



HOTEL ZUR POST
★★★★
RIESENBECK

Speisen à la carte



*Degustationsmenü &
Speisen à la carte*

Menüauswahl

Vorspeise

Carpaccio vom Black Angus Rind mit frischem Parmesan, altem Balsamico, Trüffel-Olivenöl und Rucola

oder

Geräuchertes Gänsebrust Carpaccio mit Feldsalat, Feigensenf und Brotcroûtons

oder

Gebratene Riesengarnelen mit Tomaten Concassée, Olivenkräuteröl und Frühlingszwiebeln



Suppe

V Hokkaido Crème Suppe mit steirischem Kürbiskernöl und Brotcroûtons



Hauptgang

Hirschkalbsbraten auf hausgemachten Spätzlen, Wacholderrahmsauce, Rotkohl und gemischten Waldpilzen

oder

¼ knusprige Bauernente mit Jus, Rotkohl und Kartoffelklößen

oder

Kross gebratene Lachstranche auf Rahmwirsing mit Rosmarinkartoffeln und einer Riesling-Schaumsauce



Dessert

Hausgemachtes Zimtparfait in einer Schokoladenhalbkugel mit eingelegten Rumfrüchten

oder

Crème Brûlée von der Tonkabohne und Vanille mit Pistazieneis

oder

Zwetschgenknödel auf Zwetschgen-Kompott mit Vanilleeis und Vanillesauce

3-Gänge-Menü ohne Suppe 58,00 € pro Person

4-Gänge-Menü mit Suppe 64,00 € pro Person

Speisen à la carte

Vorspeisen

Carpaccio vom Black Angus Rind mit frischem Parmesan, altem Balsamico, Trüffel-Olivenöl und Rucola	17,50
Geräuchertes Gänsebrust Carpaccio mit Feldsalat, Feigensenf und Brotcroûtons	17,50
7 gebratene Riesengarnelen mit Tomaten Concassée, Olivenkräuteröl und Frühlingszwiebeln	18,50
Rosa gebratenes Filet vom Gelbflossenthunfisch im Sesammantel auf mariniertem Wakamesalat und Teriyaki Mayonnaise	18,50
V 3 Scheiben Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Mozzarella	7,50
mit Parmaschinken und Rucola Salat	9,50
V Asiatisch marinierte und geräucherte Tofuwürfel auf Wildkräutersalat	16,50
Zusätzliches Couvert Brot	2,50

Suppe

V Hokkaido Crème Suppe mit steirischem Kürbiskernöl und Brotcroûtons	10,50
Klassische Hochzeitssuppe mit Rindfleisch, Markklößchen und Eierstich	9,50

V=Vegetarisch

Speisen à la carte

Vegetarisch

V Spinatknödel

auf Babyblattspinat, Nussbutter, Parmesan und Rucola Salat 18,50

V Bandnudeln mit Hokkaido Crème Sauce

und gebackenen Hokkaido Spalten 22,50

Fisch

Kross gebackenes See Kap Filet

auf Kartoffel-Gurkensalat und hausgemachter Remouladensauce 24,90

Kross gebratene Lachstranche

auf Rahmwirsing mit Rosmarinkartoffeln und einer Riesling-Schaumsauce 28,50

Zur Post "Klassiker,,

½ knusprige Bauernente

mit Jus, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 32,50

Hirschkalbsbraten

auf hausgemachten Spätzlen, Wacholderrahmsauce, Rotkohl und gemischten Waldpilzen 28,50

Wiener Schnitzel

auf lauwarmem Kartoffelsalat mit Preiselbeeren und Zitrone 27,90

– mit Waldpilzrahmsauce und Pommes Frites anstatt Kartoffelsalat +5,50

V=Vegetarisch

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service. Jahrgangsänderungen unter Vorbehalt.

Speisen à la carte

Kalbsrahmgulasch mit hausgemachten Spätzlen und Brokkoli mit Mandelbutter	26,50
Pulled Pork mit Pommes Frites und Krautsalat	21,50
Gekochtes Rindfleisch auf Rahmwirsing mit einer Sahnemeerrettich Sauce und Rosmarinkartoffeln	24,50

Desserts

Hausgemachtes Zimtparfait in einer Schokoladenhalbkugel mit eingelegten Rumfrüchten	10,50
Crème Brûlée von der Tonkabohne und Vanille und Pistazieneis	10,50
Zwetschgenknödel auf Zwetschgen-Kompott mit Vanilleeis und Vanillesauce	10,50

Vorbestellung für 4 Personen

Eine Ganze Heide Freiland Gans mit zweierlei Knödel, Gänsejus, gefülltem Marzipanapfel und Apfelrotkohl auf einer Familienplatte serviert.

