

Kalte Köstlichkeiten

Ab 17.15 Uhr (Brot ist inbegriffen)
Für unseren Wurstsalat nur beste Lyoner der Metzgerei Kleiber.

KLEIBER

Wurstsalat ¹	7,60
mit Gurken und Zwiebeln.	
Schweizer Wurstsalat ¹	8,10
mit Emmentaler, Gurken und Zwiebeln.	

Für Schleckermäuler

5 Apfelküchle	6,90
3 Apfelküchle	5,00
in Zimtucker und 1 Kugel Vanilleeis.	
2 Quarkpfannkuchen	8,20
1 Quarkpfannkuchen	4,50
mit Vanilleeis und Sahne.	
2 Heidelbeerpfannkuchen	8,20
1 Heidelbeerpfannkuchen	4,50
mit Vanilleeis und Sahne.	
2 Fruchtknödel in Butterbrösel	8,00
1 Fruchtknödel in Butterbrösel	4,50
die Zubereitungszeit beträgt ca. 20 min.	

Eis

Gemischtes Eis	5,50
Gemischtes Eis	5,90
mit Sahne	
Vanilleeis	6,70
mit heißer Schokoladensoße und Sahne.	
Vanilleeis	6,70
mit heißen Himbeeren und Sahne.	
Walnusseis	7,60
mit Eierlikör und Sahne.	
Walnusseis	7,60
mit Amarenakirschen und Sahne.	
Vanilleeis	7,60
mit Rumtopf Früchten und Sahne.	
Eiskaffee	7,50
aus frisch gebrühtem Espresso mit zwei großen Kugeln Vanilleeis und Sahne.	
Sektsorbet	6,50
mit einer großen Kugel Zitroneneis.	
1 Kugel Eis	2,20
1 Portion Sahne	1,20

Eine Köstlichkeit für zu Hause Steirische (Kürbis) Kernkraft

100% reines Steirisches Kürbiskernöl
Sonderabfüllung – „Alte Post“ 0,1l **4,50** 0,25l **7,50**

Alle Preise sind in Euro, inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Zusatzstoffe: 1 = mit Phosphat, 2 = mit Geschmacksverstärker, 3 = mit Zitronensäure, 4 = konserviert

Alte Post
HOTEL RESTAURANT

Speisekarte

Allergene

Schon immer war es uns ein Anliegen unsere Speisen frisch und ohne Zusatzstoffe und für Alle bekömmlich zu kochen. Jedoch gibt es immer mehr Menschen, die eine Lebensmittel Allergie oder Unverträglichkeit haben. Daher hat die Europäische Union beschlossen, dass die 14 Allergene, welche 90% aller Allergien auslösen kennzeichnungspflichtig werden:

A) Glutenhaltiges Getreide (z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme); B)Krebstiere; C)Eier; D)Fisch; E)Erdnüsse; F)Soja; G)Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose); H)Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss); I)Sellerie J)Senf; K)Sesamsamen; L) Schwefeldioxid und Sulfite (z.B. in Wein, Balsamico Essig, Rotwein Essig, etc.); M)Lupinen; N)Weichtiere

Sollten Sie Fragen zu unseren Speisen haben oder eine Allergie oder Unverträglichkeit haben die nicht hier aufgelistet ist, so sprechen Sie uns einfach an. Unser Service hilft Ihnen gerne weiter.

Weil Sie es sich wert sind – Kulinarik auf Steirisch und Schwäbisch. Wichtig ist uns die Qualität und Frische der vorzugsweise regionalen Produkte. Weil Küche unsere Leidenschaft ist. Sie ist unser Lieblingsthema – seit über 30 Jahren. Wir freuen uns sehr Sie in entspannter Atmosphäre kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Verbringen Sie schöne Stunden bei uns. Ihre Familie Manz und das gesamte Team der Alten Post.

Vorspeisen, Salate & kleine Gerichte

	etwas kleiner	normal
Matjesfilet „Hausfrauen-Art“	8,20	10,20
Zarte Heringfilets an einer Soße aus Sauerrahm, Zwiebeln, Gurken und Äpfeln, dazu Salzkartoffeln.		
Tomaten-Mozzarella	7,70	9,70
an Balsamico-Olivenöldressing, dazu Weißbrot.		
Feingemischter Salat	5,90	
Beilagensalat	4,50	
Blattsalat	4,10	
mit Essig-Öl-Dressing		
Hausgemachter Kartoffelsalat	4,70	
eine Portion		
Salatteller	10,50	12,50
mit zart gebratener Hähnchenbrust und frischem, hausgemachtem Salat.		
Salatplatte	10,90	
Frischer, hausgemachter Salat mit Ei.		
Steirischer Backhendl-Salat	10,50	12,50
Blattsalat und hausgemachter Kartoffelsalat. Steirisches Kürbiskernöl und ausgebackene Hähnchenbruststücke.		
Ladysteak	14,20	
150g Pute vom Grill mit Kräuterbutter und Cocktailsauce serviert mit gemischtem Salat.		

