

# Postillion

HERZLICH WILLKOMMEN  
IM POSTILLION



Sehr geehrte Gäste  
und Freunde des Postillions,

Wir servieren Ihnen beste Produkte,  
die wir persönlich 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

## SUPPEN



Bayerische Breznsuppe  
mit gebratenen Weißwurstradel  
6,80

Tafelspitzbrühe  
mit Lebernockel  
6,20

## VORSPEISEN



Carpaccio vom US-Rind mit Rucola,  
Parmesan und gerösteten Pinienkernen  
15,80

Saiblingstatar auf Avocadospalten mit Rösti  
15,20

# KLASSISCHE HAUPTGERICHTE

(11:30 bis 14:30 Uhr und 17:30 bis 21:30 Uhr)



Oma`s Kalbsfleischpflanzerl (2 Stück)  
mit Bratensoße und Kartoffelsalat  
13,80

Knuspriger ofenfrischer Schweinsbraten mit Tegernseer Dunkelbiersoße,  
Kartoffelknödel und Krautsalat  
14,20

„Knusper-Backhenderl“  
von der ausgelösten Keule mit Cornflakes-Kruste gebacken  
dazu Kartoffel-Rucolasalat  
14,80

Gesottener Tafelspitz aus der Fleischbrühe  
mit Wurzelgemüse, cremiger Meerrettichsoße  
und geschwenkten Petersilienkartoffeln  
19,80

Hirschgulasch aus der Keule geschnitten  
mit Spätzle und Preiselbeerbirne  
19,80

Wiener Schnitzel vom Kalb, in Butter gebraten  
mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren  
19,80

„Zwiebelrostbraten“  
Rumpsteak (ca. 250g) mit Zwiebelsoße und Röstkartoffeln  
21,80

Rumpsteak (ca.250g)  
dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Kräuterbutter  
21,80

## FISCH GERICHTE

(11:30 bis 14:30 Uhr und 17:30 bis 21:30 Uhr)



Auf der Haut in Butter kross gebratenes Saiblingsfilet  
mit mediterranem Gemüse und Petersilienkartoffeln

18,80

Gebratenes Saiblingsfilet vom Grill  
an großem Blattsalat mit Hausdressing

18,80

## VEGETARISCHE GERICHTE

(11:30 bis 14:30 Uhr und 17:30 bis 21:30 Uhr)



Ofenkartoffel mit Kräuterquark  
und gegrilltem Gemüse

14,80

Allgäuer Käsespätzle mit frischem Schnittlauch  
und hausgemachten Röstzwiebeln

14,80

Geschmolzener Ziegenkäse mit Honig  
und großem Blattsalat in Hausdressing mariniert

14,80

Gebackener Camembert mit Wildpreiselbeeren,  
frittierter Petersilie, Brot und Salatbouquet

14,80

## SÜßE NACHSPEISEN



Fruchtsorbet mit frischer Minze je nach Saison

2,50

mit Wodka oder Prosecco aufgegossen

5,50

2 Kugeln Walnuss Eis mit Eierlikör und Sahne

5,20

Lauwarmes Schokoladenküchlein  
mit Vanilleeis und frischen Beeren

7,80

Hausgemachte Apfelkücherl  
mit Vanilleeis

7,80

Karamellierter Kaiserschmarrn  
mit Zwetschgenröster

13,20

# SCHMANKERL – BROTZEITEN



2 Stück Weißwürste mit süßem Senf

(11:30 bis 17:30 Uhr)

5,90

Altbayrischer Obatzda  
mit Zwiebeln, Salzstangerl und Brotkorb

7,20

Dreierlei Aufstrich  
(Obatzda, Griebenschmalz und Leberwurst)  
mit Brotkorb

8,80

Abgebräunter Leberkäse wahlweise mit .....

.....Kartoffelsalat 10,80

..... Spiegelei und Kartoffelsalat 11,80

(von 11:30 Uhr bis 17:30 Uhr)

Bayrischer Wurstsalat mit Bauernbrot

8,80

Schweizer Wurstsalat mit Bauernbrot

9,80

Kalter Braten mit frischem Kren, kleinem Krautsalat dazu Brot und Butter

10,80

Schwarzwälder Speckbrett, mit Brot und Butter

14,20

A' bayrische Brezn

1,50

A' bayrische Brezn mit Butter

1,90