

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 Leberockerl
6,20

VORSPESIEN



Carpaccio vom US-Rind mit Rucola,
Parmesan und gerösteten Pinienkernen
16,80

Gebratene Blutwurst
mit Birnenspalten und einem Rösti
14,20

KLASSISCHE HAUPTGERICHTE



Oma`s Kalbsfleischpflanzerl (2 Stück)
mit Bratensoße und Kartoffelsalat
14,20

Knuspriger ofenfrischer Schweinsbraten mit Tegernseer Dunkelbiersoße,
Kartoffelknödel und Krautsalat
14,80

„Knusper-Backhenderl“
von der ausgelösten Keule mit Cornflakes-Kruste gebacken
dazu Kartoffel-Rucolasalat
15,80

Gesottener Tafelspitz aus der Fleischbrühe
mit Wurzelgemüse, cremiger Meerrettichsoße
und geschwenkten Petersilienkartoffeln
20,80

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, in Butter gebraten
mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren
24,80

„Zwiebelrostbraten“
Rumpsteak (ca. 250g) mit Zwiebelsoße und Röstkartoffeln
24,80

Rumpsteak (ca.250g)
dazu Pommes frites und Kräuterbutter
24,80

FISCH GERICHTE



Auf der Haut kross gebratenes Saiblingsfilet
mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln
20,80

Auf der Haut kross gebratenes Saiblingsfilet
an großem Blattsalat mit Hausdressing
20,80

VEGETARISCHE GERICHTE



Allgäuer Käsespätzle mit frischem Schnittlauch
und hausgemachten Röstzwiebeln
15,80

Geschmolzener Ziegenkäse mit Honig
und großem Blattsalat in Hausdressing mariniert
15,80

Gebackener Camembert mit Wildpreiselbeeren,
frittierter Petersilie, Brot und Salatbouquet
14,80

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

2 Kugeln Walnuss Eis mit Eierlikör und Sahne

6,20

Lauwarmes Schokoladenkuchlein
mit Vanilleeis und frischen Beeren

8,80

Hausgemachte Apfelkücherl
mit Vanilleeis

8,80

Karamellierter Kaiserschmarrn
mit Zwetschgenröster

15,20

SCHMANKERL – BROTZEITEN



2 Stück Weißwürste mit süßem Senf

(11:30 bis 17:30 Uhr)

6,20

Altbayrischer Obatzda
mit Zwiebeln, Salzstangerl und Brotkorb

7,80

Dreierlei Aufstrich
(Obatzda, Griebenschmalz und Leberwurst)
mit Brotkorb

9,20

Bayrischer Wurstsalat mit Bauernbrot

9,20

Schweizer Wurstsalat mit Bauernbrot

10,20

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

11,20

Speckbrettl, mit Brot und Butter

15,20

A' bayrische Brezn

1,80

A' bayrische Brezn mit Butter

2,30