

Griast Eich im Gasthof Zur Post,

der früheren Wolnzacher Poststation

Sommerkarte von Mai bis September



Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Montag 10:00-24:00
warme Küche 11:30-22:00

Dienstag Ruhetag

Pächter Benjamin Stuhmiller

Marktplatz 5, 85283 Wolnzach 08442-60607

Schmankerl im Jahr 2020

Freitags ab 10 Uhr Kesselfrische Weiße

aus der Metzgerei Breitner in Niederlauterbach

Januar

23.01. (Do) Schäferl

Februar

05.02. (Mi) Ripperl
10.02. (Mo) Salatbuffet
15.02. (Sa) Kesselfleisch
27.02. (Do) Hax'n

März

04.03. (Mi) Ripperl
09.03. (Mo) Salatbuffet
11.-18.03. Pasta-Woche
26.03. (Do) Schäferl

April

01.04. (Mi) Ripperl
10.04. (Karfreitag) Fischtag
23.04. (Do) Hax'n

Mai

01.05. (Fr) Maibaumspezial
06.05. (Mi) Ripperl
28.05. (Do) Schäferl

Juni

03.06. (Mi) Ripperl
20.06. (Sa) GESCHLOSSEN
25.06. (Do) Hax'n

Juli

01.07. (Mi) Ripperl
23.07. (Do) Schäferl

August

05.08. (Mi) Ripperl
27.08. (Do) Hax'n

September

02.09. (Mi) Ripperl
09.-16.09. Pasta-Woche
24.09. (Do) Schäferl

Oktober

07.10. (Mi) Ripperl
17.10. (Sa) Kesselfleisch
22.10. (Do) Hax'n

November

04.11. (Mi) Ripperl
26.11. (Do) Schäferl

Dezember

Infos folgen

- | | | |
|----------------------------|--|--------------|
| ❖ ½ hintere Hax'n | mit Sauerkraut & Kartoffelknödel | 13,90 |
| ❖ Kesselfleisch | mit Bauernbrot, Zwiebeln, Salz & Pfeffer | 10,90 |
| ❖ Ripperl (BBQ-Art) | so vuist zwingst mit Knoblauchbrot & Salatfleckerl | 14,90 |
| ❖ Schäferl | mit Kartoffelknödel & Speck-Krautsalat | 13,90 |

Bitte reserviert persönlich oder telefonisch zu unseren Monats-Highlights vor!!

Boarisch

Z'erst

Rindssuppe (selbst ausgekocht) mit Gemüsejulienne & Pfannkuchenstreifen ^{a,e}	4,80
mit Gemüsejulienne & Maultaschen ^{1,4,a,c,e,k}	5,90
Geschmolzene Brotsuppe mit geröstetem Bauernbrot & abgeschmolzenen Zwiebeln ^{a,c}	4,90
Gulaschsuppe mit Bauerbrot & Kräuter-Quark ^{a,c,k}	5,90

Was Gscheids

Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Hopfazupfasalat & Dunkelbiersoße ^{4,e,f}	9,40
Knödelgröstel mit Kartoffel- & Semmelknödel, Bratenfleisch, Bratensoße, Spiegelei & Krautsalatfleckerl ^{a,c,e}	10,40
Schweinekrustenbraten aus der Schulter in Dunkelbiersoße mit gemischten Knödeln & Krautsalatfleckerl ^{b,k}	11,40
Käsespätzle „Allgäuer Art“ (ohne Sahne) mit hausgemachten Röstzwiebeln & Salatfleckerl ^{a,c,e}	11,90
Schnitzel „Wiener Art“ aus der Schweinelende mit Pommes & Salatfleckerl ^{4,a,e}	12,90
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken und Bergkas, Pommes & Salatfleckerl ^{1,4,a,e}	13,90
Paprikaschnitzel mit hausgemachter Paprika-Soße, Pommes & Salatfleckerl ^k	13,90
Grillteller mit Rinder- & Schweinerückensteak, Putenbrust, Wammerl, Bratwurst, Pommes, Salatfleckerl & hausgemachter Kräuterbutter ^{1,4,c}	15,90
Resche Bauernente mit Blaukraut & Kartoffelknödel ^{a,h} ¼ Ente 12,90 ½ Ente	17,90
Zwiebelrostbraten vom Premium-Rind mit Röst- & Schmelzzwiebeln, Bratkartoffeln & Salatfleckerl ^{4,c}	22,90
1328-Pfandl mit ¼ Ente, Schweinebraten, Bendelwurst, Kartoffelpüree, Knödel & Sauerkraut sowie Enten- & Dunkelbiersoße (für 2 Personen) ^{1,a-c,f,k}	35,90

