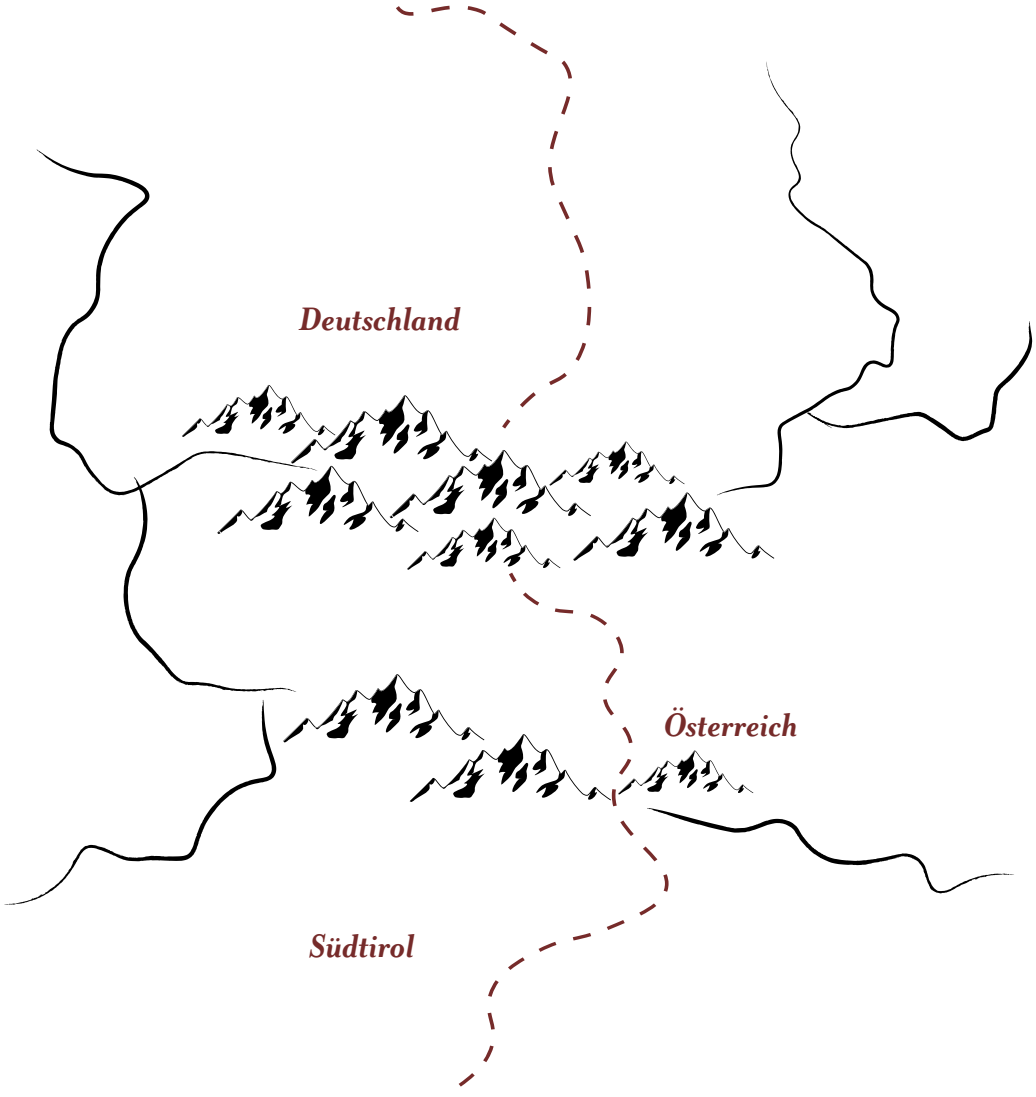
Gasthof zur Post



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 solle.

