

SUPPEN

Leberspätzlesuppe ^{7,12}	3.90
Flädlesuppe	3.90
Maultaschensuppe	4.00
Tomatensuppe	4.20
Kartoffelsuppe mit Schinken ^{6,7,11,12}	4.00
Kürbissuppe (nur in der Kürbissaison)	4.40

SALATE

Kleiner Beilagensalat ^{6,12} (nur als Beilage)	5.50
Bunter Reichenauer Salatteller ^{6,12} mit gekochtem Ei	11.60
Salat Alte Post frische Reichenauer Salat ^{6,12} mit gegrillten Putenstreifen	13.40
Salatteller Neptun frische Reichenauer Salate ^{6,12} mit gegrillten Zanderstreifen	15.40

VEGETARISCH MAL ANDERS...

Kartoffelrösti in Rahmsauce mit frischen Champignons	10.80
<i>Hausgemachte</i> Serviettenknödel in Rahmsauce mit frischen Champignons	10.80
Bandnudeln in Rahmsauce mit frischen Champignons	10.80
Bandnudeln „Provençale“ mit Tomaten, frischen Kräutern, Knoblauch und Käse ¹¹	10.80
Bandnudeln „Diavolo“ mit Tomaten, frischen Kräutern, Knoblauch, Chili und Käse ¹¹	10.80
Camembert gebacken mit Salatgarnitur dazu Preiselbeermarmelade ⁸ und Brot	10.80
Bandnudeln mit Blattspinat ^{5,12} aus der Pfanne mit Knoblauch	10.80

FISCHGERICHTE (auf der Grillplatte in Butter gebraten)

Felchenfilets	13.90
mit frischem <i>hausgemachtem</i> Kartoffelsalat ^{5,6,12}	
Felchenfilets auf Dillrahmsauce dazu Salzkartoffeln	14.20
Felchenfilets mit gerösteten Buttermandeln	14.80
dazu Salzkartoffeln	
Felchenfilets auf Blattspinat dazu Reis	14.80
Felchenfilets „Konstanzer Art“	14.80
mit Tomaten, Kräuter, Champignons, Zwiebeln, Knoblauch dazu Bandnudeln	
<u>Fischplatte ALTE POST</u>	17.90
(Filets vom Zander, Felchen und Kretzer)	
mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat ^{5,6,12} dazu zerlassene Butter	
Felchenfilets mit frisch geröstetem Knoblauch	14.80
dazu Bandnudeln	
Felchenfilets „Benediktiner Art“ ¹	14.80
mit Zwiebeln, Champignons, Schinken ^{6,7,11} und frischen Kräutern	
dazu Bandnudeln	
Kretzerfilet (für die Schweizer Freunde: Egli)	16.80
mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat ^{6,12}	
Zanderfilet „Konstanzer Art“	14.40
mit Tomaten, Kräutern, Champignons, Zwiebel, Knoblauch	
dazu Bandnudeln	
Zanderfilet von der Grillplatte	13.20
mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter	
Zanderfilet auf Blattspinat ^{5,12} dazu Reis	14.40
Seelachs paniert	10.80
mit frisch <i>hausgemachtem</i> Kartoffelsalat ^{6,12}	
und ebenso <i>hausgemachter</i> Sauce Remoulade	
Seelachs paniert	10.80
mit gemischtem Salat ^{6,12} und <i>hausgemachter</i> Sauce Remoulade	
Matjesfilets nach Hausfrauenart	10.30
mit Salatgarnitur ^{6,12} und Salzkartoffeln	

