

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

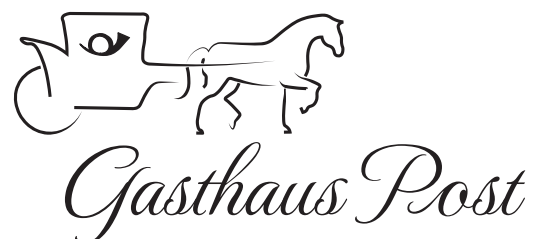


Beste Produkte aus der Region und traditionelle Rezepte neu interpretiert. Ob Rind, Schwein oder Käse, die LandZunge steht für Geschmack und Nachhaltigkeit. Erzeuger und Gastwirte bilden ein Netzwerk, in dem sie nach hohen Qualitätskriterien gefertigte, heimische Produkte regional herstellen, beziehen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

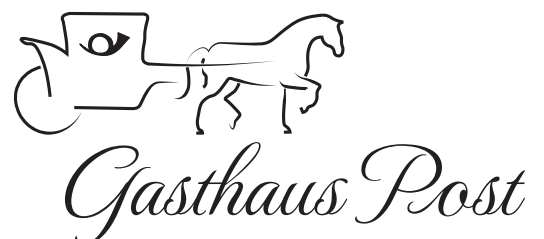
Früchte, Salat und Gemüse beziehen wir von FRÜCHTE JORK aus Isny. Unser Fleisch beziehen wir von BUCHMANN GmbH in Ravensburg oder auch direkt von unseren LANDWIRTEN AUS GESTRATZ UND UMGEBUNG. Den Käse beziehen wir vom KÄSBAUR GmbH Grünenbach. Die METZGEREI MÜLLER aus Lindenberg liefert uns feinste Wurstwaren 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.



Unsere Biere

MECKATZER WEISS-GOLD VOM FASS	0,3 / 0,5	3,60 / 4,20
MECKATZER WEISS-GOLD ALKOHOLFREI	0,33	3,60
MECKATZER HELL	0,5	4,20
MECKATZER WEIZEN VOM FASS	0,3 / 0,5	3,60 / 4,20
MECKATZER WEIZEN ALKOHOLFREI	0,5	4,20
MECKATZER LEICHTES WEIZEN	0,5	4,20
MECKATZER URWEIZEN	0,5	4,20
MECKATZER PILS	0,33	3,60
MECKATZER RADLER	0,3 / 0,5	3,60 / 4,20
ZÖTLER GOLD	0,5	4,20
ZÖTLER KORBINIAN DUNKEL	0,5	4,20
COLA-WEIZEN	0,3 / 0,5	3,60 / 4,20
RUSS	0,3 / 0,5	3,60 / 4,20

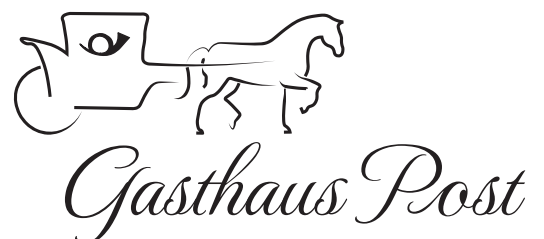


Alkoholfreies

TAFELWASSER SPRITZIG / STILL	0,2 / 0,4 / 1,0	2,60 / 3,50 / 6,10
ALLGÄUER ALPENWASSER MINERALWASSER		
s'bludde oder s'middlere	0,25 / 0,5	2,70 / 3,80
FRUCADE Cola, Orange, Cola-Mix, Zitrone	0,2 / 0,4	3,20 / 3,90
MECKATZER MECKI MIX	0,5	4,20
COCA COLA	0,33	3,30
COCA COLA ZERO	0,33	3,30
FANTA	0,33	3,30

SAFTSCHORLE

APFEL-, ORANGE-, JOHANNISBEERE-,		
TRAUBE-, MARACUJA-,	0,2 / 0,4	3,20 / 3,90
ALLGÄUER SCHBRIZ Holder-Schorle	0,5	3,90
ALMDUDLER	0,35	3,80
PFIRSICH-EISTEE	0,2 / 0,4	3,20 / 3,90



Heiße Getränke

ESPRESSO	2,80
DOPPELTER ESPRESSO	4,20
CAPPUCCINO	3,70
TASSE KAFFEE SCHÜMLI	2,90
LATTE MACCHIATO	4,20
ESPRESSO MACCHIATO	3,10
MILCHKAFFEE	3,90
HEISSE SCHOKOLADE	4,20
GLAS TEE	
	
