kirschtomaten | Parmesan

Hausgemachte Bärlauchgnocchi  19.5
cremigies Spargelragout | Kirschtomaten | Parmesan

„Spargelschnitzel“ ^{2,3} 21.5
vom Schwein | gefüllt mit Frischkäse, grünem Spargel, Südtiroler Speck, getrocknete Tomaten | Vitalpanade | Grillkartoffeln

Frischer Stangenspargel  22.5
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter | Grillkartoffeln

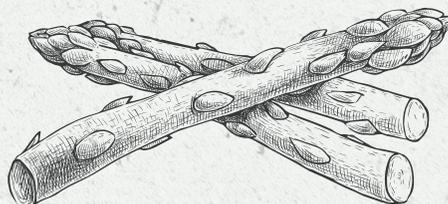
Wahlweise mit:

feinem Südtiroler Speck ^{2,3} + 5.5

kleinem Wiener Schnitzel vom Schwein + 5.9

gebratenem Seesaiblingsfilet + 8.5

kleinem Wiener Schnitzel vom Kalb + 9.5



 **Vegetarisch**

für Beilagenänderung verrechnen wir 1€

Rocco Sprizz

Südtiroler Aperitif-Flair inmitten unserer bayerischen Herzogstadt: Unser Rocco Gin Sprizz bringt uns mit Hilfe seiner leichten Apfelnote und seiner attraktiven roten Farbe ein bisschen mehr in Panoramastimmung. Würde man unserem Rocco das Schreiben überlassen, würde er sich wahrscheinlich wie folgt vorstellen:

*Hey, ich bin Rocco. Sparkling Rocco.
Aus süß-säuerlichen Äpfeln gemacht - verführerisch
rot und erfrischend anders. Nicht alkoholisch
und trotzdem eine Party-Bombe!
So don't call me apple juice, call me aperitivo.*

Nach kurzer Überlegung war klar, unser Rocco braucht noch einen starken Partner und so vereinten wir ihn mit dem bayerischen GRANIT Gin. Eine Symbiose, wie sie besser nicht sein könnte. Ein fruchtiger Südtiroler, trifft auf einen kernigen Bayern. Verfeinert wird unser Sprizz mit einer Apfelscheibe und Eiswürfeln, denn so schmeckt unser Rocco Sprizz am besten!



Apfel
Frisch



GRANIT Gin

von der Hausbrennerei
Penninger aus Bayern



**Sparkling
Rocco**
Residence
Weinsepphof KG

Eiswürfel



Aperitif vorweg

Rocco Sprizz ^{2,3,10} 0,3l 8.5
Apple Cider | Gin | Apfelscheibe

Limoncello Sprizz ^{2,3,10} 0,3l 8.5
Limoncello | Frizzante | Bitter Lemon | Tafelwasser | Zitrone

Himbeer Sprizz ^{2,3,10} 0,3l 8.5
Himbeer Limes | Frizzante | Tonic Water | Limette | Minze

Suppen

Kaspressknödelsuppe ¹ 6.9
Rinderbrühe | Lauchzwiebeln | Wurzelgemüse | Röstzwiebeln

Speckknödelsuppe ² 6.9
Rinderbrühe | Lauchzwiebeln | Wurzelgemüse | Speckchip

Kräuterpfannkuchensuppe 6.9
Rinderbrühe | Lauchzwiebeln | Wurzelgemüse

Vorspeisen

Bayerisch Caprese ³  11.9
Regionaler Mozzarella | warmes Tomatenragout | Basilikumpesto

Carpaccio 13.9
Feines Rindfleisch | gehobelter Parmesan |
Rucola | Zitrone | Olivenöl | Basilikumpesto

mit Trüffelmayonnaise 14.9

Zu unseren Vorspeisen servieren wir einen Brotkorb.