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 Brauereibesitzerstochter 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

Aperitif vorweg

Rocco Sprizz L,5,10 — 0,3 l — 8.5
Apple Cider | Granit Gin | Apfelscheibe

Limoncello Sprizz L,5,10 — 0,3 l — 8.5
Limoncello | Frizzante | Bitter Lemon | Tafelwasser | Zitrone

Sarti Sprizz L,1,5,10 — 0,3 l — 8.5
Sarti Rosa | Frizzante | Tafelwasser | Limette

Suppen

Kaspressknödelsuppe A,C,G,I — 6.9
Rinderbrühe | frische Kräuter | Wurzelgemüse | Röstzwiebeln

Speckknödelsuppe A,C,G,I,2,14 — 6.9
Rinderbrühe | frische Kräuter | Wurzelgemüse | Speckchip

Kräuterpfannkuchensuppe A,C,G,I — 6.9
Rinderbrühe | frische Kräuter | Wurzelgemüse

Vorspeisen

Bayerisch Caprese A,C,G,L,2,3 — 12.9
Regionaler Mozzarella | warmes Tomatenragout | Basilikumpesto

Carpaccio A,C,G — 14.9
Feines Rindfleisch | gehobelter Parmesan |
Rucola | Zitrone | Olivenöl | Basilikumpesto

mit Trüffelmayonnaise A,C — 15.9

Zu unseren Vorspeisen servieren wir einen Brotkorb. A

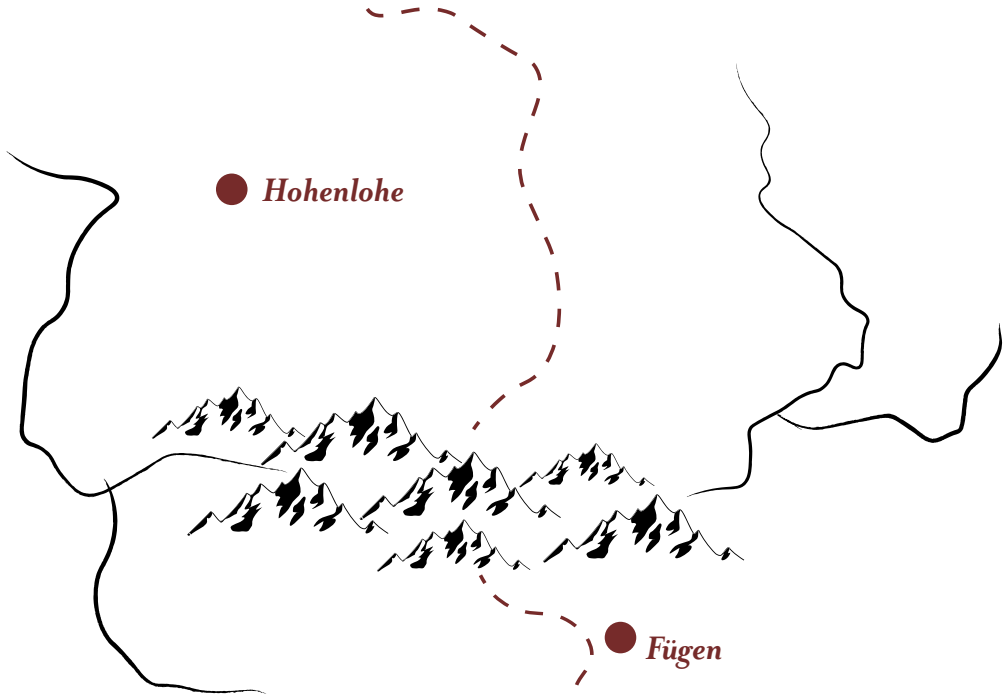
Vegetarisch

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 A,C,G,I,L,2,3 — 28.9
Rinderlende | Rotweinsoß‘ | Schmor- & Röstzwiebeln | Grillkartoffeln

Post Bierbratl A,C,G,I,L,2,3 — 19.5
vom Wammerl | Biersoß‘ | Kartoffelknödel | Krautsalat

Gegrillte Hühnerbrust A,I,L,2,3 — 21.5
Mediterranes Grillgemüse | Rotweinsoß‘ | Grillkartoffeln | Basilikumpesto

Kutscher-Teller A,C,G,I,L,2,3 — 21.5
Schweinerücken | Hühnerbrust | Käsespätzle | Röstzwiebeln | Schwammerlsoß‘