Suppen

Aus Tafelspitz und Wurzelwerk kochen wir die kräftige Rindsuppe. Als Einlage wählen Sie bitte:

Grießnockerl	4,00	
Leberspätzle	4,00	
Kräuterflädle	4,00	

Natürlich gute Wurst aus der Metzgerei Kleiber



„Ein Wienerle, Bratwürstl oder ein Stück Leberkäs: Bekannt und doch viel besser, als Sie es in Erinnerung hatten.“

Bayerisch & Schwäbisch

3 Stück Rostbratwürstl ¹	9,60	
mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat.		
2 Stück Rostbratwürstl ¹	8,40	
mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat.		
1 Paar Wienerle ¹	8,10	
mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat.		
Altbayerischer Leberkäse ¹	9,50	
Eine Portion mit Kartoffelsalat, Spiegelei.		
2 Stück schwäbische oder vegetarische Maultaschen	11,50	
in Zwiebelschmelze mit bunt gemischtem Salat.		
Kässpätzle	10,10	12,10
mit frisch geriebenem Allgäuer Käse, Röstzwiebeln und Blattsalat.		
VEGAN - Gemüsereis mit Basilikum Tomatensauce	11,10	13,10
Viel frisches Gemüse mit Basmati Reis und Basilikum Tomatensauce		

Aufpreis für Beilagen Umbestellung:

Gemischter Salat - Kartoffelsalat	1,00	
Tagesgemüse	1,50	
Käsespätzle mit Röstzwiebeln	3,60	

Pasta

	etwas kleiner	normal
Pasta mit Bologneser Fleischsoße	8,90	10,90
mit der berühmten Fleischsoße und Parmesan.		
Pasta mit Tomaten-Basilikumsoße	8,80	10,80
mit Olivenöl, Zwiebeln, fruchtigen Tomaten, etwas Knoblauch, Basilikum und Parmesan.		

Typisch Österreich & Steiermark

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken	20,70	22,70
mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und grünem Salat.		
Wiener-Teller	18,70	20,70
Wiener Schnitzel vom Kalb und gebackene Hähnchenbrust mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren.		
Wiener Kalbstafelspitz	15,90	17,90
mit Wurzelgemüse, Meerrettich-Sauce und Salzkartoffel.		
Schnitzel „Grazer Art“	14,50	16,50
vom Schweinerücken – an Kürbiskernpanade mit großem buntem Salatteller und Preiselbeeren.		

Fisch vom Bodensee

Wir verarbeiten nur fangfrisches Felchenfilet von unserem Fischermeister „Stohr“ aus Wasserburg am Bodensee. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir diese Köstlichkeit nur je nach Fang anbieten können.

Felchenfilet „Müllerin Art“	16,70	18,70
in Butter und Kräutern gebraten und mit Salzkartoffeln serviert.		
Felchenfilet mit Mandelblättchen-Butter	17,70	19,70
dazu Salzkartoffeln.		
Felchenfilet gebacken	17,90	19,90
Zarte Felchenfilets werden in Mehl, Ei und Bäckerbrösel gewendet, ausgebacken und mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Remoulade serviert.		

Beliebtes & Bekanntes

Wiener Schnitzel vom Schwein	12,60	14,60
mit Pommes frites und gemischtem Salat.		
Schweinerückensteak „Madagaskar“	12,90	14,90
an pikanter Pfefferrahmsoße und Basmati-Reis.		
Grillteller	14,50	16,50
Steaks vom Rind, vom Schwein und der Pute, Pommes Frites, Speck, Zwiebeln, Kräuterbutter, Zigeunersoße und gemischter Salat.		
Putenschnitzel gebacken	13,10	15,10
mit Preiselbeeren und gemischtem Salat.		
Hähnchenbrust vom Grill	12,20	14,20
mit Kräuterbutter, Salzkartoffeln und Tagesgemüse.		
Entrecôte – 200g		23,90
Entrecôte – 150g		20,90
an grüner Pfefferrahmsoße mit Pommes frites.		
Entrecôte – 200g		23,90
Entrecôte – 150g		20,90
an Pilzrahmsoße mit Spätzle.		
Für ein extra Gedeck berechnen wir		1,00
Für Kinder die mit den Eltern essen möchten gibt es einen „Piraten-Teller“ gratis!		

Extra Soßen & Beilagen:

Pfefferrahmsoße	3,00	Preiselbeeren	1,50
Pilzrahmsoße	3,00	Basmati-Reis	3,00
Currysoße - fruchtig süß	3,00	Salzkartoffel	3,30
Zwiebelsoße	3,00	Spätzle	4,00
Rahmsoße	2,00	Tagesgemüse	4,50
Bratensoße	1,00	Käsespätzle	6,00
Zigeunersauce - kalt	1,00	Röstzwiebel	2,00