 **Vegetarisch**

* Vegetarische Variante möglich. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall aus Hohenlohe

***Erzeugung, Schlachtung und Vertrieb aus einer
Hand - Qualität, die uns überzeugt!***

„Hilf dir selbst, so hilft dir Gott“. Das Sprichwort haben die Hohenloher Bauern sich zu Herzen genommen und 1988 die bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall gegründet.

Sie arbeiten nach dem Prinzip der bäuerlichen Selbsthilfe und engagieren sich für die bäuerliche Regionalentwicklung in Hohenlohe. Mit Hilfe von alten heimischen Landrassen erzeugen sie Fleisch, welches mit gutem Gewissen zubereitet, angerichtet und gegessen werden kann.



Zillertaler Heumilch-Sennerei aus Fügen

***Die wichtigste Zutat bei Käsespätzle
ist natürlich der passende Käse.***

Die Herstellung von Heumilch ist die ursprünglichste Form der Milcherzeugung. Im Sommer treiben die Tiroler Bauern ihre Kühe auf die Weiden oder die Kühe kommen zur Sommerfrische auf die Almen.

Tagtäglich kümmern sich mehr als 270 Bauern liebevoll um ihre Kühe und liefern die frische Heumilch an die Zillertaler Heumilch-Sennerei, welche sich im Besitz der Bauern befindet. Ihr Ziel ist höchste Produktqualität. Aus diesem Grund wird ausschließlich reinste, gentechnikfreie Heumilch von den Bergbauern des Zillertals verarbeitet.

Fleisch & Fisch

Zwiebelrostbraten

Rinderlende | Rotweinsöß´ | Schmor- & Röstzwiebeln | Grillkartoffeln

25.9

Post Bierbratl^{2,3}

vom Wammerl | Biersöß´ | Kartoffelknödel | Krautsalat

18.5

Gegrillte Hühnerbrust

Mediterranes Grillgemüse | Rotweinsöß´ | Grillkartoffeln | Basilikumpesto

20.5

Kutscher-Teller

Schweinerücken | Hühnerbrust | Dinkel Käsespätzle | Röstzwiebeln | Schwammerlsoß´

20.5

Backfisch

Rotbarsch in Brezenpanade | Basilikumcreme | Zitrone | Kartoffel-Gurkensalat

17.9

Doag'gschichten

Dinkel Käsespätzle

Zillertaler Heumilchkäse | Schmor- & Röstzwiebeln

14.5

Spinatknödel

Tomatenragout | Bergkas | Rucola

15.9

* Knödeltrio^{1,2,3}

Speckknödel | Spinatknödel | Kaspressknödel | Bergkas | zerlassene Butter | Kirschtomaten

16.9

Tagliatelle mit getrüffeltem

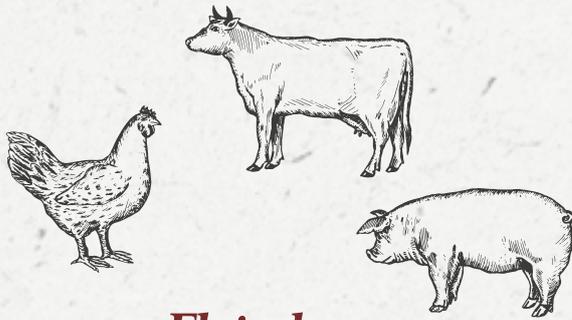
Schwammerlragout

Parmesanchip | Trüffelöl | Kräuter | geschmorte Kirschtomate

16.9

 **Vegetarisch**

* Vegetarische Variante möglich. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.



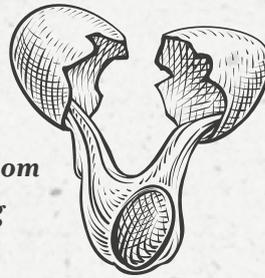
Fleisch

Schwäbisch Hällische Landschwein



Mehl

*Regionales Mehl vom
Doishof aus Pretzen
in Erding*



Eier

*Regionale Freiland Eier vom
Brandhuber in Erding*



Semmelbrösel

Panade



Brezenbrösel



Treber Panade



Vital Panko-Kürbiskerne

Weizenvollkorn aus der Bierherstellung.