Backfisch A,C,D,G,1 — 18.9
Rotbarsch in Brezenpanade | Basilikumcreme | Zitrone | Kartoffel-Gurkensalat

---

Doag‘gschichten

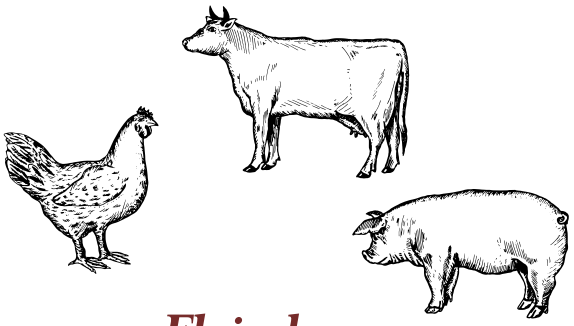
Käsespätzle A,C,G,L — 14.9
Zillertaler Heumilchkäse | Schmor- & Röstzwiebeln

Spinatknödel A,C,G,L,1 — 15.9
Tomatenragout | Bergkas | Rucola

✻ **Knödeltrio** A,C,G,1,2,3,14 — 17.9
Speckknödel | Spinatknödel | Kaspressknödel | Bergkas | zerlassene Butter | Kirschtomaten

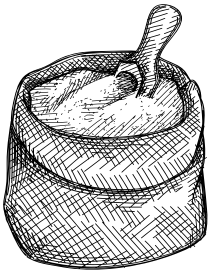
Tagliatelle A,C,G,L,2,5 — 16.9
Getrüffeltes Schwammerlragout | Parmesanchip | frische Kräuter

Vegetarisch ✻ *Vegetarische Variante möglich. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.*

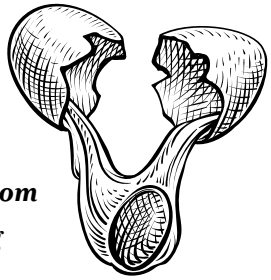


Fleisch

Schwäbisch Hällische Landschwein



Mehl



Eier

Regionale Freilandeier vom Brandhuber in Erding

Panade



Semmelbrösel



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 vom Doislhof aus Pretzen, regionale Freilandeier vom Brandhuber in Erding und Treber direkt vom Erdinger Weißbräu.

Dein Schnitzel

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

Fleisch wählen

Schwein 11.9
Rücken

Kalb 21.5
Hüfte

Huhn 12.9
Brust

Gemüse 10.5
Zucchinischeiben

Panade wählen

Klassik A,C
Semmelbrösel

Bayerisch A,C
Brezenbrösel

Treber A,C
Weizenvollkorn aus der Bierherstellung

Vital A,C
Panko-Kürbiskerne

Schnitzel gefüllt vom Schwein

Post A,C,G,14 — 14.9
Treberpanade | Südtiroler Speck | Bergkas | Schmorzwiebeln

Bavaria A,C,G,J,14 — 14.9
Brezenpanade | Schinken | Bergkas | Senf-Meerrettichcreme

Südtirol A,C,G,14 — 14.9
Klassische Panade | Südtiroler Speck | Parmesan | Rucola | Kräuterpesto

