

# 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  
16,80

Gebratene Blutwurst  
mit Birnenspalten und einem Rösti  
14,20

## KLASSISCHE HAUPTGERICHTE



Oma`s hausgemachte Fleischpflanzerl (2 Stück)  
mit Bratensoße und Kartoffelsalat  
14,80

Knuspriger ofenfrischer Schweinsbraten mit Tegernseer Dunkelbiersoße,  
Kartoffelknödel und Krautsalat  
15,80

„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  
23,80

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, in Butter gebraten  
mit Preiselbeeren und Röstkartoffeln oder großer Salat  
27,80

„Zwiebelrostbraten“  
Rumpsteak mit Zwiebelsoße und Röstkartoffeln  
27,80

Rumpsteak  
mit Kräuterbutter dazu Pommes frites oder großer Salat  
27,80

## FISCH GERICHTE



Auf der Haut kross gebratenes Saiblingsfilet  
mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln

24,80

Auf der Haut kross gebratenes Saiblingsfilet  
an großem Blattsalat mit Hausdressing

24,80

## 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

## 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

8,20

Lauwarmes Schokoladenküchlein  
mit Vanilleeis und frischen Beeren

9,20

Hausgemachte Apfelkücherl  
mit Vanilleeis

9,80

Karamellierter Kaiserschmarrn  
mit Zwetschgenröster

15,80

# SCHMANKERL – BROTZEITEN



2 Stück Weißwürste mit süßem Senf

(11:30 bis 17:30 Uhr)

6,20

Altbayrischer Obatzda  
mit Zwiebeln, Salzstangerl und Brotkorb

8,90

Dreierlei Aufstrich  
(Obatzda, Griebenschmalz und Leberwurst)  
mit Brotkorb

9,80

Bayrischer Wurstsalat mit Bauernbrot

9,80

Schweizer Wurstsalat mit Bauernbrot

10,80

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

11,80

Speckbrettl, mit Brot und Butter

15,80

A' bayrische Brezn

1,80

A' bayrische Brezn mit Butter

2,30