Pfefferminz, Kamille, Früchte, Kräuter, Schwarzer Tee, Grüner Tee	3,60

Seeberger 
KAFFEE RÖSTEREI 1844

Aperitif

APEROL SPRIZZ	0,25	6,90
LILLET WILDBERRY	0,25	6,90



Gasthaus Post

Long Drinks

CAIPIRINHA 4cl Velho BARREIRO Silver Cachaca , Limette, Zucker, Eis	8,70
CUBA LIBRE 4cl Bumbu Rum, Limette, Eis	8,70
JACKY COLA 4cl Jack Daniels, Coca Cola, Eis	8,70
ASBACH COLA 4cl Asbach, Coca Cola, Eis	8,70
GIN TONIC 4cl Bombay Sapphire Gin, Fever Tree Tonic, Eis	8,70
GIN TONIC 4cl Tanqueray London Dry Gin, Fever Tree Tonic, Eis	9,10

Schnäpse

BIRNE EDELBRAND, im Eichenfass gereift, 40%	2cl	2,90
OBSTLER, 10 Jahre gereift, 40%	2cl	2,90
CHEERS, Obstler gereift im Barrique Fass, 40%	2cl	3,40
MIRABELLE EDELBRAND, 40%	2cl	2,90
KÜMMEL, 40%	2cl	2,90
WILLIAMS BIRNE, 40%	2cl	2,90
BIRNEN LIKÖR, 28%	2cl	2,90
RAMAZZOTTI, 30%	2cl	3,40
ENZIAN, 40%	2cl	3,40

TRAUTMANN'S

· SEIT 1858 ·



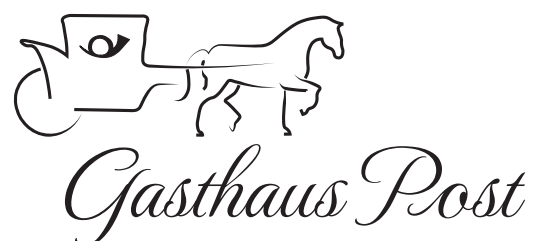
Gasthaus Post

Weissweine

WEINSCHORLE	0,2 / 0,5	3,90 / 6,70
KRESSBRONNER MÜLLER-THURGAU trocken Intensive Aromen, feine Muskatwürze, frische Säure	0,2	5,70
BIANCO halbtrocken Helle Fruchtaromen, schöne Balance aus Restsüße und dezenter Säure.	0,2	5,90
SEEPERLE WEISSBURGUNDER trocken gelbe Fruchtaromen, feine aber frische Säure	0,2	5,90
RIVANER halbtrocken fruchtig-frischer Sommerwein	0,2	6,10
SAUVIGNON BLANC trocken exotische Fruchtaromen, gepaart mit grünem Paprika	0,2	6,70
BACCHUS mild/fruchtig mild, frisch und fruchtig	0,2	5,70
GRAUBURGUNDER trocken dichte und intensive Burgunderart	0,75	25,90
MERLOT Blanc de Noir aus roten Trauben hell gekeltert, exotische Fruchtaromen frisch und mineralisch	0,75	29,90


STEINHAUSER®

— WEINMANUFATUR • HAUSBRENNEREI • WHISKY-DESTILLERIE —



Roséweine

KRESSBRONNER SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST

halbtrocken Frische Fruchtaromen mit feinen Kräuter

Noten, tollen Balance aus frischer Säure und gut

eingebundener Restsüße.

0,2

5,70

PORTUGIESER mild

weich, ausgewogen und harmonisch

0,2

5,90


STEINHAUSER®

— WEINMANUFATUR • HAUSBRENNEREI • WHISKY-DESTILLERIE —



Reith



Gasthaus Post

Rotweine

KRESSBRONNER SPÄTBURGUNDER ROTWEIN trocken

In der Nase und am Gaumen prägen den Spätburgunder kräftige Aromen von Waldbeeren.

0,2

5,70

BLAUER ZWEIGELT trocken QbA

stoffiger, fruchtbetonter, juve-niler Rotwein mit schöner Kirschfrucht

0,2

5,70

SAINT LAURENT trocken

verlockend samtige Nase, gehaltvoller Körper

0,2

5,90

MERLOT trocken

kräftiger Wein, sehr intensiv und gehaltvoll im Holzfass gereift

0,2

6,20


STEINHAUSER®

— WEINMANUFAKTUR • HAUSBRENNEREI • WHISKY-DESTILLERIE —



Reith



Gasthaus Post