Mit Treber bezeichnet man die bei der Bierherstellung anfallenden Rückstände des Braumalzes. In der Küche kann Treber zur Herstellung von Panaden oder vegetarischen Füllungen verwendet werden. Für unsere Treberpanade verwenden wir Mehl und Eier vom Doishof aus Pretzen und Treber direkt vom Erdinger Weißbräu.

Dein Schnitzel

Stelle Dir Dein eigenes Schnitzel
zusammen. Wähle nachstehend
Dein Fleisch und Deine Panade.

Fleisch wählen

Schwein 11.5
Rücken

Kalb 18.5
Hüfte

Huhn 12.5
Brust

Gemüse  10.5
Zucchini-scheiben

Panade wählen

Klassik
Semmelbrösel

Bayerisch
Brezenbrösel

Treber
Weizenvollkorn aus
der Bierherstellung

Vital
Panko-Kürbiskerne

Schnitzel gefüllt vom Schwein

Post ^{2,3} 14.5
Treberpanade | Südtiroler Speck | Bergkas | Schmorzwiebeln

Bavaria ^{2,3,5} 14.5
Brezenpanade | Schinken | Bergkas | Senf-Meerrettichcreme

Südtirol ^{2,3} 14.5
Klassische Panade | Südtiroler Speck | Parmesan |
Rucola | Kräuterpesto

+ Beilage

- **Pommes** + 4.7
- **Süßkartoffelpommes** + 5.5
- **Grillkartoffeln (mit Schale)** + 4.9
- **Knödel nach Wahl** + 5.5
- **Dinkelspätzle** + 4.9
- **Dinkel Käsespätzle** + 6.2
- **Kartoffel-Gurkensalat** + 4.7
- **Beilagensalat** + 5.7
- **Preiselbeeren** + 1.7
- **Basilikumcreme** + 1.9
- **BBQ** + 1.9
- **Rotweinsöß´** + 2.5
- **Trüffelmayonnaise** + 2.5
- **Schwammerlsoß´** + 2.5
- **Ketchup / Mayo** + 0.5

 **Vegetarisch**

* Vegetarische Variante möglich. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Doislhof aus Pretzen

Wir beziehen für unsere Gerichte regionales Mehl ab Hof.

Der Doislhof aus Pretzen bewirtschaftet seinen Hofladen nach dem Motto: „Landwirtschaft aus Leidenschaft“

Hier werden Produkte aus eigener Herstellung angeboten, ohne den Einsatz von gentechnisch verändertem Futtermittel und Saatgut.

Die Familie Fürmetz möchte ihre Liebe zu hochwertigen, regionalen und handgemachten Lebensmitteln ausleben und mit Anderen teilen.



Traditionsmetzgerei Frick aus Sterzing

Für unsere Speckplatte beziehen wir feinstem Speck aus Südtirol.

Der Frickhof wird, seit seiner Gründung vor knapp 200 Jahren, in einem geschlossenen Betriebskreislauf weitestgehend nachhaltig bewirtschaftet: Von der Aufzucht der Tiere, der Fütterung mit eigenen Futtermitteln, der Schlachtung, Zerlegung und Reifung in den hofinternen Strukturen bis zum Direktverkauf des Frischfleisches und der fertigen Fleisch- und Wurstwaren – alles wickelt sich direkt im Familienbetrieb ab. Den Grundstein für diese lange Familientradition legte Johann Frick im frühen 19. Jahrhundert.

