

# Zur alten Post

## Wunschmenüs

\* Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü aus unserer Tageskarte & unserem Dessertbaum zusammen

3-Gänge für 39,90 €

4-Gänge für 45,50 €

## Antipasti / Vorspeisen

**Bruschetta "Napoli"** 8,50 €

Tomatenwürfel mit Basilikum-Vinaigrette auf gegrillten  
Weißbrotscheiben und Mozzarella di Bufala

**Carpaccio di Manzo tradizionale** 13,00 €

Rinderfilet in hauchdünnen Scheiben geschnitten  
mit Rucola und gehobeltem Parmesan

**Vitello Tonnato** 13,00 €

Hauchdünn geschnittenes Kalbsfleisch mit  
Thunfischcreme und Kapernäpfeln

**"Antipasti Angelo"** klein 12,50 €

Gemischte Vorspeise mit mariniertem

groß 22,00 €

Gemüse, Carpaccio di Manzo,

Vitello Tonnato & Gamba

**Avocado-Tatar** 14,00 €

mit marinierten Flusskrebse und Tomatenwürfeln

**Feldsalat** 12,50 €

mit gebratenem Speck und Croûtons

---

**"Gamberetti" Aglio e olio", Peperoncino** 13,50 €  
Gebackene Scampis mit frischen Kräutern und  
Chillischoten

✳️ Wir empfehlen Ihnen für mehrere Personen unsere gemischte  
Antipasti für 11 € pro Person.

### Zuppe / Suppe

**"Essenza di Pomodori"** 5,80 €  
Tomatensuppe mit mariniertem Garnelenspieß

**"Zuppa di Pesce"** 12,50 €  
Fischsuppe

### Insalata / Salat

**Insalata Grande** 7,50 €  
Große bunte Salatvariation mit Balsamicovinaigrette

mit gebratenen Rinderfiletstreifen 16,50 €

mit gebratenen Scampi 18,50 €

---

## Pasta / Nudeln

**Rigatoni "Marco"** 17,50 €

mit gebratenen Streifen vom Rinderfilet in  
Champignon-Kräuter- Sahnesauce

**Spaghetti "Scampi"** 16,50 €

mit gebratenen Gambas in leicht pikanter Tomaten-  
Kräutersauce

## Carne / Fleisch

**Rumpsteak ca 250g** 26,00 €

**Rinderfilet ca 220g** 32,00 €

**Saltimbocca** 21,00 €

vom Kalbsrücken mit Parmaschinken und  
Salbei in Marsala-Sauce

**Schweinefilet "Zur alten Post"** 19,50 €

mit Pfeffersauce

✱ Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen frisches Marktgemüse und  
wahlweise Rosmarinkartoffeln oder Kartoffelgratin.

---

## Pesce / Fisch

### "Salmone alla griglia"

22,00 €

Gebratenes schottisches Lachsfilet  
mit Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

## Dessert / Dolce

✱Unsere Desserts entnehmen Sie bitte unserem "Dessertbaum".  
Sprechen Sie uns einfach an. ✱

## Für unsere "Kleinen"

### "Käpt'n Blaubär"

4,90 €

Spaghetti mit Tomatensauce

### "Die Maus"

7,50 €

Kleines Kinderschnitzel mit Pommes Frites,  
Mayonnaise u. Ketchup

### "Krümelmonster"

0,00 €

Du bekommst einen leeren Teller und  
isst bei deinen Eltern mit.

---

## Heiße Getränke

Espresso	2,00 €
Espresso "Doppio"	3,20 €
Espresso "Macchiato"	2,20 €
Caffe Crema	2,00 €
Cappuccino	2,50 €
Latte Macchiato	3,20 €
Latte "Baileys"	4,50 €
Teeauswahl	2,50 €

 alle Kaffeevariationen auch koffeinfrei.

