

Gasthaus Post

LIEBE GÄSTE,

wir freuen uns Sie im Gasthaus Post in Brugg herzlich Willkommen heißen zu dürfen.

Genießen Sie in gemütlicher Atmosphäre unsere traditionell hausgemachte Küche und lassen Sie sich verwöhnen.

Gerne planen wir mit Ihnen auch jegliche Art von Feiern in unserer Wirtschaft.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt
Ihre Familie Janser und das Post-Team

Nachhaltig und Regional

Inspiziert von der wunderschönen Allgäuer Landschaft, der Natur, den Traditionen und den Menschen versprüht die Post ein unvergleichliches Ambiente. Da liegt es nahe, dass uns allen die Natur sehr am Herzen liegt. Nachhaltigkeit und Regionalität stehen bei uns deshalb an erster Stelle. Wir legen daher sehr großen Wert auf ausgewählte Zutaten aus der Region, welche wir unter anderem in unseren hausgemachten Spätzle sowie unserem hausgemachten Bauernbrot verwenden.

Aktion LandZunge

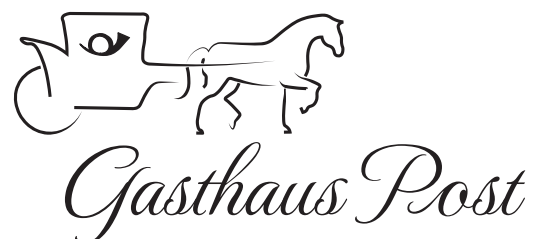


Beste Produkte aus der Region und traditionelle Rezepte neu interpretiert. Ob Rind, Schwein oder Käse, die LandZunge steht für Geschmack und Nachhaltigkeit. Erzeuger und Gastwirte bilden ein Netzwerk, in dem sie nach hohen Qualitätskriterien gefertigte, heimische Produkte regional herstellen, beziehen und vermarkten.

Als Mitglied der Aktion LandZunge bieten wir Ihnen regionale Rezepte und kulinarische Besonderheiten, bestehend aus den besten Produkten des Allgäus und seiner Umgebung.

Früchte, Salat und Gemüse beziehen wir von FRÜCHTE JORK aus Isny. Unser Fleisch beziehen wir von BUCHMANN GmbH in Ravensburg oder auch direkt von unseren LANDWIRTEN AUS GESTRATZ UND UMGEBUNG. Den Käse beziehen wir vom KÄSBAUR GmbH Grünenbach. Die METZGEREI MÜLLER aus Lindenberg liefert uns feinste Wurstwaren für die Brotzeitkarte. Das Bier wird uns frisch von MECKATZER und ZÖTLER geliefert. Unsere Edelbrände beziehen wir aus der HOFBRENNEREI TRAUTMANN in Opfenbach. Fair gehandelten Kaffee erhalten wir von der KAFFEERÖSTEREI SEEBERGER. Die ausgewählten Weine erhalten wir von der WEINMANUFAKTUR STEINHAUSER aus Kressbronn und vom WEINGUT REITH aus Gau-Bickelheim.

Ein gelungenes Essen braucht eine angenehme Atmosphäre, Gäste, die bewusst genießen, ein Küchenteam, das sein Handwerk versteht und Zutaten von bester Qualität.



Vorspeisen

POST STARTER

kalt aufgeschnittener Tafelspitz mit Honig-Senf Dressing



8,10

DER CREMIGE



Panierter Backsteinkäse mit Preiselbeeren



8,50

Zu unseren Vorspeisen reichen wir unser rustikales Baquette

Suppen

KÄSESUPPE



hausgemachte Käsesuppe mit unserer Allgäuer
Käsemischung, getoppt mit Croutons



5,20

RINDERBRÜHE

mit hausgemachten Flädle



4,90



Gasthaus Post

Hauptgerichte

Zu all unseren Gerichten können Sie Ihre Beilagen selbst auswählen, diese finden Sie auf der nächsten Seite

ZWIEBELROSTBRATEN

Roastbeef von der Färse an Bratenjus mit knusprigen Röstzwiebeln

200g

300g



25,90

34,90

HAUSSTEAK

Rinderhüftsteak von der Färse auf Bratenjus mit unserer hausgemachten Kräuterkruste überbacken, dazu Zwiebelmarmelade

200g

300g



19,60

26,40

Zu all unseren Gerichten können Sie Ihre Beilagen selbst auswählen, diese finden Sie auf der nächsten Seite

PANIERTES SCHNITZEL "WIENER ART"

knusprig paniertes Schweineschnitzel vom Landschwein



12,90

CORDON BLEU

knusprig paniertes Cordon Bleu vom Landschwein gefüllt mit heiß geräuchertem Schinken und Bergkäse



15,50

ALLGÄUER SCHNITZEL

Schnitzel vom Landschwein mit Schinken und Bergkäse überbacken



13,90

ALLGÄU-DUO

Hausgemachtes Fleischküchle und Maultasche auf Bratenjus und g'schmelzte Zwiebeln

15,10



Gasthaus Post

Hauptgerichte

Zu all unseren Gerichten können Sie Ihre Beilagen selbst auswählen, diese finden Sie auf der nächsten Seite

KÄSETALER



feine Käsetaler mit frischen Kräutern und Gurken-Relish

13,90

KARTOFFEL-KAROTTE-ZUCCINI PUFFER



hausgemachte Kartoffel-Karotte-Zucchini Puffer mit Asia-Knoblauch Dip

12,40

ALLGÄUER KÄSSPATZEN



mit g'schmelzten Zwiebeln

12,90

Zu all unseren Gerichten können Sie Ihre Beilagen selbst auswählen, diese finden Sie auf der nächsten Seite

BUTTERFORELLE



ganze Forelle mit Petersilie und Zitronenscheiben
gefüllt und in Butter gebraten

22,90



Gasthaus Post

Beilagen

Folgende Beilagen können sie zu unseren Gerichten variieren

POMMES FRITES		3,40
HAUSGEMACHTE SPÄTZLE		3,90
WILDE KARTOFFELN		3,90
SALAT KLEIN		5,50
SALAT GROß		9,90
GRILLGEMÜSE		4,40
KÄSSPÄTZLE		5,90
KARTOFFELSALAT		3,90

Nachtisch

SCHOKOKÜCHLEIN mit flüssigem Kern, dazu eine Kugel Vanilleeis	8,90
CRÈME BRÛLÉE Crème Brûlée mit Schokobrownie und Himbeersauce	9,10
AFFOGATO Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	4,10

Brotzeit

WURSTSALAT

vom Schübling, mit Essiggurke und Zwiebeln,
sauer angemacht

10,90

ALLGÄUER WURSTSALAT

vom Schübling, mit Bergkäsestreifen, Essiggurke
und Zwiebeln, sauer angemacht

12,90

SAURER KÄS

Backsteinkäs am Stück, sauer angemacht mit
Zwiebeln

11,90

LUMPE SUPPE

Presssack rot/weiß, Schwarzwurst und
Schübling mit Essiggurke und Zwiebeln, sauer
angemacht

11,90

HAUSWURST

heiße grobe Hauswurst mit Essiggurke

8,50

Zu jeder Brotzeit reichen wir unser
hausgemachtes Bauernbrot