Brotzeit

Südtiroler Speckplatte ^{2,3,5,11}

13.5

Südtiroler Speck | Essiggurkerl | Kren | Butter |
Brotkorb

Große Salate

Mozzarella ¹¹

17.5

Regionaler Mozzarella | Rote Beete | Parmesanchip |
Kürbiskerne | Basilikumpesto | Mediterranes Dressing

Huhn ^{2,3}

19.5

Gebackene Hühnerbrust in Treberpanade | Parmesan |
frittierte Kapern | Basilikumcreme | Speckchip | Caesardressing

Fisch ^{2,3}

19.5

Filet vom Seesaibling | Basilikumcreme | Zitrone |
Mediterranes Dressing

Rind ^{2,3}

24.9

Gegrillte Rinderlende | Speckchip | Parmesan |
Basilikumcreme | Mediterranes Dressing

Beilagensalat

5.7

Verschiedene Blattsalate | Tomate | Gurke

Hausgemachtes Dressing nach Wahl:

Mediterran ¹¹ | **Caesar** ³ | **French** | **Essig-Öl**

Zu unseren großen Salaten servieren wir einen Brotkorb.

 **Vegetarisch**

* Vegetarische Variante möglich. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Für jede Beilagenänderung berechnen wir 1.2 Euro

DINZLER Kaffeerösterei vom Irschenberg

***Kaffee ist ihr Leben und Qualität ihr höchstes Gut,
das sollte man probiert haben.***

Die Geschichte von DINZLER begann bereits in den 1950er Jahren, als Kaffee zum Volksgetränk der Deutschen avancierte. Deshalb beschloss Otto Dinzler eine Kaffeerösterei in seinem Heimatort Bischofswiesen im Berchtesgadener Land zu gründen. Sein Sohn Klaus übernahm die Rösterei im Jahr 1970 mit dem Vorsatz, nur noch feinste Gourmetkaffees zu rösten.

Seit 2011 ist DINZLER am Irschenberg im Bayerischen Voralpenland beheimatet und als familiengeführtes Unternehmen haben sie sich voll und ganz dem Kaffee verschrieben. Sie sagen dazu selbst: „Kaffee ist unsere Leidenschaft und unser Leben. Wir bei DINZLER haben uns verpflichtet, ausschließlich hochwertige Kaffeespezialitäten zu rösten und freuen uns, dass unsere Kunden dieses Versprechen seit Jahrzehnten zu schätzen wissen.“



Nachtisch

Schokokuchen

8.9

Flüssiger Schokokern | Cassis Sorbet | Beerenragout | Früchte der Saison

Marillenknödel

8.9

In Butterbrösel geschwenkt | Vanilleeis | Beerenragout |
Früchte der Saison

Kaiserschmarrn „im Pfanderl serviert“ *

12.9

mit Mandeln | Rosinen | Zwetschgenröster **oder** Apfelmus

*enthält Alkohol!

Kaffee & Tee

Espresso

3.1

Espresso Doppio

4.4

Espresso Macchiato

3.7

Latte Macchiato

4.9

Cappuccino

4.1

Tasse Kaffee

3.9

Milchkaffee

4.9

Affogato

4.7

Espresso | Vanilleeis

Kanne Tee

4.9

verschiedene Sorten

Brennerei Prinz aus Hörbranz

***Feinstes Obst vom Bodensee für Schnaps höchster Güte,
bieten wir Ihnen passend zu jedem Gericht.***

Seit 1886 werden im Familienbetrieb Prinz Schnäpse höchster Güte gebrannt und somit besteht ihr Qualitätsanspruch bereits seit vier Generationen. Das besondere Bodenseeklima lässt Früchte mit intensivem Aroma und angenehmer Süße wachsen.

Aus diesem Grund wird hauptsächlich in den eigenen Obstgärten geerntet, in welchem bereits 70 Jahre alte Obstbäume immer noch wachsen und gedeihen. Auch werden eigene Streuobstwiesen bewirtschaftet und zusätzliche Früchte nur aus Bestlage bezogen.



