



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.

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.



Gasthaus Post

Vorspeisen

POST STARTER



kalt aufgeschnittener Tafelspitz mit Honig-Senf Dressing
und Krustenbrot

8,10

DER CREMIGE



Panierter Camembert mit Preiselbeeren,
kleiner Salatgarnitur und Krustenbrot

8,50

KLEINER SALAT

Karotte-, Gurken-, Rettich-, Kartoffelsalat
und bunte Blattsalate

5,50

GROßER SALAT

Karotte-, Gurken-, Rettich-, Kartoffelsalat
und bunte Blattsalate

9,90

Suppen

KÄSESUPPE



hausgemachte Käsesuppe mit unserer Allgäuer
Käsemischung, getoppt mit Croutons

5,20

RINDERBRÜHE



mit Flädle

4,90



Gasthaus Post

Hauptgerichte

Zu all unseren Gerichten können Sie Ihre Beilagen selbst auswählen, diese finden Sie auf den nächsten Seiten

All unsere Steaks und Saucen sind Glutenfrei

ZWIEBELROSTBRATEN



Roastbeef von der Färse an Bratensauce mit knusprigen Röstzwiebeln

200g 24,90

300g 29,90

RUMPSTEAK



Roastbeef von der Färse an Bratensauce mit Kräuterbutter

200g 24,90

300g 29,90

HÜFTSTEAK



Rinderhüftsteak von der Färse auf Bratensauce mit Kräuterbutter

200g 18,90

300g 24,80

PFEFFERSTEAK



Rinderhüftsteak von der Färse auf Pfefferrahmsauce

200g 18,90

300g 24,80

Zu all unseren Gerichten können Sie Ihre Beilagen selbst auswählen, diese finden Sie auf den nächsten Seiten

All unsere Steaks und Saucen sind Glutenfrei



Gasthaus Post

Hauptgerichte

Zu all unseren Gerichten können Sie Ihre Beilagen selbst auswählen, diese finden Sie auf den nächsten Seiten

PANIERTES SCHNITZEL "WIENER ART"

knusprig paniertes Schweineschnitzel 11,90

CORDON BLEU

knusprig paniertes Cordon Bleu gefüllt mit heiß geräuchertem Schinken und Bergkäse 15,30

ALLGÄU CORDON BLEU

knusprig paniertes Cordon Bleu gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und Romadur 15,50

ALLGÄUER SCHNITZEL

Schnitzel mit Schinken und Bergkäse überbacken auf Bratensauce 12,90

RAHMSCHNITZEL

Schnitzel Pute oder Schwein an Rahmsauce 11,20

PUTEN ALPENTRAUM

Putenschnitzel mit Tomate und Bergkäse überbacken auf Rahmsauce 13,50

MICHI'S SCHNITZEL

knusprig paniertes Schweineschnitzel getoppt mit Jalapenos und Chili-Cheese Sauce 13,50

All unsere Schnitzel und Saucen sind Glutenfrei



Gasthaus Post

Hauptgerichte

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

KARTOFFEL-KAROTTE-ZUCCINI PUFFER



hausgemachte Kartoffel-Karotte-Zucchini Puffer mit Sour-Creme

12,40

ALLGÄUER KÄSSPATZEN



mit g'schmelzte Zwiebeln

12,90

ALLGÄU-DUO

Hausgemachtes Fleischküchle und Maultasche auf Bratensauce
und g'schmelzte Zwiebeln

14,90

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

BUTTERFORELLE

zwei Forellenfilets in Butter gebraten mit
Petersilie und Zitronenscheiben

24,90



Gasthaus Post

Beilagen

Folgende Beilagen können sie zu unseren Gerichten variieren

POMMES FRITES		3,40
SPÄTZLE		3,90
WILDE KARTOFFELN		3,90
SALAT KLEIN		5,50
GRILLGEMÜSE		4,40
KÄSSPÄTZLE mit g'schmelzte Zwiebeln		5,90
KARTOFFELSALAT		3,90

Nachtisch

SCHOKOKÜCHLEIN

mit flüssigem Kern, dazu eine Kugel Vanilleeis

8,90

CRÈME BRÛLÉE

Crème Brûlée mit Himbeersauce

9,10

AFFOGATO

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

4,10

ROTE GRÜTZE MIT VANILLEEIS

5,50

KUGEL VANILLEEIS

1,90

Verschiedene Toppings

Eierlikör

1,20

Schokosauce

Himbeersauce

Karamellsauce

Nussmix

0,80

Brotzeit / Snacks

WURSTSALAT



vom Schübling, mit Essiggurke und Zwiebeln, sauer
angemacht

11,90

ALLGÄUER WURSTSALAT



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

13,90

SAURER KÄS



Backsteinkäs sauer angemacht mit Zwiebeln

11,90

Zu jeder Brotzeit reichen wir unser Krustenbrot

PINSA

mit Speck, Zwiebel und Sauerrahm

9,90

Vegetarische Margherita

9,20

GULASCHSUPPE



hausgemachte Gulaschsuppe mit Krustenbrot

8,90

PORTION POMMES

mit Sour Creme Dip

4,20

PORTION WILDE KARTOFFELN

mit Sour Creme Dip

5,20

CHILLI CHEESE FRIES

5,90



Gasthaus Post