für Gloane und Senioren

Spätzle oder Knödel mit Soße ^{a,e}	3,90
Portion Pommes ⁴	4,50
Kl. Käsespätzle „Allgäuer Art“ (ohne Sahne) mit hausgem. Röstzwiebeln & Salatfleckerl ^{a,c,e}	7,90
Kl. Schweinebraten mit Kartoffelknödel & Krautsalatfleckerl	8,50
Kl. Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes & Salatfleckerl ^{4,a,e}	8,80

Zusatzstoffe:

1) Nitritpökelsalz 2) Konservierungsstoffe 3) Farbstoff 4) Verdickungsmittel 5) Säureregulator 6) Antioxidationsmittel 7) Chinin

Allergene:

a) Glutenhaltig Weizen b) glutenhaltig Gerste c) Laktose d) Fische e) Ei f) Senf g) Schalenfrüchte h) Sulphit i) Weichtiere j) Soja

k) Sellerie l) Sesam m) Rohmilch n) Nuss

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. d. gesetzlichen MwSt.

Für Umbestellungen erlauben wir uns 0,50€ zu berechnen

Brotzeiten

Alle Wurstwaren sind frisch von der Metzgerei Breitner aus Niederlauterbach

Würstel

Paar Wiener ¹	3,40	Paar Debreziner ¹	4,40	Stück Weiße	2,30
Brezn ^a	1,30				

„Schmankerl vom Woife“ (Metzger Breitner)

Abbräunter Leberkäs mit Spiegelei & Hopfazupfasalat ^{1,e}	10,90
Currywurst mit hausgemachter Sauce, Pommes & Salatfleckerl ¹⁻⁵	11,90
Paar Bendelwürschtel (fränk. Art) mit Kartoffelstampf & Sauerkraut ^{1,c,f}	12,90

Wurstsalate mit oder ohne

Saurer Semmelknödel mit Romadur & Zwiebeln ^{a,c,e}	6,90
Essigsaurer Presssack (rot & weiß) mit Zwiebeln & Bauernbrot ^{1,a,f}	7,40
Bayerischer Wurstsalat mit Essiggurkerl, Paprika, Zwiebeln & Bauernbrot ^{1,a,f}	7,40
Schweizer Wurstsalat wie bayerischer mit Emmentaler ^{1,a,c,f}	8,40
Wolnzacher Wurstsalat wie bayerischer mit Semmelknödel ^{1,a,c,f}	9,40

Allerweil gern

Kalter Braten mit frischem Kren, saurem Gemüse & Bauernbrot ^{6,a,h}	9,90
Portion Obatzda mit saurem Gemüse, Breze & Bauernbrot ^{2,a,c,f}	11,90

Brotzeit

Brotzeitbrettl mit kaltem Braten, verschiedenen Wurst- & Käsespezialitäten, saurem Gemüse, Butter & Bauernbrot ^{1,2,a,c,m}	13,90
--	-------

Zusatzstoffe:

1) Nitritpökelsalz 2) Konservierungsstoffe 3) Farbstoff 4) Verdickungsmittel 5) Säureregulator 6) Antioxidationsmittel 7) Chinin

Allergene:

a) Glutenhaltig Weizen b) glutenhaltig Gerste c) Laktose d) Fische e) Ei f) Senf g) Schalenfrüchte h) Sulphit i) Weichtiere j) Soja

k) Sellerie l) Sesam m) Rohmilch n) Nuss

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. d. gesetzlichen MwSt.

