

## *~ Geschichte ~*

*Mitten im Herzen von Bad Wiessee, nur wenige Schritte vom Tegernsee entfernt, verbindet der Gasthof zur Post Tradition und Moderne.*

*Ursprünglich als Poststation und Treffpunkt für Reisende gegründet, blickt das Haus auf eine lange Geschichte voller Begegnungen, Geschichten und Genuss zurück.*

*Nach einer vollumfänglichen Renovierung erstrahlt der Gasthof heute in neuem Glanz: Historische Elemente wurden liebevoll erhalten und mit zeitgemäßem Komfort ergänzt. So entstand ein Ort, an dem sich die Ursprünglichkeit der bayerischen Wirtshauskultur mit moderner Gastlichkeit verbindet.*

*Familie Seibert führt das Haus mit Leidenschaft und persönlichem Engagement. Die Verbundenheit zur Region und ihr Gespür für echte Gastfreundschaft prägen das besondere Ambiente des Gasthofs.*

*Ob Einheimische oder Gäste aus aller Welt – hier soll sich jeder willkommen fühlen und die Freude am gemeinsamen Genießen spüren.*

*Lassen Sie sich von unserer Küche verwöhnen, die Traditionelles mit frischen Ideen vereint, und erleben Sie die Herzlichkeit, die den Gasthof zur Post seit jeher auszeichnet.*

*Herzlich willkommen*

*Ihre Familie Seibert*

## *~ Unsere Partner ~*

*Starke Partnerschaften sind die Grundlage für unser tägliches Tun. Gemeinsam mit ausgewählten Produzenten, Lieferanten und Dienstleistern schaffen wir die Basis für Qualität, Nachhaltigkeit und echten Genuss.*



*Mit dem traditionsreichen Bier der **Privatbrauerei Ayinger** schenken wir charakterstarkes Bier ein, das weit über die Region hinaus für höchste Braukunst bekannt ist.*



*Von der **Naturkäserei Tegernseer Land** beziehen wir handwerklich hergestellten Käse, der die Vielfalt und Ursprünglichkeit des Tegernseer Tals widerspiegelt.*



*Die frischen Fische unserer Speisekarte stammen direkt aus der **Fischerei Tegernsee**, die für nachhaltigen Fang und erstklassige Qualität steht.*



*Die **Metzgerei Haller** im Herzen von Murnau steht seit über 130 Jahren für Tradition und Leidenschaft für das Metzgerhandwerk.*



*Unsere Speisekarte ist auf feinem **Gmundner Papier** gedruckt*

## *~ Ayinger Biere ~*

*Die vielfach prämierte Qualität der Ayinger Biere beruht auf den rein heimischen Zutaten aus Aying und Umgebung, der althergebrachten Handwerkskunst der Brauer, sowie einem konsequenten Qualitätsbewusstsein. Das sind die Werte und die Haltung mit denen die Familie Inselkammer ihr Bier seit 1878 braut und weiter brauen wird.*

### *Frisch vom Fass*

<i>Lager Hell 0,5 l</i>	<i>4,80</i>
<i>Untergäriges, helles Vollbier</i>	
<i>Kellerbier 0,5 l</i>	<i>5,20</i>
<i>Untergäriges, helles, naturtrübes Vollbier</i>	
<i>Altbairisch Dunkel 0,5 l</i>	<i>5,20</i>
<i>Untergäriges, dunkles Exportbier</i>	
<i>Bräuweise 0,5 l</i>	<i>5,20</i>
<i>Obergäriges, helles Weizenbier</i>	
<i>Urweise 0,5 l</i>	<i>5,20</i>
<i>Obergäriges, dunkles Weizenbier</i>	

### *Aus der Flasche*

<i>Jahrhundertbier 0,5 l</i>	<i>5,20</i>
<i>Untergäriges, helles Exportbier</i>	
<i>Bairisch Pils 0,33 l</i>	<i>4,50</i>
<i>Untergäriges, helles Vollbier</i>	
<i>Leichte Bräuweise 0,5 l</i>	<i>5,20</i>
<i>Obergäriges, helles Weizenschankbier</i>	

### *Alkoholfreie Biere*

<i>Alkoholfreies Weißbier von Schneider 0,5 l</i>	<i>5,20</i>
<i>Alkoholfreies Helles von Hopfenthaler 0,5 l</i>	<i>4,90</i>

*~ Vorspeisen ~ Salate ~ Brotzeiten ~*

*Weißwurst* bis 15:00 3,50 / Stk  
*Brezn* 2,60 / Stk

*Kräftige Rinder Consommé* 7,90  
*Hausgemachte Grießnockerl | Gemüsestreifen | Schnittlauch*