+ Beilage

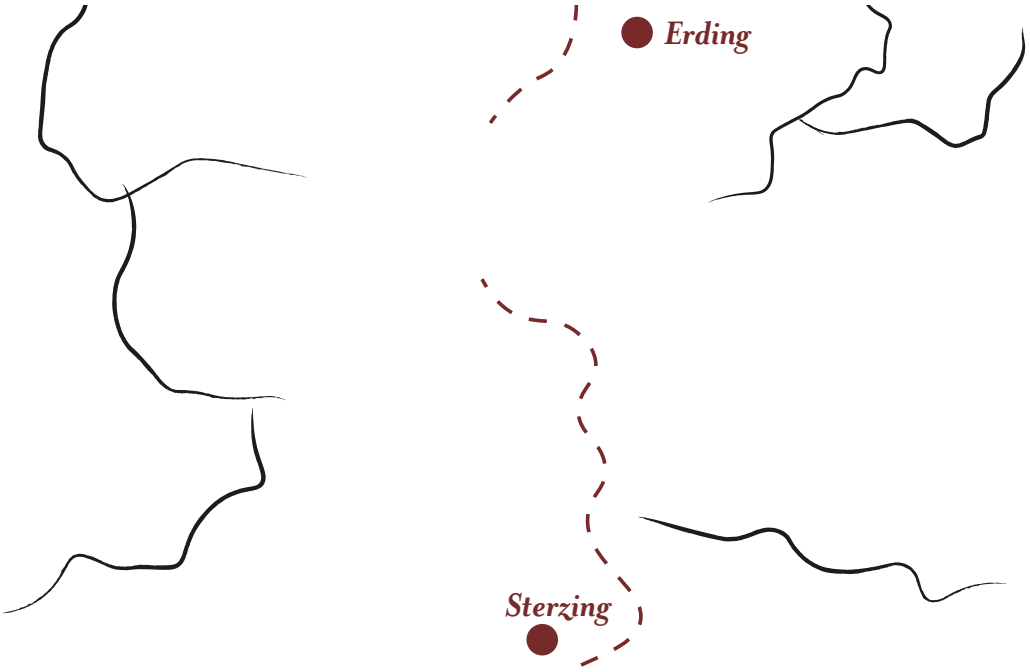
- **Pommes** A + 4.7
- **Süßkartoffelpommes** A + 5.9
- **Grillkartoffeln** (mit Schale) + 4.9
- **Knödel nach Wahl** A,C,G,1,14 + 5.5
- **Spätzle** A,C,G + 4.9
- **Käsespätzle** A,C,G,L + 6.2
- **Kartoffel-Gurkensalat** J,L,1 + 4.7
- **Beilagensalat** (Dressing nach Wahl) + 5.9
- **Preiselbeeren** 11 + 1.7
- **Basilikumcreme** A,G + 1.9
- **BBQ** I,J,1,4,13 + 1.9
- **Rotwein- / Biersoß'** G,I,L,3,5 + 2.5
- **Trüffelmayonnaise** A,C + 2.5
- **Chilimayonnaise** A,C + 2.5
- **Schwammerlsoß'** C,G,L,3,5 + 2.5
- **Ketchup** L,5,11 / **Mayo** A,C + 0.5

Vegetarisch

Brandhuber Eier aus Erding

Frische vom Hof – regional, naturnah, goldgelb.

Die Brandhuber Eier aus Erding stammen von glücklichen Hühnern aus der Region. Freiland- oder Bodenhaltung, ohne Zusatzfutter, garantiert frisch und voller Geschmack – ideal als Basis für unsere Gerichte auf der kulinarischen Reise von Bayern nach Südtirol. Qualität, die man schmeckt.



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 A,G,L,2,5,14 — 14.5
Südtiroler Speck | Essiggurkerl | Kren | Butter | Brotkorb

Große Salate

Mozzarella A,G,J,L,2,11 — 17.9
Regionaler Mozzarella | Rote Beete | Parmesanchip |
Kürbiskerne | Basilikumpesto | Mediterranes Dressing

Huhn A,C,D,G,J,L,2,3,14 — 20.5
Gebackene Hühnerbrust in Treberpanade | Parmesan |
frittierte Kapern | Basilikumcreme | Speckchip | Caesardressing

Fisch A,C,D,G,J,L,2,11 — 20.5
Filet vom Seesaibling | Basilikumcreme | Zitrone |
Mediterranes Dressing

Rind A,C,G,J,L,2,11,14 — 28.5
Gegrillte Rinderlende | Speckchip | Parmesan |
Basilikumcreme | Mediterranes Dressing

Beilagensalat — 5.9
Verschiedene Blattsalate | Tomate | Gurke

Hausgemachtes Dressing nach Wahl:

Mediterran G,J,L,2,11 / *Caesar* C,D,G,J,L,2,3 / *French* A,C,G,J,L,2,11 / *Essig-Öl* L,5

Zu unseren großen Salaten servieren wir einen Brotkorb. A

Vegetarisch — *Für jede Beilagenänderung berechnen wir 1.2 Euro*

Kaffee Romanicum aus Rosenheim

Chiemgauer Röstkunst seit 2003

Unser Kaffee Romanicum stammt aus der renommierten Rosenheim Chiemgauer Kaffeerösterei – seit über 20 Jahren Meisterwerk regionaler Rösttradition. Feinste Bio-Arabica- und Robusta-Bohnen, langsam geröstet nach bewährten Rezepturen, entfalten Aromen von Karamell, Beeren und samtigem Körper. Ein Stück Chiemgauer Seele in jeder Tasse.