Für Umbestellungen erlauben wir uns 0,50€ zu berechnen

Amoi was Anders

Kleinigkeiten, die es auch in größer gibt

Karamellierter Ziegenkäse auf Rucolasalat, gegrillter Birne & geröstetes Brot ^{3,a,c,h}	8,90
als Hauptspeise ^{3,a,c,h}	13,90
Tatar vom Rind aus der Lende mit geröstetem Brot & Rucolasalat ^a	9,90
als Hauptspeise (nach französischer Art mit Pommes serviert) ^{4,a}	16,90
Meeresfrüchtesalat mit Kräutern, Zitrone, Olivenöl auf Rucolasalat mit Weißbrot ^{2,3,6,a,c,d,h,i}	9,90
Lachs-Carpaccio an Rucola und Avocado, verfeinert mit frischer Zitrone & Olivenöl ^d	11,90

Salatgarten

Kleiner bunter Salatteller ^f	4,50
Großer bunter Salatteller ^f	8,70
Bunter Salatteller mit Putenfleckerl in Senf-Lavendel-Honigmarinade ^f	11,80
Bunter Salatteller mit geback. Bergkasrösti , Trauben, Birne, Kerndl & Preiselbeeren ^{2,a,c,f}	11,80
Caesarsalat mit würzigen Putenstreifen, Ei, Parmesanspänen & Croutons ^{a,c,e}	13,90
Bunter Salatteller mit Lendenfetzen vom Premium-Rind & gebratenen Egerlingen ^{a,c,e,f,h}	16,90

Allerlei mit und ohne Fleisch

pikante Avocadonuggets mit Hanf-Gemüwestix 2erlei Dip & Salatfleckerl ^{4 (Agar Agar),a,f}	9,40
Backfisch vom Rotbarsch mit Remoulade & Hopfazupfasalat ^{a,c,d,e,f}	13,90
Avocado mit Ziegenfrischkäse & gegrillter Paprika überbacken dazu Süßkartoffelpommes, Kräuter-Quark & Salatfleckerl ^{4,a,c}	13,90
“Hegner-Hex“ Vollkorntoast mit Hähnchen, Speck, Ei, Avocado, Tomate, Zwiebeln, Salat, Burgersauce & Pommes ^{1,4,a,e}	13,90
Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuter-Quark & Salatfleckerl ^c	9,40
mit Lachsfilet (auf der Haut gebraten) ^d	16,90
mit Steak vom Premium-Rind	20,90

Zusatzstoffe:

1) Nitritpökelsalz 2) Konservierungsstoffe 3) Farbstoff 4) Verdickungsmittel 5) Säureregulator 6) Antioxidationsmittel 7) Chinin

Allergene:

a) Glutenhaltig Weizen b) glutenhaltig Gerste c) Laktose d) Fische e) Ei f) Senf g) Schalenfrüchte h) Sulphit i) Weichtiere j) Soja

k) Sellerie l) Sesam m) Rohmilch n) Nuss

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. dergesetzlichen MwSt.

Für Umbestellungen erlauben wir uns 0,50€ zu berechnen

Burger

Unsere Burger werden **medium** serviert – sollten Sie eine andere Garstufe wünschen, teilen Sie uns das bitte mit.

Alle Burger werden in einer handgemachten **Sauerteig- oder Vollkornsemmel** mit Salat, Tomate & Zwiebeln belegt.

Zum Burger können Sie zwischen folgenden Beilagen wählen:

- Süßkartoffelpommes mit Kräuter-Quark ^{4,a}
- Pommes Frites ^{4,c}
- Mozzarellastix im Bierteig mit Sweet Chili Dip ^{a,c,e}
- kleinem Salatteller ^f
- Hanf-Gemüse-Stix mit Mango-Chutney ^{4 (Agar Agar), f (+1,90 €)}
- Onion-Rings ^a

unsere Highlights!!