*Bunter gemischter Salat klein / groß* 6,90 / 12,90  
*Pflücksalat | Hausdressing | Paprika | Gurke | Tomate | Kerndl*

*dazu:*

*Gratinierter Ziegenfrischkäse* 7,00  
*Gebratene Hähnchenbrust* 10,00  
*Scheibe Brot* 0,90

*Ceasar Salat klein / groß* 7,90 / 13,90  
*Romanaherzen | Parmesandressing | Kirschtomaten | Gehacktes Ei |  
Croûtons*

*dazu:*

*Gratinierter Ziegenfrischkäse* 7,00  
*Gebratene Hähnchenbrust* 10,00  
*Scheibe Brot* 0,90

*Roastbeef vom bayrischen Rind* 19,90  
*Hausgemachte Remoulade | Bratkartoffeln*

*Pikantes Auberginen Tatar* *vegan* 15,90  
*Hummus | Blutampfer | Brotchips*

*Wir bitten um Verständnis, das wir uns erlauben 1,50 € pro Umbestellung  
für den Mehraufwand zu berechnen*

## *~ Hauptgerichte ~*

<b><i>Ofenfrischer Schweinsbraten</i></b>	<b>18,90</b>
<i>Dunkelbiersoße   Kartoffelknödel   Speck-Kraut-Salat</i>	
<b><i>Tafelspitz</i></b>	<b>19,50</b>
<i>vom Rind   Bouillonkartoffeln   Krensoße   Gemüse</i>	
<b><i>Sous vide gegarte Short Ribs</i></b>	<b>26,90</b>
<i>Rotwein Jus   Getrüffeltes Selleriepüree   Grüner Spargel</i>	
<b><i>Wiener Schnitzel</i></b> <i>von der Kalbslende</i>	<b>29,90</b>
<i>Kartoffel-Gurkensalat   kalt gerührte Preiselbeeren   Zitrone</i>	
<b><i>Zwiebelrostbraten</i></b>	<b>32,90</b>
<i>von der Rinderlende   Röstkartoffeln   Speckbohnen</i>	
<b><i>Halbe Ente vom Lugeder</i></b>	<b>32,90</b>
<i>Zwetschgen-Blaukraut   Kartoffelknödel</i>	

### *Fischspezialitäten*

<b><i>Backfisch vom Kabeljaufilet</i></b>	<b>19,90</b>
<i>Kartoffel-Gurken-Salat   Hausgemachte Remoulade   Zitrone</i>	
<b><i>Gebratenes Lachsfilet</i></b>	<b>26,90</b>
<i>Safranrisotto   Babyspinat   Kirschtomaten</i>	
<b><i>Gebratener Saibling im Ganzen</i></b>	<b>29,90</b>
<i>Junge Kartoffeln   Zitrone   Salat</i>	

### *Vegetarisch*

<b><i>Hausgemachte Käsespätzle</i></b>	<b>14,90</b>
<i>Hartkäse   Röstzwiebeln</i>	
<b><i>Geschmorter Blumenkohl</i></b> <i>vegan</i>	<b>17,90</b>
<i>Weißer Bohnen-Sesamcreme   Zuckerschoten-Shiitake-Salat   Granatapfel</i>	

*Manche Gerichte gibt es auch in KLEIN, fragen Sie einfach beim Service nach!  
Wir bitten um Verständnis, das wir uns erlauben 1,50 € pro Umbestellung  
für den Mehraufwand zu berechnen*

## *~ Brotzeiten ~*

<i>Obazda</i> <i>Rote Zwiebeln   Brezn</i>	<i>12,90</i>
<i>Brotzeitbrettl</i> <i>Speck   Schinken   Landjäger   Käse   Griebenschmalz   Radieschen   Gurken   Brot</i>	<i>15,90</i>
<i>Rindertatar auf Röstbrot</i> <i>Gebeiztes Eigelb   Senfcreme   Röstzwiebeln</i>	<i>19,90</i>
<i>Bayerischer Wurstsalat</i> <i>Rote Zwiebeln   Essiggurke   Schnittlauch   Brot</i>	<i>11,90</i>
<i>Schweizer Wurstsalat</i> <i>Schweizer Emmentaler   Rote Zwiebeln   Essiggurke   Schnittlauch   Brot</i>	<i>13,90</i>