Pianka Gastronomie aus Walpertskirchen bei Erding

pianka.
GASTRONOMIE, DIE BLEIBT.

Weil Gastfreundschaft mehr ist als gutes Essen.

Seit über 45 Jahren und in zweiter Generation steht die Pianka Gastronomie für regionale Qualität, herzliche Gastfreundschaft und familiären Zusammenhalt. Mit unseren Häusern in Erding, München und Landshut verbinden wir Genuss mit Werten wie Loyalität, Respekt, Ehrlichkeit und Teamgeist.

Unsere Manufaktur und Verwaltung in Walpertskirchen sichern höchste Standards, während jedes Haus seinen individuellen Charme bewahrt.

An 365 Tagen im Jahr begrüßen wir täglich über 1.000 Gäste und schaffen Orte, an denen man gerne zusammenkommt und immer wiederkehrt. Schön, dass Sie heute bei uns sind!

pianka-gastro.de

Nachtisch

Schokokuchen A,C,G,H,L,2,3,5,13 — 8.9
Flüssiger Schokokern | Vanilleeis | Beerenragout

Marillenknödel A,C,G,H,L,2,3,5,11,13 — 8.9
in Butterbrösel geschwenkt | Vanilleeis | Beerenragout

Kaiserschmarrn „im Pfanderl serviert“ * A,C,G,H,L,2,3,5,11,13 — 13.9
mit Mandeln | Rosinen | Zwetschgenröster **oder** Apfelmus
*enthält Alkohol!