180,00

Getränke

Aperitif

Sandeman Sherry Golden^{1,23}	5 cl	3,50
Vermouth Dry^{1,23}	5 cl	5,00
Vermouth Rosso^{1,23}	5 cl	5,00
Vermouth Gran Reserva^{1,23}	5 cl	6,00
Delaforce Port Fine Ruby^{1,23}	5 cl	5,80
Pernod^{1,23}	4 cl	5,50
Hotel zur Post Spritz (Kirschlikör, Rosésekt, Cocktailkirsche & Minze)	20 cl	6,90
Aperol Spritz^{1,5,9,18,23}	20 cl	6,90
Limoncello Spritz^{1,5,9,18,23}	20 cl	6,90
Münsterländer Aperitif mit Sekt^{1,5,9,18,23}	20 cl	6,90
Hugo^{1,5,9,18,23}	20 cl	6,90
Campari Soda¹	20 cl	6,50
Campari Orange^{1,5,9,18,23}	20 cl	7,00

Schaumwein²³

Sekt Hausmarke Herrenklasse – trocken	10 cl	4,90	75 cl	34,50
Prosecco Villa Sandi Frizzante – trocken	10 cl	4,90	75 cl	34,50

Roséwein²³

Italien - Apulien

2021 Rosato Cuvée – trocken

I.G.T. Puglia - Weingut Collezione Il Mio	20 cl	6,50	100 cl	32,00
---	-------	------	--------	-------

Getränke

Weißwein²³

Deutschland – Franken

2020 Silvaner - trocken

Qba – Weingut Winzer Sommeracher 20 cl 6,60 100 cl 32,50

Deutschland – Mosel

2019 Zeltinger Himmelreich Riesling - feinherb

Qba – Weingut Martin Schömann 20 cl 6,90 100 cl 34,00

Deutschland – Pfalz

2020 Weißburgunder - trocken

Qba – Winzergenossenschaft Kallstadt 20 cl 6,60 100 cl 32,50

Italien – Venetien

2020 Pinot Grigio - trocken

D.O.C. – Weingut Collezione Il Mio 20 cl 6,50 100 cl 32,00

Rotwein²³

Italien – Apulien

2020 Primitivo - trocken

I.G.T. - Weingut Collezione Il Mio 20 cl 6,40 100 cl 31,50

Italien – Sizilien

2016 Rosso Cuvée – halbtrocken

I.G.T. - Weingut Collezione Il Mio 20 cl 6,80 100 cl 33,50

Deutschland – Baden

2020 Spätburgunder - trocken

Qualitätswein – Bischoffinger Vulkanfelsen 20 cl 6,60 75 cl 32,50

Getränke

Biere

Fassbier

Andechs Weissbier hell			0,5 l	4,90
Veltins Pilsener	0,25 l	2,90	0,4 l	4,20
Grevensteiner Landbier	0,3 l	3,60	0,5 l	4,90
Andechs Dunkel Export	0,3 l	3,60	0,5 l	4,90
Fürstenberg Pilsener	0,3 l	3,80	0,3 l	5,10

Flaschenbiere

Andechs Weissbier dunkel			0,5 l	4,80
Andechs Weissbier (alkoholfrei)			0,5 l	4,80
Veltins Pilsener (alkoholfrei)			0,33 l	3,20
Früh Kölsch			0,33 l	3,90

Heissgetränke

Café Crema¹⁰				3,20
Kaffee entkoffeiniert				3,00
Espresso¹⁰				2,50
Espresso doppelt¹⁰				3,40
Cappuccino^{10,18}				3,90
Milchkaffee^{10,18}				4,20
Latte Macchiato^{10,18}				4,40
Heiße Schokolade¹⁸				4,20
Dallmayr Tee verschiedene Sorten:				3,50

First Flush Darjeeling ¹⁰ (100% schwarzer Tee der Sorte Darjeeling), Earl Grey¹⁰ (Schwarztee, Aroma), Japan Sencha (Grüner Tee), Kamille (Kräutertee), Pfefferminze, Mango/Passionsfrucht (Früchtetee)