Psenner aus Tramin an der Weinstraße

***Die Entstehung der Williams Birne hat Geschichte
geschrieben - Die Birne in der Flasche.***

Ludwig Psenner entschloß sich früh die Liebhaber des Williams mit einer weiteren äußerst originellen Idee zu überraschen: Die Birne in der Flasche. Die Birnen wachsen in jenen Flaschen heran, die dann später zur Abfüllung des Obstbrandes dienen.

Eine geniale Idee und der Beginn einer großen Tradition, die Schule gemacht hat. In Psenners 70 Hektar großen Obstgarten wird heute noch das ursprüngliche Verfahren angewandt.

Prozentiges

<i>Prinz „Alte Williams-Christ-Birne“</i>	2 cl	3.9
<i>Prinz „Alte Marille“</i>	2 cl	3.9
<i>Prinz „Alte Haselnuss“</i>	2 cl	3.9
<i>Psenner „Nocciola“</i>	2 cl	3.9
<i>Psenner „Grappa“</i>	2 cl	3.9
<i>Psenner „Waldhimbeere“</i>	2 cl	3.9
<i>Psenner „Limoncello“</i>	2 cl	3.9
<i>Ramazotti</i>	2 cl	3.9

Prickelndes

<i>Limoncello Sprizz</i> ^{2,3,10}	0,3 l	8.5
Limoncello Frizzante Bitter Lemon Tafelwasser Zitrone <i>„Wie ein Sommerabend in Italien“</i>		
<i>Himbeer Sprizz</i>	0,3 l	8.5
Himbeer Limes Frizzante Tonic Water Limette Minze		
<i>Rocco Sprizz</i> ^{2,3,10}	0,3 l	8.5
Apple Cider Gin Apfelscheibe		
<i>Aperol Sprizz</i> ^{1,10}	0,3 l	8.5
Aperol Frizzante Tafelwasser Orange		
<i>Bayerischer Frizzante „Fraenzi“</i>	0,1 l	3.9
Weiss - Weingut Castell - Franken	0,75 l	27.9



Stiftung Hell



Fischer's Stiftingsbräu Erding

Bayern und seine Brauereien – das ist gelebte Tradition, wie ein Vers zeigt, der bereits um 1665 bekannt gewesen sein soll:

*Traunstein und Aerding
Vilshofen und Schärding
in Bayern der Orte vier,
wo man trinkt das beste Bier.*

1891 beginnt die Fischer's Wohltätigkeitsstiftung ihre Arbeit. Ländereien und vor allem die erfolgreiche Brauerei der Familie Fischer bilden die Grundlage für die sozialen Werke. Unter dem neuen Namen „Fischer's Stiftingsbräu“ liegt der Jahresausstoß anfangs bei 10.000 Hektolitern. Kontinuierliche Modernisierungen sichern den Ertrag bis in die achtziger Jahre. Um jahrhundertalte Braukunst in der Bierstadt Erding zu sichern, erwirbt Werner Brombach, Inhaber der mittelständischen Privatbrauerei ERDINGER Weißbräu, 1991 die Braustätte.

Unser STIFTUNG HELL hat alles, was ein echtes bayerisches Helles braucht: Es ist süffig und von reiner Frische. Durch seinen harmonischen Charakter lässt sich das Helle aus Erding hervorragend trinken – hier zeigt sich Bayerns große Brautradition von ihrer besten Seite.

Seinen besonders ausgewogenen, milden Gesamteindruck bekommt STIFTUNG HELL durch die sorgsame Reifung. Denn die Braumeister lassen ihm genau die Lagerzeit, die es braucht, um alle Aromen perfekt zu entwickeln. Gebraut nach dem bayerischen Reinheitsgebot von 1516.