Kaffee & Tee

Espresso 9 — 3.1
Espresso Doppio 9 — 4.4
Cappuccino G,9 — 4.1

Affogato G,9,13 — 5.5
Espresso | Vanilleeis

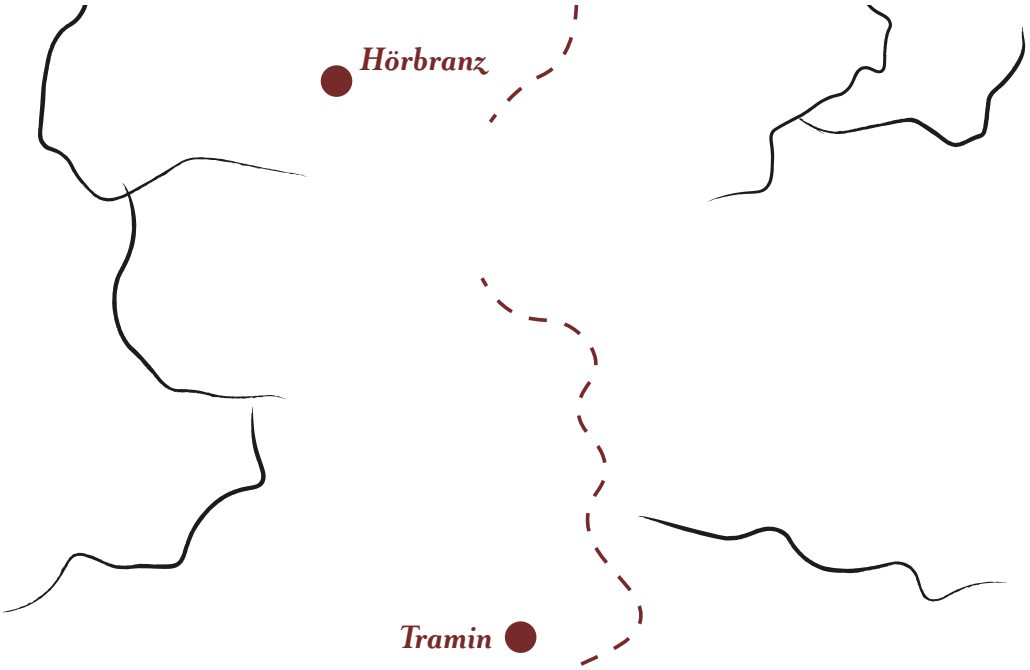
Kanne Tee 9 — 4.9
verschiedene Sorten

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

Prinz „Alte Williams-Christ-Birne“	2 cl	3.9
Prinz „Alte Marille“	2 cl	3.9
Prinz „Alte Haselnuss“ H	2 cl	3.9
Prinz „Alte Waldhimbeere“	2 cl	3.9
Psenner „Grappa“	2 cl	3.9
Psenner „Limoncello“	2 cl	3.9
Ramazzotti	2 cl	3.9

Prickelndes

Limoncello Sprizz L,5,10 Limoncello | Frizzante | Bitter Lemon | Tafelwasser | Zitrone	0,3 l	8.5
Sarti Sprizz L,1,5,10 Sarti Rosa | Frizzante | Tafelwasser | Limette	0,3 l	8.5
✻ Rocco Sprizz L,5,10 Apple Cider | Granit Gin | Apfelscheibe	0,3 l	8.5
Aperol Sprizz L,1,5,10 Aperol | Frizzante | Tafelwasser | Orange	0,3 l	8.5
Orangen Sprizz Alkoholfrei L,1,5 Orangensirup | Alkoholfreier Frizzante | Tafelwasser | Orange	0,3 l	8.5
✻ Gin Tonic 2,3,10 Granit Gin | Tonic Water	0,3 l	9.9

✻ *Auch alkoholfrei erhältlich. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.*

1891 STIFTUNGS BRÄU ERDING

Stiftung Hell



Fischer's Stiftungsbräu 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 Stiftungsbräu" 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

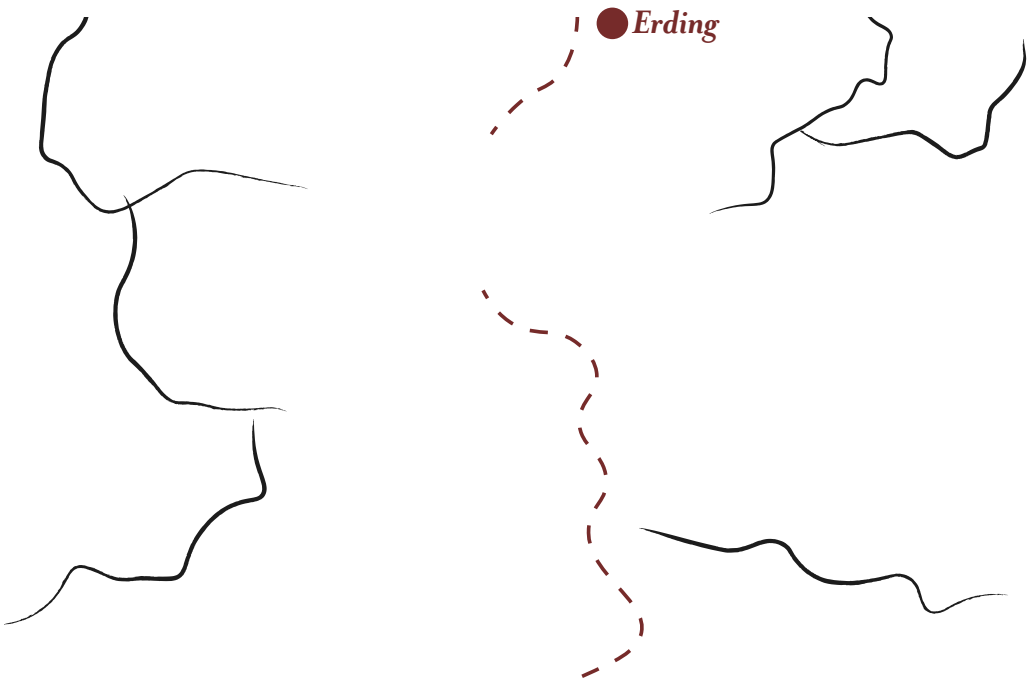
Stiftungsbräu Helles [A]	Schnitt	3.4
	0,3 l	3.8
	0,5 l	4.9
Radler [A,11,13]	0,3 l	3.8
	0,5 l	4.9
ERDINGER Brauhaus NaturRadler [A,11,13]	0,5 l	5.1
ERDINGER Brauhaus Helles Alkoholfrei [A]	0,5 l	5.1
ERDINGER Weißbier [A]	0,3 l	3.9
	0,5 l	5.1
ERDINGER Urweisse [A]	0,5 l	5.1
ERDINGER Leicht [A]	0,5 l	5.1
Russn [A,11,13]	0,3 l	3.9
	0,5 l	5.1
ERDINGER Alkoholfrei [A]	0,5 l	5.1
ERDINGER Alkoholfrei Zitrone [A,11,13]	0,33 l	4.1
ERDINGER Dunkel [A]	0,5 l	5.1
ERDINGER Pikantus [A]	0,33 l	4.5
Mariabrunn Dunkel [A]	0,5 l	5.1
Goaß'n Hoibe [A,1,9,11,13]	0,5 l	6.6