FLEISCHGERICHTE

Gegrillte Schweinshaxe	14.60
mit Pommes Frites und gemischtem Salat ^{6,12}	
Schweinerückensteak auf Bratensauce ¹	12.80
mit Pommes Frites und <i>hausgemachter</i> Kräuterbutter	
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und gemischtem Salat ^{6,12}	12.90
Jägerschnitzel in Rahmsauce ¹	14.50
mit <i>hausgemachten</i> und <i>handgeschabten</i> Spätzle und frischen Champignons	
Medaillons vom Schweinefilet in Rahmsauce ¹	16.10
mit Pommes Frites	
Fitnessteller – Salatvariationen ^{6,12}	13.90
mit Medaillons vom Schweinerücken dazu <i>hausgemachte</i> Kräuterbutter	
*** FLEISCHTRIO***	16.60
Schweinefilet, Schweinerücken und Putenbrust	
mit Rahm- und Bratensauce ¹ dazu Pommes Frites	
Rumspteak vom Grill – 200gr	19.90
dazu <i>hausgemachte</i> Kräuterbutter und Pommes Frites	
Putenbrust auf Blattspinat ^{6,12}	15.60
mit Käse überbacken dazu Bandnudeln	
Putenbrust auf Rahmsauce ¹ dazu Pommes Frites	14.80
Puten – Curry ¹ Rahmgeschnetzertes ¹ mit Bandnudeln	15.60
Maultaschen ⁷ „Provençale“ mit Tomaten und Käse überbacken	10.60

Kinderkarte



POCAHONTAS	Nudeln mit Tomatensauce	6.20
OBELIX	Wienerle ^{6,7,10,11,12} mit Pommes Frites und Ketchup ¹	5.80
HARRY POTTER	Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Ketchup ¹	6.20
GOOFY	Pommes Frites mit Ketchup ¹	4.10
SHREK	<i>Hausgemachte</i> Spätzle mit Rahmsauce ¹	6.20

BITTE BEACHTEN SIE, DASS BESTELLUNGEN AUS DER KINDERKARTE
NUR FÜR KINDER bis 12 Jahre VORGESEHEN SIND!

VESPERKARTE

Paar Wienerle ^{6,7,11,12} mit Brot	6.80
Wurstsalat ^{1,6,7,11,12} mit Brot	9.10
Schweizer Wurstsalat ^{1,6,7,11,12} mit Brot	9.10
Schinkenbrot (gekochter Hinterschinken ^{6,7,11}) reich garniert	8.60
Schinkenbrot (roher Schinken ¹¹) reich garniert	8.60
Käsebrot reich garniert	7.40

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Siebersquelle	Mineralwasser	0,33l	2.90	/0,75l	5.40	–	Still	0,5l	4.--
Tafelwasser/Leitungswasser		0,4l	1.60	Eistee			0,3l	2.20	/ 0,4l 2.50
Coca Cola ^{1,3,4,8} /Fanta ^{1,4,6,7,8} /Spezi ^{1,4,7,8}							0,3l	2.40	/ 0,4l 2.80
Bitter Lemon ²	0,3l	2.50	Zitronenlimonade ⁴				0,3l	2.20	/ 0,4l 2.50
Orangen- oder Apfelsaft (naturtrüb)	0,3l	2.50	Orangen- oder Apfelschorle	0,4l	3,20				
Johannisbeernektar- oder Multivitaminnektarschorle ⁴				0,4l	3.20				

1 mit Farbstoff 2 chininhaltig 3 koffeinhaltig 4 mit Süßungsmittel 5 mit Aroma
 6 mit Antioxidationsmittel 7 mit Stabilisatoren 8 mit Säuerungsmittel
 9 enthält Sulfiten 10 enthält Phosphat 11 mit Konservierungsstoffen 12 mit Geschmacksverstärker

EILLES TEEKARTE – IN PREMIUM QUALITÄT

Darjeeling Royal Second Flush – Spitzenqualität aus der Sommerpflückung (zartblumig)

Assam – Kräftiger Tee aus Nordindiens Plantagen (gehaltvoll und malzig)

Grüntee Asia Superior – aus Mittelasien mit zart-süßer, angenehm herber Note

Bio Vervenia – Kräuterkomposition aus Verbene, Zitronenmelisse und Lemonmyrthe

Roiboos Vanilla⁵ – Südafrikanischer Rotbusch mit lieblichem Vanillearoma

Sommerbeeren⁵ – Fruchtemischung mit sommerlichem Himbeer-Erdbeer-Aroma

Kräutergarten – Kräutermischung aus Lemongras, Roiboos, Nanaminze, Fenchel, Südholzwurzel, Zimt, Heidelbeeren und Kamille

Pfefferminze – besonders aromatisch und erfrischend

Kamille – honigartiger Geschmack, angenehm beruhigend und ausgleichend

Glasportion 0,3l 3.50

LIKÖRE UND SPIRITUOSEN

Aus regionalen und einheimischen Brennereien.