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser²³

Rhodium Gourmet naturell	25 cl	2,80	75 cl	6,90
Rhodium Gourmet classic	25 cl	2,80	75 cl	6,90
Rhodium Gourmet medium	25 cl	2,80	75 cl	6,90
San Pellegrino			75 cl	7,50

Limonaden

Afri Cola^{1,2,10}	20 cl	2,70	40 cl	4,60
Afri Cola leicht^{1,2,10,12}	20 cl	2,70	40 cl	4,60
Bluna Orange^{1,3}	20 cl	2,70	40 cl	4,60
Bluna Zitrone^{1,2}	20 cl	2,70	40 cl	4,60
Goldberg Tonic Water⁹	20 cl	3,00		
Goldberg Bitter Lemon⁹	20 cl	3,00		
Goldberg Ginger Ale^{1,9}	20 cl	3,00		
Effect Energie	20 cl	3,90		
Salvus Regina	20 cl	2,70		

Malzbier

Veltins Malz¹			33 cl	3,20
---------------------------------	--	--	-------	------

Fruchtsäfte

Saft – Saftschorle	20 cl	2,90	40 cl	4,80
---------------------------	-------	------	-------	------

Apfelsaft naturtrüb – Orangensaft – Ananassaft – Pink Grapefruitsaft – Maracujanektar –
Multivitaminasaft – Cranberrynektar – Rhababernektar

Getränke

Absacker

Ramazotti ¹	0,2 cl	2,60
Averna ¹	0,2 cl	2,60
Underberg ¹	0,2 cl	3,00
Langemeyer Wacholder	0,2 cl	1,80
Langemeyer Kräuterwacholder ¹	0,2 cl	2,00
Münsterländer Weizenkorn	0,2 cl	1,80
Münsterländer Roter Traum ¹	0,2 cl	1,80
Münsterländer Saurer Paul ¹	0,2 cl	1,80
Münsterländer Süsse Alwine ¹	0,2 cl	1,80
Münsterländer Kräuter Paul ¹	0,2 cl	2,20
Ibbenbürener Grubengold ¹	0,2 cl	1,80
Sasse Lagerkorn	0,2 cl	2,50
Sasse Kakao mit Nuss	0,2 cl	3,90
Andechser Klosterkräuter	0,2 cl	2,30
Andechser Obstler	0,2 cl	2,30
Andechser Klosterbiene	0,2 cl	3,60
Marzadro Limoncino ²³	0,2 cl	3,20
Marzadro Amaro Bergkräuter ²³	0,2 cl	5,40
Marzadro Olia del Garda ²³	0,2 cl	5,40
Marzadro Grappa Le Diciotte Lune ²³	0,2 cl	5,40
Marzadro La Trentina Tradizionale	0,2 cl	5,90
Marzadro La Trentina Morbida Barrique	0,2 cl	5,90
Marzadro Grappa Giare Amarone ²³	0,2 cl	6,80
Prinz Alte Waldhimbeere ¹⁹	0,2 cl	3,60
Prinz Alte Williamsbirne ¹⁹	0,2 cl	3,60
Prinz Alte Haselnuss ¹⁹	0,2 cl	3,90
Birkenhof Alte Quetsche	0,2 cl	3,60
Birkenhof Alte Kirsche	0,2 cl	3,90
Birkenhof Alte Himbeere	0,2 cl	3,80

Allergene und Zusatzstoffe

Liebe Gäste,

anbei finden Sie ab sofort bei jedem unserer Gerichte die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen anhand der unten aufgelisteten Zahlen.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen in den Speisen sprechen Sie uns gerne an, wir werden Ihnen behilflich sein.

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 gewachst
- 9 chininhaltig
- 10 koffeinhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene

- 13 enthält glutenhaltige Getreide
- 14 Krebstiere
- 15 Eier
- 16 Erdnüsse
- 17 Soja
- 18 Laktose
- 19 Schalenfrüchte
- 20 Sellerie
- 21 Senf
- 22 Sesam
- 23 Schwefeldioxid & Sulphite
- 24 Lupinen
- 25 Weichtiere
- 26 Fisch



HOTEL ZUR POST



RIESENBECK



HOTEL ZUR POST

Hospitalstraße 2
48477 Hörstel-Riesenbeck

www.hotelzurpost-riesenbeck.de

Tel: 05454 - 933 043 - 3 · Fax: 05454 - 933 043 - 9

info@hotelzurpost-riesenbeck.de