## *~ Nachspeisen ~*

<i>Altbayerischer Apfelstrudel</i> <i>Vanillesoße   Schlagsahne</i>	<i>8,90</i>
<i>Tegernseer Käseteller</i> <i>Tegernseer Weich- und Hartkäse   Feigensenf   Trauben   Walnüsse</i>	<i>18,90</i>
<i>Himbeer-Tiramisu</i> <i>Marinierte Erdbeeren   Mandel-Crumble</i>	<i>9,90</i>

*Wir bitten um Verständnis, das wir uns erlauben 1,50 € pro Umbestellung für den Mehraufwand zu berechnen*

## ~ Getränke ~

### Softgetränke

<i>Adelholzener classic</i>	<i>0,75l 6,90 // 0,25l 2,90</i>
<i>Adelholzener naturell</i>	<i>0,75l 6,90 // 0,25l 2,90</i>
<i>Tafelwasser</i>	<i>0,4l 3,80 // 0,2l 2,00</i>
<i>Tafelwasser still</i>	<i>0,4l 3,80 // 0,2l 2,00</i>
<i>Frucade Zitronenlimo</i>	<i>0,4l 4,80 // 0,2l 2,60</i>
<i>Frucade Orangenlimo</i>	<i>0,4l 4,80 // 0,2l 2,60</i>
<i>Frucade Cola-Mix</i>	<i>0,4l 4,80 // 0,2l 2,60</i>
<i>Afri Cola</i>	<i>0,2l 3,60</i>
<i>Afri Cola zero</i>	<i>0,2l 3,60</i>
<i>Red Bull</i>	<i>0,25l 5,60</i>
<i>Tonic Water / Bitter Lemon</i>	<i>0,2l 4,60</i>

### Saft und Saftschorle

<i>Schorlen 0,4l</i>	<i>4,90</i>
<i>Schorlen 0,2l</i>	<i>2,70</i>
<i>Apfel, Johannisbeere, Maracuja, Rhabarber, Orange, Holunder</i>	
<i>Saft 0,4l</i>	<i>7,00</i>
<i>Saft 0,2l</i>	<i>3,70</i>
<i>Apfel, Johannisbeere, Maracuja, Rhabarber, Orange</i>	

## *~ Aperitif ~*

<i>Glas Schloss Vaux</i>	<i>0,1l 6,60</i>
<i>Aperol Sprizz</i>	<i>8,90</i>
<i>Sarti Sprizz</i>	<i>8,90</i>
<i>Veneto Sprizz</i>	<i>8,90</i>
<i>Heidi Spritz</i>	<i>8,90</i>
<i>Hugo</i>	<i>8,90</i>
<i>Campari Soda</i>	<i>7,60</i>
<i>Campari Orange</i>	<i>8,90</i>
<i>Negroni</i>	<i>10,90</i>

### Alkoholfrei:

<i>Chilla Berry Sprizz</i>	<i>7,90</i>
<i>Chilla Sprizz</i>	<i>7,90</i>

### Heißgetränke

<i>Espresso</i>	<i>3,20</i>
<i>Kaffee</i>	<i>4,40</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>4,60</i>
<i>Milchkaffee</i>	<i>4,60</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>4,90</i>
<i>Heiße Schokolade weiß oder braun</i>	<i>4,90</i>
<i>Produkte mit Hafermilch</i>	<i>+ 0,50</i>

*~ offene Weine ~*

*Weißweine*

<i>Grauburgunder Emil Bauer</i>	<i>0,1l 3,50 // 0,2l 6,90</i>
<i>Riesling Emil Bauer</i>	<i>0,1l 3,50 // 0,2l 6,90</i>
<i>Veltliner Frischauf Ried Weideboaz</i>	<i>0,1l 3,90 // 0,2l 7,70</i>
<i>Sabathini Erwin Sabathi</i>	<i>0,1l 4,60 // 0,2l 8,90</i>
<i>Weinschorle</i>	<i>0,2l 4,10 // 0,4l 7,90</i>

*Roséwein*

<i>In Bloom Reeh</i>	<i>0,1l 5,20 // 0,2l 9,90</i>
----------------------	-------------------------------

*Rotweine*

<i>Merlot Emil Bauer „Answer“</i>	<i>0,1l 4,10 // 0,2l 8,20</i>
<i>Zweigelt Pöckl Classique</i>	<i>0,1l 5,10 // 0,2l 10,20</i>
<i>Brancaia Tre</i>	<i>0,1l 6,90 // 0,2l 13,80</i>

*Flaschenweine und Schnäpse gibt's in  
unserer Weinkarten!*