Mirabellenwasser oder Williamsbrand	2cl 3.50
Bodensee Obstwasser	2cl 3.30
Ramazzotti mit Eis und Zitrone	4cl 3.10
Jägermeister	2cl 3.10
Asbach Uralt	2cl 3.10
Remy Martin	2cl 3.60
Baileys auf Eis	4cl 5.60
Malteser Aquavit	2cl 3.10
Grappa	2cl 3.00
Grappa Reserva	2cl 4.10
Rum	2cl 3.10
Wodka auf Eis	5cl 3.80
Jack Daniel's auf Eis	5cl 4.90

OFFENE WEINE AUS MEERSBURG — Region Baden

Meersburger Müller Thurgau harmonische, angenehme Frucht	0,25l 5.30
Meersburger Müller Thurgau trocken, kernige Fülle	0,25l 5.30
Meersburger Grauer Burgunder trocken, edles Bouquet	0,25l 5.60
Hausviertel Meersburger Winzerschoppen Müller Thurgau QbA	0,25l 4.50
Weißweinschorle vom Hauswein	0,20l 4.20
Meersburger Spätburgunder Weißherbst, frisch, feinherb	0,25l 5.50
Meersburger Spätburgunder Weißherbst trocken, kernige Fülle	0,25l 5.50
Weißherbstschorle	0,20l 4.50
Meersburger Spätburgunder Rotwein, frisch elegant	0,25l 5.50
Meersburger Spätburgunder Rotwein trocken, vollmundig	0,25l 5.50
Rotweinschorle	0,20l 4.50

WEINE AUS MEERSBURG — Region Baden

Sonnenufer Grauer Burgunder trocken Qualitätswein (12,5%, 5,9 RZ, 6,9 S)	0,75l	17.80
Fohrenberg Müller Thurgau feinherb Qualitätswein, (11%, 21,7 RZ, 6,3 S)	0,75l	16.50
Sängerhalde Müller Thurgau trocken Qualitätswein, (11%, 6,7 RZ, 6,5 S)	0,75l	16.50
Sängerhalde Weißherbst QbA Qualitätswein, feinherb (11%, 18,3 RZ, 6,9 S)	0,75l	16.30
Sängerhalde Weißherbst trocken QbA Qualitätswein (12%, 7,1 RZ, 6,1 S)	0,75l	16.90
Sängerhalde Spätburgunder Qualitätswein (12%, 13,6 RZ, 4,4 S)	0,75l	16.20
Sängerhalde Spätburgunder trocken Qualitätswein (12,5%, 5,9 RZ, 4,2 S)	0,75l	17.20

Über unsere offenen Weine...

Müller Thurgau – Rebkreuzung aus Riesling und Gutedel. Fruchtig frisch, angenehme Säure, reich an Körper und Ausdruckskraft.

Grauer Burgunder – rassiger, trockener Weißwein mit duftigem Aroma, elegantem Körper und kerniger Säure.

Weißherbst – kräftiges Bouquet, reich an Körper, angenehme Säure und frisch.

Spätburgunder Rot – reichhaltig und fruchtig das Aroma, feinherb sein Gerbstoffgehalt.