- Knoblauchmayonaise (+ 0,50 €)
- Mango-Chutney (+ 1,00 €) ^{4 (Agar Agar), f}

Auf Wunsch kann der Burger auch ohne Beilage oder Semmel serviert werden.

Kas-Marie Rindfleisch, Emmentaler, Essiggurke, Burgersoße ^{a,e,f}	12,60
Wirtsbua Rindfleisch, gegrillte Paprika, Röstzwiebeln, Rucola, Burgersoße ^{a,e,f}	12,80
Mango Schorsche Rindfleisch, Speck, Mangoscheibe, Mango Chutney ^{a,e,f}	13,20
Glücklicher Lukas Rindfleisch, Grillsoße, Emmentaler, Röstzwiebeln, Jalapeño ^{2,3a}	13,20
Gmias Gemüsepaty (Aubergine, Paprika, grüne Bohnen, Butternusskürbis & Wildreis in Brotpanade), Rucola & Emmentaler, Burgersoße ^{a,e,f}	13,20
Bockiger Peter Rindfleisch, Ziegenkas, Feigensoße ^{a,c}	13,70
Holzfaller Jo Rindfleisch, Speck, Blauschimmelkas, Ei, Röstzwiebeln, Grillsoße ^{1-3,a,c,e}	13,70
Fesche Heidi Rindfleisch, Heumilchkas, Speck, Röstzwiebeln, Rucola, Burgersoße ^{1,a,e,f,m}	14,20

Zusatzstoffe:

1) Nitritpökelsalz 2) Konservierungsstoffe 3) Farbstoff 4) Verdickungsmittel 5) Säureregulator 6) Antioxidationsmittel 7) Chinin

Allergene:

a) Glutenhaltig Weizen b) glutenhaltig Gerste c) Laktose d) Fische e) Ei f) Senf g) Schalenfrüchte h) Sulphit i) Weichtiere j) Soja

k) Sellerie l) Sesam m) Rohmilch n) Nuss

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. d. gesetzlichen MwSt.

Für Umbestellungen erlauben wir uns 0,50€ zu berechnen

A siaße Sünd'zum Schluss

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne ^c	5,40
Rohrnodel mit Vanillesauce (für 2 Personen) ^{4,c,e}	9,90
Zitronengras Panna Cotta auf Maracujaspiegel ^c	6,90
Kaiserschmarrn nach österr. Rezeptur mit <u>oder</u> ohne Rosinen mit Zwetschgen-Röster <u>oder</u> Apfelkompott ^{a,c,e}	8,40

Heißgetränke

jeder Kaffee auch koffeinfrei

Der **Lucaffe Classic Espresso** ist ein sehr schöner Kaffee mit einem feinem, leicht schokoladigen Aroma und einer lang anhaltenden und fülligen Crema. **Lucaffe**, eine kleine Rösterei in der Nähe des Gardasees, hat sich ganz der traditionellen Röstkunst verschrieben.

Mit viel Erfahrung schaffen es Luca Venturelli und seine Mitarbeiter immer wieder, typische italienische Kaffees mit einem vollen, harmonischen Geschmack zu kreieren.

Espresso	1,70
Espresso Macchiato	2,10
Doppelter Espresso	3,20
Cappuccino ^c	2,80
Latte Macchiato ^c	3,20
Tasse Kaffee	2,70
Haferl Kaffee	3,90

Heiße Schokolade aus original Schweizer Schokolade mit Sahne ^{c,j} 3,10

Tee: Früchte, Kamille, Pfefferminze, Earl Grey Darjeeling, Rooibos Citrus, grüner Tee Oriental, Alpenkräuter 2,90

Zusatzstoffe:

1) Nitritpökelsalz 2) Konservierungsstoffe 3) Farbstoff 4) Verdickungsmittel 5) Säureregulator 6) Antioxidationsmittel 7) Chinin

Allergene:

a) Glutenhaltig Weizen b) glutenhaltig Gerste c) Laktose d) Fische e) Ei f) Senf g) Schalenfrüchte h) Sulphit i) Weichtiere j) Soja

k) Sellerie l) Sesam m) Rohmilch n) Nuss

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. d. gesetzlichen MwSt.