Bayerische 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.



Zusatzstoffe

1) Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffen 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
13) mit Aroma 14) Pökelsalz

Allergene

A) Glutenhaltiges Getreide *(Weizen, Roggen, Dinkel, Gerste, Hafer, Grünkern, Kamut, Emmer, Einkorn, Triticale)* B) Krebstiere C) Eier D) Fisch E) Erdnüsse F) Soja G) Milch/Laktose
H) Schalenfrüchte/Nüsse *(Mandeln, Haselnüsse, Cashewkerne, Pekannüsse, Pistazien, Walnüsse, Macadamia)* I) Sellerie J) Senf K) Sesam L) Sulfite M) Lupinen N) Weichtiere

Alle Preise in EURO inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Hausgemacht & Erfrischend

Vitalwasser [2,3,11] Gemischt aus Holunder- & Ingwersirup | Tafelwasser | Limette | Zitrone | Orange | Minze	0,4 l	4.9
Eistee [9,11] Gekocht aus Schwarztee | Kardamom | Minze | Ingwer | Orange | Zitronengras	0,4 l	4.9

Alkoholfreie Getränke

Karaffe Tafelwasser Still / Sprudel	0,5 l	4.2
Libella Spezi [1,9,11,13]	0,5 l	4.9
Libella Cola [1,9,11,13] **/ Cola Zero** [1,11,13]	0,5 l	4.9
Libella Orangenlimo [1,11,13]	0,5 l	4.9
Libella Zitronenlimo [11,13]	0,5 l	4.9
Libella Apfelschorle [1,11,13]	0,5 l	4.9
Wolfra Säfte Apfelsaft Naturtrüb | Johannisbeere [12] | Maracuja [12] | Grapefruit	0,5 l	5.9
Wolfra Schorlen Apfelsaft Naturtrüb | Johannisbeere [12] | Maracuja [12] | Grapefruit	0,5 l	5.2



Unsere Weine

Weißweine

Grauer Burgunder * Bio [L,5]

0,2 l 6.9 / 0,75 l 24.9

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 lang anhaltendem Geschmack am Gaumen, welcher Lust auf mehr macht!

Familiengewächs Scheurebe [L,5]

0,2 l 7.5 / 0,75 l 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 [L,5]

0,2 l 7.5 / 0,75 l 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 [L,5]

0,2 l 7.9 / 0,75 l 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 sonnenbeschienenen Hängen zwischen Bozen und Meran - neidisch?

Lugana Tenuta [L,5]

0,2 l 8.5 / 0,75 l 29.9

Tenuta Roveglia – 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 [L,5]	0,3 l	7.2



Unsere Weine

Roséwein

„Rosa in aller Munde“ L,5 — 0,2 l 7.5 / 1 l 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 L,5 — 0,2 l 7.9 / 0,75 l 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 L,5 — 0,2 l 7.9 / 0,75 l 26.9

Weingut Gisperg – 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.