Unsere Biere

<i>Stiftungsbräu Helles</i>	<i>Schnitt</i>	<i>3.4</i>
	<i>0,3 l</i>	<i>3.8</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>4.8</i>
<i>Radler</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3.8</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>4.8</i>
<i>Erdinger Brauhaus Natur Radler</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4.9</i>
<i>Erdinger Weißbier</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3.9</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>4.9</i>
<i>Erdinger Urweisse</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4.9</i>
<i>Erdinger Leicht</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4.9</i>
<i>Russn</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3.9</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>4.9</i>
<i>Erdinger Alkoholfrei</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4.9</i>
<i>Erdinger Alkoholfrei Zitrone</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3.9</i>
<i>Erdinger Alkoholfrei Grapefruit</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3.9</i>
<i>Erdinger Dunkel</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4.9</i>
<i>Erdinger Pikantus</i>	<i>0,5 l</i>	<i>5.3</i>
<i>Mariabrunn Dunkel</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4.9</i>
<i>Lammsbräu Alkoholfrei</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4.9</i>
<i>Trumer Pils</i>	<i>0,33 l</i>	<i>4.2</i>

Bayrische Natursaft Kelterei Wolfra aus Erding ***Volle Frucht, von Herzen, aus Bayern - Säfte auf hohem Niveau.***

Der Name Wolfra ist die Kurzform von Wolfratshausen, eines malerischen Ortes in der Nähe des Starnberger Sees. Hier steht die Wiege der Fruchtsaftmarke Wolfra. Von Generation zu Generation weitergegeben, zählen für die Obstbauern noch Werte wie Tradition und die Liebe zum Handwerk. Qualität ist hier noch ein fester Bestandteil der Berufsehre. Gut zu wissen, wo's herkommt heißt deshalb Ihre Devise: Direkt aus Bayern.



Plose Quelle aus dem Berg Plose ***Qualitativ hochwertiger Wassergenuss aus den Südtiroler Bergen.***

Das Familienunternehmen Plose, welche bis heute im Besitz der Familie Fellin ist, vertreibt seit fast 60 Jahren natürliches Mineralwasser aus dem alpinen Hochgebirge Südtirols. Die Plose-Quelle entspringt am Berg Plose in Südtirol, etwa 20 Kilometer von Brixen entfernt, auf 1.870 Meter Höhe nahe dem Naturpark Puez-Geisler in den Dolomiten. Seit 60 Jahren besteht eine enge Beziehung zwischen dem Familienunternehmen und den Bergen. Ein in der Firmengeschichte fest verankerter Respekt für die Natur und die Berge ist der tägliche Antrieb für nachhaltiges Handeln.

Zusatzstoffe

- 1) Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffe 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker
5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß 9) koffeinhaltig
10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel 12) Nektar

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Alle Preise in EURO inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Hausgemacht & Erfrischend

Vitalwasser ^{2,3}

0,4 l

4.9

Gemischt aus:

Holunder- & Ingwersirup | Tafelwasser | Limette |
Zitrone | Orange | Minze

Eistee

0,4 l

4.9

Gekocht aus Schwarztee | Kardamom | Minze | Ingwer |
Orange | Zitronengras

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser

0,4 l

3.8

Plose Wasser Frizzante

0,25 l

3.2

0,75 l

6.8

Plose Wasser Still

0,25 l

3.2

0,75 l

6.8

Coca Cola ^{1,3,9} / **Coca Cola Zero** ^{1,3,11}

0,4 l

4.8

Libella Cola Mix ^{1,9}

0,4 l

4.5

Libella Orange ²

0,4 l

4.5

Libella Zitrone

0,4 l

4.5

Wolfra Säfte

0,4 l

5.7

Apfelsaft Naturtrüb | Johannisbeere¹² |
Maracuja¹² | Orange

Wolfra Schorlen

0,4 l

4.8

Apfelsaft Naturtrüb | Johannisbeere¹² |
Maracuja¹² | Orange



Unsere Weine

Weißweine

Grauer Burgunder * Bio

0,2l 6.9 / 1,0l 31.9



Weingut Benzinger - Pfalz

„Niemand ist ein besserer Mensch, wenn er so etwas bestellt, aber vielleicht ein offenerer.“ - Hendrik Thoma, Master Sommelier & Weinblogger. Ein definitiv unkomplizierter & spritziger Burgunder mit einem intensiv und langanhaltendem Geschmack am Gaumen, welcher Lust auf mehr macht!