APERITIFS & SPIRITUOSEN

Campani Spritz ^{1,9}	0,25l	5.60
Aperol Spritz ^{1,9}	0,25l	5.60
Hugo ⁹	0,25l	5.60
Meer-Secco ⁹ weiß, rot, rosé	0,2l	5.20
Martini weiß ^{5,9}	4cl	3.10
Bacardi Cola ^{1,3,4,8} /Soda	4cl	5.60
Wodka Lemon ^{2,6,8}	4cl	5.60

FASSBIERE

Post Pils		0,3l	3.30
Post Hefeweizen hell		0,3l	2.60 / 0,5l 3.50
Postbier Export		0,4l	3.30
Radler		0,4l	3.00
Russweizen		0,5l	3.50
Colaweizen ^{1,3,4,8}		0,5l	3.50



FLASCHENBIERE

Post Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	3.50
Post Hefeweizen dunkel	0,5l	3.50
Kristallweizen	0,5l	3.50
Alkoholfreies Bier	0.33l	3.10

HEIßGETRÄNKE

Tasse Kaffee	2.80
Portion Kaffee	4.80
Tasse Kaffee Hag	2.80
Portion Kaffee Hag	4.80
Tasse Cappuccino	3.10
Cappuccino Hag	3.10
Espresso	2.40
Dopp. Espresso	4.--
Latte Macchiato	3.10
Milchkaffee im Glas	3.10
Heiße Schokolade	2.60
Glas Milch	1.90
Tee mit Rum	2cl 3.80
Grog	2cl 3.50



DESSERTS

Schokosoufflé ^{1,5,7,8} mit Eis und Sahne	5.20
Apfelstrudel ^{7,8} mit Eis und Sahne	4.50
Apfelstrudel ^{7,8} mit Vanillesauce	4.50
Dessert des Hauses	4.50
Menuedessert (wenn im Menü angeboten)	3.10

EISKARTE

Eisbecher <i>Alte Post</i>	5.50
Eis mit Erdbeer ¹ - und Vanillegeschmack dazu Fruchtcocktail ⁸ , Erdbeersauce ^{7,8} und Sahne	
SCHOKOLADENBECHER	5.50
Eis mit Schoko- und Vanillegeschmack dazu Schokosauce ⁸ , Schokoraspeln und Sahne	
CAMPARIBECHER	6.50
Eis mit Vanillegeschmack in Orangensaft, dazu 4cl Campari und Sahne	
<i>Pfirsich Melba</i>	5.30
Eis mit Vanillegeschmack dazu Pfirsich ⁸ , Schokosauce ⁸ und Sahne	
Erdbeerbecher (nur während der Erdbeersaison)	5.10
Eis mit Vanille- und Erdbeergeschmack ⁷ mit frischen Erdbeeren, Erdbeersauce ^{7,8} und Sahne	
Eiskaffee	4.10
Eis mit Vanillegeschmack, Kaffee und Sahne	
Eisschokolade	4.10
Eis mit Schokoladengeschmack, Kakao und Sahne	
Kleines gemischtes Eis – 3 Kugeln	3.--
Großes gemischtes Eis – 5 Kugeln	4.10
Portion Sahne	0.70

Alte Post

Restaurant mit Gästehaus

www.altepost-online.de

Alle Zimmer im Haus geniessen voller Seesicht und wurden
2017 komplett saniert und im 3* Standard eingerichtet.
Frühstück ist von 8 bis 10 Uhr im Restaurant der Alten Post,
auch für Gäste, die nicht im Haus übernachten, in Form von einem reichhaltigen Büffet
(frisches Obst, Obstplatten, Müsli, Obstsalat, Cerealien, Käse-, Wurst- und Schinkenplatten,
Käse am Stück, Gemüse, Säfte, Joghurts, Quark und Frischkäse,
2 warme Getränke nach Wahl, frisch gekochte Eier), das sehr gelobt wird :)

alle Zimmer mit Seeblick und 2017 komplett renoviert	
DZ mit Seesicht, DU/WC	125-145€
Zustellbett	28€
Appartement mit Seesicht	145-165€
jede weitere Person (Max 7 Pers.)	28€

Alle Preise verstehen sich pro Zimmer/Appartement
inklusive Frühstücksbüffet und *zuzü;ich* Kurtaxe (z.Z. 2€ pro Person pro Tag)

 Abstellmöglichkeit gratis im Hof 

 Tiere sind leider nicht erlaubt 

 Parkplatz auf Anfrage 6€-12€ 

 Frühstücksbüffet 8 bis 10 Uhr zu 12.50€ pro Person für Restaurantgäste 

 Anreise bis 18 Uhr oder nach Vereinbarung 