

# Postillion

HERZLICH WILLKOMMEN  
IM POSTILLION



Sehr geehrte Gäste  
und Freunde des Postillions,

Wir servieren Ihnen beste Produkte,  
die wir persönlich für Sie auswählen, kontrollieren  
und immer frisch für Sie zubereiten.

Genießen Sie die lockere Atmosphäre an einem  
der schönsten Orte in Rottach-Egern.

Ihr Gastgeber Stefan Zink  
sowie das Postillion-Team heißen Sie  
herzlich willkommen.

Reservierungen unter: +49 8022 70 46 40

# STEINPILZKARTE



## APERITIF

Alpensecco 0,2 l  
(Likör mit Prosecco)  
6,50

## SUPPE

Schaumsuppe vom Steinpilz  
7,80

## VORSPEISE

Carpaccio vom US - Rind mit Vogerlsalat und Parmesan  
dazu gebratene Steinpilze  
19,80

## HAUPTGERICHTE

US-Rinderhüftsteak mit gebratenen Steinpilzen  
an großem Salat mit Honig - Balsamico Dressing  
24,80

Strammer Max  
mit gebratenen Steinpilzen  
15,80

Hausgemachte Semmelknödel  
mit Rahm-Steinpilzen  
18,20

Spaghetti mit gebratenen Steinpilzen  
18,20

### Unsere Weinempfehlung zu den Steinpilzen:

Chardonnay DOC  
vom Weingut Elena Walch, Südtirol

0,1 ltr / 0,2 ltr / 0,75 ltr

3,70 / 7,20 / 26,00

## SUPPEN



Kalbstafelspitz-Brühe mit Maultaschenstreifen  
5,80

## VORSPEISEN



Blattsalate der Saison mit Romana Tomaten und Gartenkresse  
(kleiner Beilagensalat)  
5,80

Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade, dazu Röstkartoffeln  
und gebratenem Frühlingslauch  
15,80

Lachscarpaccio mit Feldsalat  
und lauwarmen Orangen-Kürbis-Ragout  
14,80

Großer Blattsalat mit Balsamicodressing  
7,80

wahlweise mit.....

.....lauwarmer Ziegenkäse	5,80
.....gegrilltem Scarmorza	6,80
.....gebratenen Rinderfetzen	8,80
.....gebratener Maispoulardenbrust	8,80
.....Tegernseer Saiblingsfilet	8,80

## KLASSISCHE HAUPTGERICHTE



Kalbfleisch-Pflanzerl mit lauwarmen bayerischen Kartoffelsalat  
11,80

1/4 bayerische Ente mit Kartoffelknödel  
und Blaukraut  
18,80

Original bayerischer Schweinekrustenbraten  
mit zweierlei Knödel und Speckkrautsalat  
12,80

Schnitzel "Wiener Art" mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren  
13,80

Knusperhendl-Salat  
mit Mangodressing und frittierter Petersilie  
14,80

Tegernseer Biergulasch mit Bandnudeln und kleinem Blattsalatteller  
15,80

Kalbstafelspitz "österreichische Art"  
im Wurzelsud gekocht mit frischem Apfelkren, Rahmspinat und Röstkartoffeln  
17,80

In Portwein geschmorte Ochsenbackerl  
mit Kartoffel-Zwiebelstampf und Salat  
18,20

Zwiebelrostbraten aus der Huft  
mit Speckbohnen und Röstkartoffeln  
21,80

Lachsfilet vom Grill auf Papardelle in Weißweinschaum  
mit Babyspinat  
18,80

Tegernseer Saiblingsfilet auf der Haut in Butter gebraten  
mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln  
18,80

Tegernseer Forelle blau mit Salzkartoffeln und brauner Butter  
21,80

## VEGETARISCHE GERICHTE



Kas- und Spinatknödel in brauner Butter mit Parmesan  
12,80

Tiroler Kasspatzn mit Bergkas und Röstzwiebeln  
12,80

## S Ü ß E N A C H S P E I S E N



Fruchtsorbet mit frischer Minze je nach Saison

2,50

mit Wodka oder Prosecco aufgegossen

5,50

Gemischtes Eis mit Sahne und Schokoladenstreusel

5,20

Zwei fruchtige Marillenknödel in der Bröselpanade mit warmer Vanillesoße

6,80

Hausgemachter Blaubeerpfannkuchen mit Vanilleeis

7,80

Hausgemachte Apfelkücherl mit Vanilleeis

7,80

3 Stück Reiberdatschi mit Apfelmus

8,80

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

(für 2 Personen)

14,80

# SCHMANKERL – BROTZEITEN



Altbayerischer Obatzda mit Zwiebeln und Salzstangerl  
3,80

2 Stück Weißwürste<sup>1234</sup> mit süßem Senf  
(bis 17:00 Uhr)  
5,90

Dreierlei Aufstrich<sup>1234</sup> (Griebenschmalz, Kräuterfrischkäse und feine Leberwurst)  
mit Brotkorb  
7,80

Kalter Braten, garniert mit Schmandkren und kleinem Krautsalat  
8,80

Saures Rindfleisch mit Kürbiskernöl und Apfelessig an kleinem Salat  
10,80

Bayrischer Wurstsalat<sup>1234</sup> mit Bauernbrot  
8,80

Schweizer Wurstsalat<sup>1234</sup> mit Bauernbrot  
9,80

Alm-Kasbrettl vom Tölzer Kasladen mit zweierlei Feigensenf  
13,20

A' feine bayerische Brezn  
1,50

A' feine bayerische Brezn mit Butter  
1,90