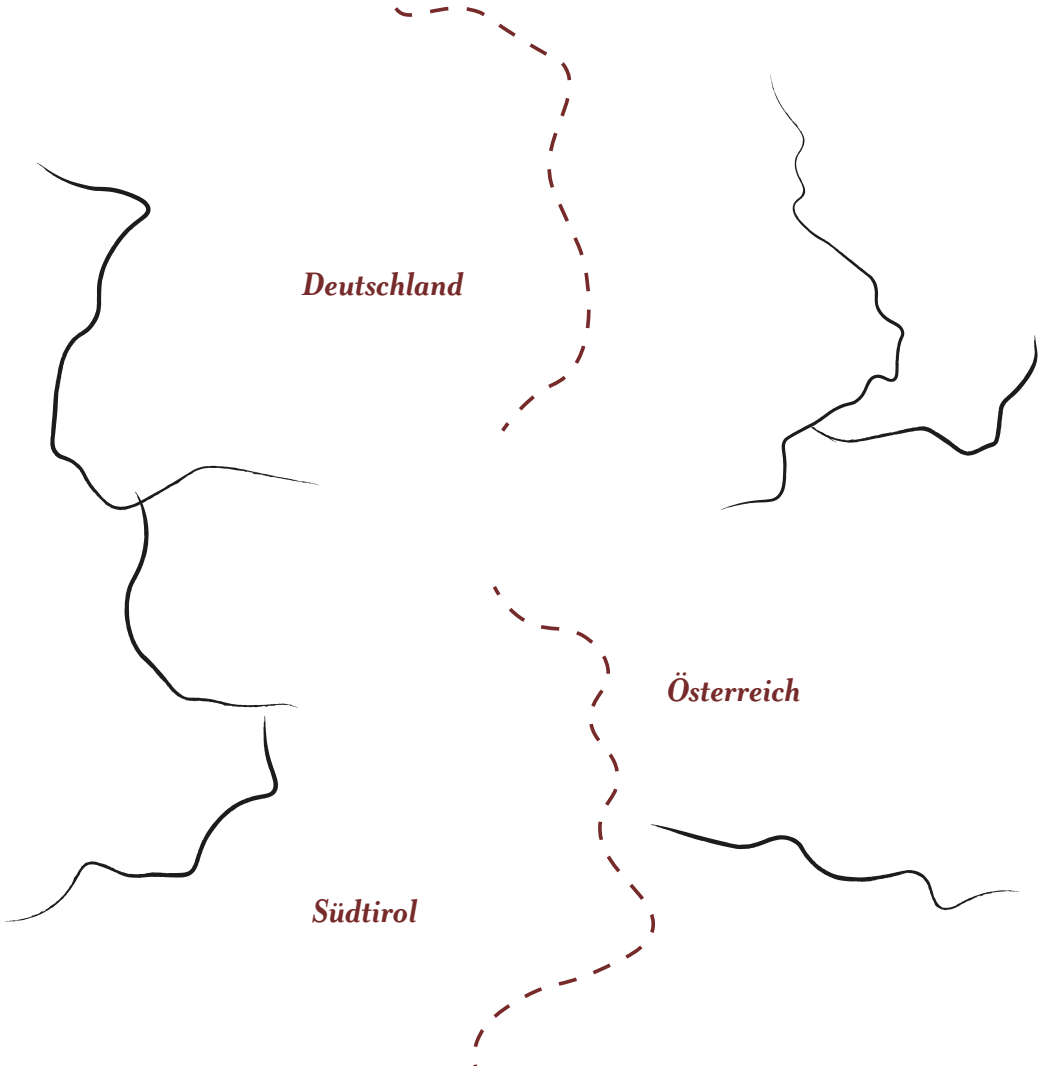
Lagrein DOC L,5 — 0,2 l 8.5 / 0,75 l 29.9

Kellerei Terlan – Südtirol

Dicht und samtig kommt dieser Merlot aus der Lage von Levad daher, mit reifen Aromen von Pflaumen und Brombeeren. 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 L,5 — 0,3 l 7.2

Gasthof zur Post



Wir hoffen, Dir hat die kulinarische Reise gefallen. Komm bald wieder!