



HOTEL ZUR POST
★★★★
RIESENBECK

Speisen à la carte



*Die Biergarten Saison
ist eröffnet.*

Speisen à la carte

Gerichte mit frischen Pfifferlingen



Vorspeisen

V Wildkräutersalat mit gebratenen Pfifferlingen und Kräutervinaigrette	15,00
Gourmetpfifferlinge in einer Schnittlauchsahnesauce und hausgemachtem Semmelknödel	16,50

Suppen

V Pfifferlingcrèmesüppchen mit gebratenen Pfifferlingen und Sahnehäubchen	9,50
---	------

Hauptgänge

Rinderfiletspitzen in einer Pfifferlingrahmsauce mit Rosmarinkartoffeln und konfierten Kirschtomaten	36,00
Gebratenes Kalbsschnitzel mit einer grünen Pfefferrahmsauce, hausgemachten Semmelknödeln und gebratenen Gourmetpfifferlingen	23,50
Argentinisches Rinderfilet auf Pfifferlingen a la Crème, konfierten Tomaten und Rosmarinkartoffeln	39,00
Gebratene Maispouardenbrust auf Pfifferlingen a la Crème mit Schmorke und konfierten Kirschtomaten	22,50

V=Vegetarisch

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

Speisen à la carte

Vorspeisen

Carpaccio vom Black Angus Rind mit frischem Parmesan, altem Balsamico und Trüffel-Olivenöl	13,90
Hausgebeizter Lachs mit aromatisiertem Olivenöl, Rucolasalat und Crème Fraîche	14,90
Flammierte Ziegenkäse Crème Brûlée mit Spargelsalat	15,80

Suppen

Hummercrèmesuppe mit gebratener Riesengarnele	10,50
--	-------

Vegan und Vegetarisch

Rote Bete Carpaccio mit Wildkräutersalat und gebackenem Gemüse Köttbullar und Tomatensalsa	17,90
V Gebackener Strudelteig mit mediterranem Ofengemüse	17,90

V=Vegetarisch

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

Speisen à la carte

Fisch

Gegrillte Lachstranche auf Lauchgemüse, mit kleinen Rosmarinkartoffeln und Limettenschaum	24,00
Kross gebratener Zander auf Ratatouille Gemüse mit Rosmarinkartoffeln und Limettenschaum	24,50

Zur Post "Klassiker,,

„Surf und Turf“	32,50
Gegrilltes Rumpsteak & Riesengarnelen mit Rosmarinkartoffeln und Paprikagemüse	
Gebackenes Schnitzel vom Kalbsrücken	
auf lauwarmem Kartoffelsalat mit Preiselbeeren und Zitrone	23,50
Gebratene Currywurst (2 Bratwürste)	
mit hausgemachter Zitronengras-Ingwer-Currysauce und Pommes Frites	15,50

Desserts

Crème brûlée von der Tonkabohne und Vanille	
mit Himbeersorbet	8,50
Marinierte Erdbeeren vom Bio Bauern Junge Bornholt mit Vanilleeis,	
geschlagener Sahne und Haselnusskrokant	10,50
Erdbeerparfait in einer weißen Schokoladenhalbkugel	
und marinierten Erdbeeren	8,50

Getränke

Aperitif

Sandeman Sherry Fino^{1,2}	5 cl	3,50
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	4,80
Pernod^{1,23}	4 cl	5,00
Aperol Spritz^{1,5,9,18,23}	20 cl	5,90
Limoncello Spritz^{1,5,9,18,23}	20 cl	5,80
Münsterländer Aperitif mit Sekt^{1,5,9,18,23}	20 cl	5,90
Hugo^{1,5,9,18,23}	20 cl	5,90
Campari Soda¹	20 cl	5,50
Campari Orange^{1,5,9,18,23}	20 cl	7,00

Schaumwein²³

Sekt Hausmarke Herrenklasse – trocken	10 cl	3,90	75 cl	24,90
Prosecco Villa Sandi Frizzante – trocken	10 cl	3,90	75 cl	24,90
Fruttato amabile Lambrusco – lieblich	10 cl	4,00	75 cl	25,90

Roséwein²³

Italien - Apulien

2021 Rosato Cuvée – trocken

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

Getränke

Weißwein²³

Deutschland – Franken

2020 Silvaner - trocken

Qba – Weingut Winzer Sommeracher 20 cl 6,40 100 cl 31,50

Deutschland – Mosel

2019 Zeltinger Himmelreich Riesling - feinherb

Qba – Weingut Martin Schömann 20 cl 6,30 100 cl 31,00

Deutschland – Pfalz

2020 Weißburgunder - trocken

Qba – Winzergenossenschaft Kallstadt 20 cl 6,20 100 cl 30,50

Italien – Venetien

2020 Pinot Grigio - trocken

D.O.C. – Weingut Collezione Il Mio 20 cl 6,10 100 cl 30,00

Rotwein²³

Italien – Apulien

2020 Primitivo - trocken

I.G.T. - Weingut Collezione Il Mio 20 cl 6,20 100 cl 30,50

Italien – Sizilien

2016 Rosso Cuvée – halbtrocken

I.G.T. - Weingut Collezione Il Mio 20 cl 5,90 100 cl 29,50

Deutschland – Baden

2020 Spätburgunder - trocken

Qualitätswein – Bischoffinger Vulkanfelsen 20 cl 6,50 75 cl 22,50

Getränke

Biere

Fassbier

Früh Kölsch			0,2 l	2,50
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 hell			0,5 l	4,80
Andechs Weissbier dunkel			0,5 l	4,80
Andechs Weissbier (alkoholfrei)			0,5 l	4,80
Veltins Pilsener (alkoholfrei)			0,33 l	3,20

Heissgetränke

Café Crema¹⁰	3,00
Kaffee entkoffeiniert	3,00
Espresso¹⁰	2,50
Espresso doppelt¹⁰	3,40
Cappuccino^{10,18}	3,60
Milchkaffee^{10,18}	3,90
Latte Macchiato^{10,18}	3,90
Heiße Schokolade¹⁸	3,90
Dallmayr Tee verschiedene Sorten:	3,00

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 –
Multivitaminensaft – Tomatensaft – 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

