Samstag, 5. Juli 2025

Speisekarte

ALTE POST HOTEL & GASTHOF HOLZKIRCHEN

Liebe Gäste,

unser Restaurant hat Dienstag und Mittwoch Ruhetag.

Wir suchen ab sofort Verstärkung für unseren Service!

Bei Interesse sprechen Sie uns an.

Ihre Familie Falke und Huber
und das gesamte Team

Aperitifs (0,2l)

Limoncello-Basilikum-Sprizz	— Limoncello, Basilikum, Limette, Sekt	7,80 €
Aperol Sprizz	— Aperol, Sekt, Wasser	7,80 €
Hugo	— Holunderblütensirup, Sekt, Wasser, Minze, Limette	7,80 €
Alm Hugo (alkoholfrei)	— Holunderblütensirup, Almdudler, Wasser, Minze, Limette	7,80 €

Unsere Weinempfehlungen

Sauvignon blanc	— Weingut Martin Waßmer, Markgräflerland (0,2l)	7,60 €
Rosé Blanc de Noir	— Weingut Müller Mosel (0,2l)	7,40 €
Chardonnay, trocken	— Weingut Spiess, Rheinhessen (0,2l)	7,40 €
Pinot Noir, trocken	— Weingut Spiess, Rheinhessen (0,2l) (Rotwein)	7,40 €

Suppen

Rinderkraftbrühe	— Grießnockerl und Wurzelgemüse	6,80 €
Bayerische Brezensuppe	— Aufgeschmolzene Zwiebeln	6,80 €
Bayrische Brotsuppe	— Aufgeschmolzene Zwiebeln	6,80 €
Nudelsuppe	— Rindfleisch	7,90 €
Steinpilzcremesuppe		7,60 €

Vorspeisen / Salate

Gebackener Ziegenkäse	— Gegrillte Paprika, Rucola und Balsamico	14,50 / 16,50 €
„Caesar“-Salat	— Gehobelter Parmesan, Croutons, gebratene Hähnchenbruststreifen	17,20 / 19,20 €
Rindercarpaccio	— Rucola, gehobelter Parmesan und gebratene Pfifferlinge	19,90 €
Geräuchertes Forellenfilet	— In der Kartoffelkruste, Rote Beete-Apfelsalat und Sahnemeerrettich	18,50 €

TAGES-SCHMANKERL

Ofenfrische Spareribs — Cole-Slow-Salat, hausgemachte Barbecue-sauce und Pommes frites	22,80 €
Rinderfilet — Gebratene Pfifferlinge, Kartoffel-Wedges und Feldsalat	37,20 €
Rindergeschnetzeltes — gebratene Pfifferlinge, Speck-Rahmsauce, Kartoffelkrusteln und Feldsalat	26,30 €
Kalbslendchen — Portweinzwiebeln, Süßkartoffel-Pommes und Feldsalat	29,80 €

Hausgemachter Kuchen (Mandarine-Schmand, Cappuccino- Sahne-Kuchen)	4,60 €
Eiskaffee	7,80 €

Fisch

Saiblingsfilet gebraten — Pfifferlings-Risotto und Feldsalat	26,20 €
Goldbarsch gebacken — Sauce Remoulade und Kartoffelsalat	19,80 €

Rind

Tellerfleisch — Kartoffelsalat und Meerrettich	18,80 €
Ungarisches Gulasch — Semmelknödel	19,50 €
Ochsenfleisch — Rahmkohlrabi, Röstkartoffeln und Meerrettich	20,50 €
Ochsenlende vom Grill — Pfefferrahmsauce und Röstkartoffeln	29,60 €
Sauerbraten — Semmelknödel und Marktgemüse	20,50 €

Schwein

Schweinebraten — Kartoffelknödel (2)(3) und Speck-Krautsalat	17,50 €
Schweinshaxe — Kartoffelknödel (2)(3)	18,90 €
Schweinefilet — Rahmpfifferlinge und Röstinchen	26,50 €

Kalb

Kalbsherz vom Grill — Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Blattsalat	19,80 €
Wiener Schnitzel — Pommes frites und Preiselbeeren	29,90 €
Kalbstafelspitz — Wurzelgemüse, Röstkartoffeln und Meerrettich	20,90 €

Vegetarisch

Tomaten-Käse-Ravioli — Currysauce, Rucola und Parmesan	19,90 €
Abgeschmolzene Kaspressknödel — Kräuterschmand und gemischter Salat	19,80 €

Gerne erfüllen wir Ihnen nach Möglichkeit Ihre Beilagenwünsche (1,50 €).
Unsere Preise sind Inklusivpreise. Für kleine Portionen berechnen wir 1,00 € weniger.

(1) Mit Farbstoff, (2) Mit Konservierungsstoffen, (3) Geschmacksverstärker, (4) Süßungsmittel, (5) Phosphat, (6) Koffeinhaltig, (7) Antioxidationsmittel