Familiengewächs Scheurebe

0,2l 7.5 / 0,75l 25.9



Winzerkeller Sommerach - Main

Familiengewächse haben einen unverwechselbaren, authentischen Charakter in denen das Herzblut und die Treue unserer Winzer spürbar ist. Die Namen der Winzer haben deshalb einen Platz auf dem Etikett verdient.

Veltliner & Friends

0,2l 7.5 / 0,75l 25.9



Weingut Böheim - Carnuntum

Was wäre man nur ohne seine Freunde? Genau diese Frage stellte sich auch dieser Grüne Veltliner und lud prompt seine Freunde Riesling & Sauvignon Blanc ein! Johann Böheim und seine Tochter Steffi sind bekannt für diesen spritzigen Weissweincuvee, welcher am besten mit Freunden zu genießen ist!

Chardonnay-Sauvignon DOC Südtirol

0,2l 7.9 / 0,75l 26.9



Kellerei Nals/Margreid/Entiklar - Südtirol

Leidenschaft und Wissen der südtiroler Weingärtner-Familien finden ihren Ausdruck in diesem fruchtig spritzigen Weißwein. Die Trauben reifen auf den sonnenbeschieneenen Hängen zwischen Bozen und Meran - neidisch?

Lugana Tenuta

0,2l 8.5 / 0,75l 29.9



Tenuta Rovaglia - Gardasee

Dieser Wein zeichnet sich durch seinen ausgeprägten Charakter, seiner Finesse und seiner Geschmacksbeständigkeit aus. Die leuchtende, intensiv strohgelbe Farbe hebt am besten die Eigenschaften der Lugana-Weine hervor: große Fülle, zartes Aroma und eine komplexe und raffinierte Note.

Weinschorle Weiss

0,3l 7.2



Unsere Weine

Rosewein

„Rosa in aller Munde“

0,2l 7.5 / 1l 34.5

Weingut Benzinger – Pfalz – Qualitätswein

Winzerphilosoph Volker Benzinger würde sagen: „Passt immer, wenn man sich nicht zwischen Rotwein und Weißwein entscheiden kann!“

Rotweine

Regent QbA

0,2l 7.9 / 0,75l 26.9  

Winzer Sommerach – Franken

„Der Anspruch macht den Unterschied“ Nur selten findet man einen „leichten“ Rotwein, der so viel Geschmacksfülle mitbringt. Auch leicht kann komplex sein!

St. Laurent Qualitätswein

0,2l 7.9 / 0,75l 26.9 

Weingut Gisberg – Burgenland

Jede Weinsorte, wird ihrem Charakter und ihrer Typizität entsprechend verarbeitet und zu edlen Produkten ausgebaut. Die Rotweine kommen ins Holzfass, besonders kraftvolle und dichte Weine auch ins Barrique.

Lagrein DOC

0,2l 8.5 / 0,75l 29.9 

Kellerei Terlan – Südtirol

Dicht und samtig kommt dieser Merlot aus der Lage von Levad daher, mit reifen Aromen von Pflaumen und Bromberen. Wollen Sie also mit diesem südtiroler Wein mithalten, sollten Sie sich ihm anpassen. Wir empfehlen daher eine Mischung aus üppiger Brotzeit und ausreichend Levad.

Weinschorle Rose/Rot

0,3l 7.2



Gasthof zur Post



*Wir hoffen Dir hat die
kulinarische Reise gefallen.
Komm' bald wieder.*