

frisch gekocht

Aperitifs

Don Zoilo Sherry very dry fino oder medium amontillado	5cl	4,50
Campari *) Soda oder Orange	4cl	5,50
Martini bianco, rosso, extra dry	4cl	4,50
1 Glas Sekt mit Holunderblütensirup	10cl	4,90
1 Glas Bellini Prosecco, weißer Pfirsich, Waldhimbeere	10cl	4,90
1 Glas Spritzoso Spritzoso Spritz Aperitivo Classico Italiano	20cl	6,00
1 Glas Il Ugo Aperitivo Vino Frizzante/Holunderblüte/Minze	20cl	6,00
1 Glas Sekt Cavalier Blanc de Blancs Brut	10cl	4,50
1 Glas Hugo alkoholfrei	20cl	6,00

Suppe - Salat - Zwischendurch

Karotten Ingwersuppe	6,50
Rindsuppe Kräuterflädle oder Grießnockerl	4,70
Kleiner gemischter Salat	5,00
Großer gemischter Salat	7,00
Shrimps in feiner Cocktailsauce Früchte Baguette	12,90
Leberkäse Kartoffelsalat	11,00
1 Paar Wienerle Kartoffelsalat	9,70

Café de Paris

Gut achtzig Jahre sind vergangen, seit der tüchtige Monsieur Boubier - damals Eigentümer des Restaurants "Coq d'Or" in Genf, eine Sauce erfand, die weltberühmt werden sollte. Es mischte Butter mit vermutlich bis zu 24 Zutaten wie Estragon, Thymian, Petersilie, Rosmarin, Madeira, Cognac, Kapern, Senf, Schalotten, Sardellen und anderem und schlug das Ganze zu einer schaumigen Masse auf. Im Advent bereiten wir diese köstliche Butter zu und überbacken damit ein gutes Stück Fleisch.

Vorsicht, der Teller ist sehr heiß.

Schweinerückensteak "Café de Paris" Kroketten kleines Gemüse	21,50
Entrecôte "Café de Paris" Kroketten kleines Gemüse	28,50

Hauptspeisen

Steirischer Backhenderl Salat Kartoffelsalat grüner Salat Kürbiskernöl ausgebackene Hähnchenbruststücke	14,50
Großer bunter Salatteller zart gebratene Hähnchenbrust	14,20
Großer bunter Salatteller Zanderfilet vom Grill	18,70
Schwäbische Maultaschen Zwiebelschmelze gemischter Salat	14,10
Vegetarische Maultaschen Zwiebelschmelze gemischter Salat	14,10
Käsespätzle mit viel Bergkäse Röstzwiebeln Blattsalat	14,50
Hähnchenbrust Hawaii fruchtige Currysauce Basmati Reis	17,50
Wiener Schnitzel vom Schwein Pommes frites gemischter Salat	15,80
Wiener Teller, Wiener Schnitzel vom Kalb und Hähnchenbrustfilet gebacken Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren	22,90
Wiener Schnitzel vom Kalb Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren	24,90
Schweinerückensteak Madagaskar Pfeffersauce Kroketten	16,90
Schweinerückensteak kräftige Zwiebelsauce ausgebackene Zwiebeln Kroketten	18,90
Zwiebelrostbraten Zwiebelsauce Röstzwiebeln Butterspätzle	26,10
Grillteller, Schweinefilet und Hähnchenbrust vom Grill Speck Pommes frites Kräuterbutter gemischter Salat Dip	17,90
Schwabenteller, Schweinefilet vom Grill Pilzrahmsauce Spätzle	19,50
Entrecôte - 200g würzige Pfefferrahmsauce Kroketten	25,50
Entrecôte - 200g feine Pilzrahmsauce Butterspätzle	25,50
Zarter Kalbstafelspitz vom bayerischen Weiderind Meerrettichsauce Wurzelgemüse Kartoffeln	22,50
Geschnetzelte Kalbsleber in Apfel-Rosmarinjus Kartoffelpüree	22,90
Schweinefilet vom Grill in "Whisky Pfefferrahmsauce" Butterspätzle kleines Gemüse	23,90

*mit Farbstoff

Unsere Speisen können allergene Stoffe enthalten. Bei Allergien oder Intoleranzen erkundigen Sie sich bitte bei unseren Mitarbeitern | Alle Preise sind in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.

Wir wünschen genussvolle und schöne Stunden in der Alten Post!

Fisch

Wir verarbeiten fangfrisches Felchenfilet vom Fischermeister „Stohr“ aus Wasserburg a. B. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir diese Köstlichkeit nur je nach Fang anbieten können.

Felchenfilet vom Bodensee

• „Müllerin Art“ wahlweise mit Kartoffelsalat oder Salzkartoffel	21,10
• „mit Mandelbutter“ wahlweise mit Kartoffelsalat oder Salzkartoffel	22,10
• auf feinen Beluga-Rahm-Linsen Salzkartoffel	24,50

Zanderfilet aus der Binnenfischerei

• „Müllerin Art“ wahlweise mit Kartoffelsalat oder Salzkartoffel	20,10
• „mit Mandelbutter“ wahlweise mit Kartoffelsalat oder Salzkartoffel	21,10
• auf feinen Beluga-Rahm-Linsen Salzkartoffel	23,50

Dessert

Große Portion Apfelküchle in Zimtzucker Vanilleeis	7,70
Kleine Portion Apfelküchle in Zimtzucker Vanilleeis	5,70
Heidelbeerpfannkuchen Vanilleeis Sahne	7,90
Eiskaffee frisch gebrühter Espresso 2 große Kugeln Vanilleeis Sahne	8,50
Gebrannte Creme Vanilleeis	6,90
Vermicelles - leckeres Kastaniendessert Vanilleeis Sahne Amarenakirschen	8,90

Kleiner Genuss

Sektorbret ein Glas Sekt mit einer Kugel Zitroneneis	7,50
Eine große Kugel Vanilleeis , darüber ein Espresso & etwas Sahne	5,40
Eine Kugel Walnusseis Eierlikör & Sahne	5,40
Eine Kugel Vanilleeis warme Schokoladensauce & Sahne	5,10
Eine Kugel Vanilleeis warme Himbeeren & Sahne	5,40

Eine Köstlichkeit für zu Hause

100% reines Steirisches Kürbiskernöl

0,1l **4,70** 0,25l **7,70**

100% REINES STEIRISCHES
KÜRBISKERNÖL



Scannen und einchecken

Alte Post
HOTEL RESTAURANT

Alte Post Lindau | Fischergasse 3 | www.alte-post-lindau.de | Tel. +49 (0)8382 93460