Für Umbestellungen erlauben wir uns 0,50€ zu berechnen

Getränke

Aperitif

Martini bianco ^h	0,4l	3,90
Hugo ^h	0,2l	5,90
Aperol Spritz ^{3,7,h}	0,4l	6,90
Prosecco Valdo ^h	0,2l	7,20

Longdrink

Gin Tonic		
mit „Malfi Pink Grapefruit“		7,50
mit „Hendricks“		7,50
Vodka-Orange		6,50
Cuba Libre mit „Flor de cana“	7jähriger Rum (Nicaragua)	7,50

Alkoholfreie Getränke

Für Leitungswasser erlauben wir uns eine Bedienungspauschale von 1,00 € zu berechnen

Coca Cola ³ (Farbstoffe, Antioxidationsmittel und ist koffeinhaltig)	0,33l	2,90
Coca Cola light	0,33l	2,90
Adelholzener Classic o. Naturell	0,75l	5,90
	0,25l	2,20
Mineralwasser	0,25l	1,80
	0,5l	2,90
Zitronen-, Orangelimonade o. Cola Mix ³	0,25l	2,10
(enthält Farbstoffe, Antioxidationsmittel und ist koffeinhaltig)	0,5l	3,20
Säfte: Apfel, Orange, Traube, Johannisbeere, Mango, Maracuja	0,25l	2,60
	0,5l	4,20
Saftschorlen: siehe Säfte	0,25l	2,20
	0,5l	3,80
Adelholzener BIO Rhabarberschorle ⁶	0,25l	2,60
	0,5l	4,20

Zusatzstoffe:

1) Nitritpökelsalz 2) Konservierungsstoffe 3) Farbstoff 4) Verdickungsmittel 5) Säureregulator 6) Antioxidationsmittel 7) Chinin

Allergene:

a) Glutenhaltig Weizen b) glutenhaltig Gerste c) Laktose d) Fische e) Ei f) Senf g) Schalenfrüchte h) Sulphit i) Weichtiere j) Soja

k) Sellerie l) Sesam m) Rohmilch n) Nuss

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. d. gesetzlichen MwSt.

Für Umbestellungen erlauben wir uns 0,50€ zu berechnen

Biere

Augustiner Hell vom Faß^b	0,5l	3,20
	Schnitt	2,40
Augustiner Edelstoff vom Faß^b	0,5l	3,40
	Schnitt	2,50
Augustiner Dunkel vom Faß^b	0,5l	3,40
	Schnitt	2,50
Augustiner Weißbier^a	0,5l	3,40
	0,33l	2,40
Augustiner Pils^b	0,33l	3,20
Radler (hell oder dunkel)^b	0,25l	2,40
	0,5l	3,20
Ruß^a	0,5l	3,20
Colaweizen^{3,a}	0,5l	3,40
Goaß Hoibe^{3,b}	0,5l	5,00
Goaß Maß^{3,b}	1,0l	9,50
König Ludwig leichtes Weißbier^a	0,5l	3,40
König Ludwig alkoholfreies Weißbier^a	0,5l	3,40
König Ludwig dunkles Weißbier^a	0,5l	3,40
Clausthaler alkoholfreies Bier^b	0,5l	3,40
Latern Maß^{3,b}	1,0l	10,00
Schnee Maß^{3,b}	1,0l	20,00

Zusatzstoffe:

1) Nitritpökelsalz 2) Konservierungsstoffe 3) Farbstoff 4) Verdickungsmittel 5) Säureregulator 6) Antioxidationsmittel 7) Chinin

Allergene:

a) Glutenhaltig Weizen b) glutenhaltig Gerste c) Laktose d) Fische e) Ei f) Senf g) Schalenfrüchte h) Sulphit i) Weichtiere j) Soja

k) Sellerie l) Sesam m) Rohmilch n) Nuss

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.

Für Umbestellungen erlauben wir uns 0,50€ zu berechnen