## Alkoholfreie Getränke

Staatlich Fachingen naturell / medium	0,25 l	2,20 €
	0,75 l	5,90 €
Coca Cola /light /zero/ Fanta / Sptrite	0,2 l	2,20 €
	0,4 l	4,40 €
Gaffel Fassbrause (Zitrone/Orange)	0,33 l	2,50 €

---

Orangensaft, Apfelsaft naturtrüb, 0,2 l 2,50€  
Kirchsaft, Rhabarbersaft, Bananennektar

als Fruchtschorle 0,2 l 2,40 €  
0,4 l 4,80 €

### Biere

Gaffel Kölsch vom Fass 0,2 l 1,80 €  
0,3 l 2,70 €  
Gaffel Kölsch "alkoholfrei" 0,25 l 2,50 €  
Krombacher Pils "alkoholfrei" 0,25 l 2,80 €  
Krombacher Pils vom Fass 0,2 l 2,50 €  
0,3 l 3,70 €  
Krombacher Weizen vom Fass 0,5 l 4,50 €  
Krombacher Weizen "alkoholfrei" 0,5 l 4,50 €

### Digestif

✱ Fragen Sie nach unserem Spirituosenwagen.

---

## Offene Weine

### **Bianchetto Sauvignon delle Venezie IGT – Sacchetto**

100% Sauvignon

Der Sauvignon ist fein, delikater und frisch, mit einer fein ausgewogenen Frucht, ausbalancierter Säure und duftiger Eleganz.

0,1 l                      3,00 €

0,2 l                      6,00 €

### **Villa Santa Flavia Chardonnay – Italien / Venetien**

100% Chardonnay

Dieser Chardonnay ist vollmundig und fruchtig. Er wirkt sehr leicht und elegant in der Nase, was sich am Gaumen wiederholt.

0,1 l                      3,00 €

0,2 l                      6,00 €

### **Villa Santa Flavia Pinot Grigio – Italien/Venetien**

100% Pinot Grigio

Ein milder, frischer und unkomplizierter Pinot Grigio. Aromen von Apfel, Thymian und Rosmarin – ein Wein für laue Stunden auf der Terasse – jung und frisch zu genießen.

0,1 l                      3,00 €

0,2 l                      6,00 €

---



## **Rosato IGT Marca Trevigiana – Venetien-Sacchetto**

Merlot und Pinot Nero

Lebhafte Roséfarbe, die leicht ins Kirschrot spielt. Mit wenig fruchtigem Duft und angenehm spritzigem und prickelndem, dennoch harmonischen Geschmack.

0,1 l	3,00 €
0,2 l	6,00 €

## **Montepulciano d'Abruzzo DOC/Farnese Vini-Abruzzen**

Intensive und nachhaltige Fruchtigkeit. Voller Geschmack mit zarten Tanninen – verwöhnt den Gaumen.

0,1 l	3,00 €
0,2 l	6,00 €

## **Farnese Primitivo IGT Puglia – Abruzzen / Italien**

Intensives Aroma mit Noten von Pflaumen und Kirschen. Würzig mit einem Hauch Rosmarin und Vanille. Körperreicher Wein, wunderbar ausbalanciert.

0,1 l	3,00 €
0,2 l	6,00 €

---

## Grappe

**"Riserva Carlo Bocchino"** 2 cl 4,50 €

Pikante und blumige Aromen. Am Gaumen blumiges Anhalten, begleitet von einer leicht lieblichen Untermalung, im perfekten Gleichgewicht mit dem reichhaltigem Grundgeschmack.

**"Grappa di Moscato"-Sauternes Cask Finish** 2 cl 9,90 €

Blumige Düfte mit Aromen von Kernobst und Traubenmost. Am Gaumen angenehmer Gewürzgeschmack, der schnell in eine grasige Note umschlägt. Süße Aromen über die gesamte Länge. Langes und aromatisches Finale.

**"Grappa di Barbaresco"-** 2 cl 10,50 €

**Barbaresco Cask Finish**

Die Nase verwöhnt dieser kräftige und intensive Grappa mit Noten von Früchten und Gewürzen, im Mund ist er intensiv und lang anhaltend mit einem warmen Geschmack von Kirschen, Vanille und einer Spur Schokolade. Ein delikater Grappa von unvergleichbarer Eleganz.

**"Grappa di Barolo" - Barolo Cask Finish** 2 cl 10,50 €

Trester der Nebbiolo-Trauben aus den prestigereichsten Cru-Gebieten des Barolo verleihen diesem Grappa sein Bouquet von Blumen-, Frucht- und Gewürzaromen. Er beeindruckt durch eine unglaubliche Intensität. Ein köstlich elegantes Destillat.

---