

Postillion

HERZLICH WILLKOMMEN
IM POSTILLION



Sehr geehrte Gäste
und Freunde des Postillions,

Wir servieren Ihnen beste Produkte
von regionalen Lieferanten,
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



Ein kleiner Service für unsere Gäste:
Gegen Vorlage Ihres Einfahrtstickets beim Parken auf unserem beschränkten Hausparkplatz
(direkt anschließend an der Hauptstraße)
Erhalten Sie bei einem Verzehr ab 40 Euro ein kostenloses Ausfahrtticket.

Wir möchten Ihnen unsere Lieferanten der Region vorstellen:
Bauernbrot von der Bäckerei Tremmel (Rottach-Egern), Fleisch- und Wurstwaren von der Metzgerei
Holnburger (Miesbach), Weißwürste und Bratwürste von der Metzgerei Schelkopf (München),
Kartoffeln vom Bauernhof Burkhart (Sauerlach), Salate/Gemüse und Früchte von der Firma Feldbrach
(Taufkirchen), Biere vom Brauhaus Tegernsee und Brauerei Hopf Miesbach

SUPPEN



Tafelspitzbrühe
mit hausgemachten Lebernockel **oder** Pfannkuchenstreifen
6,90

Cremesuppe der Saison
8,20

VORSPEISEN



Carpaccio vom US-Rind mit Rucola,
Parmesan und gerösteten Cashewkernen
18,80

Geschmolzener Ziegenkäse
mit Ratatouille
13,90

Alle Preise in Euro. Als Zahlungsmittel akzeptieren wir Euro-Banknoten,
verschiedene Kreditkarten und EC-Karten ab 20 Euro.

STEAKKARTE



Premium Grain fed Beef Argentinien

Argentinien, ein tolles Weideland, durchzogen von unzähligen Strömen kristallklaren Wassers, durch ein mildes Klima begünstigt, war schon immer ein einzigartiger Lieferant eines sehr guten Fleisches. Die freilaufenden Rinder werden zum Schluss 120 Tage mit Getreide zugefüttert (Grain fed), wodurch das Fleisch eine delikate Marmorierung, Zartheit und einen ausgezeichneten Geschmack bekommt.

Rumpsteak

mit kleinem Fettrand
26,90 € (ca. 200 g)

Rib Eye

marmoriert mit kleinem Fetttage
34,90 € (ca. 300 gr.) / 49,90 € (ca. 500 gr.)

Rückensteak vom italienischen Parmaschwein

aus dem magersten Teilstück, fein marmoriert
18,90 € (ca 250g)

Neuseeland Lammfilets

zart und mild im Geschmack
26,90 € (ca, 220 g)

Unsere Steaks servieren wir medium
mit sowohl hausgemachter Kräuterbutter als auch Steaksauce

Unsere Empfehlung als Beilage

- ❖ Gemischter Blattsalat mit Hausdressing
- ❖ Ofenkartoffel mit Sour Cream
- ❖ Gegrillte Mais-Corn Ribs
- ❖ Pommes frites
- ❖ Bratkartoffeln
- ❖ Kartoffelsalat
- ❖ Speckbohnen je 4,90 €

- ❖ Pfefferrahmsauce 3,50 €

KLASSISCHE HAUPTGERICHTE



Oma`s hausgemachte Fleischpflanzerl (2 Stück)
mit Bratensoße und Kartoffelsalat
16,90 normal / 14,90 klein

Knuspriger ofenfrischer Schweinsbraten mit Tegernseer Dunkelbiersoße,
Kartoffelknödel und Krautsalat
18,80 normal / 16,80 klein

Backhendl von der ausgelösten Keule
mit Zitronen-Thymian-Mariande
auf Kartoffel-Rucola-Salat und Remoulade
18,80 normal / 16,80 klein

Gesottener Tafelspitz aus der Fleischbrühe
mit Wurzelgemüse, cremiger Meerrettichsoße
und geschwenkten Petersilienkartoffeln
26,60 normal / 24,60 klein

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, in Butter gebraten
mit Preiselbeeren und Röstkartoffeln **oder** großer Salat
29,90 normal / 27,90 klein

„Zwiebelrostbraten“
zart, rosa mit Zwiebelsoße und Röstkartoffeln
29,90

FISCH GERICHTE



Zanderfilet
auf Rote Beete Risotto mit gebratenem grünem Spargel
29,80

Auf der Haut kross gebratenes Doradenfilet „mediterraner Art“
an großem Blattsalat mit Hausdressing
28,80

Ofenkartoffel
mit gebratenem Garnelenragout und Dip
21,90

VEGETARISCHE GERICHTE



Hausgemachte Kässpätzle
mit Bergkäse, frischem Schnittlauch und Röstzwiebeln
15,90 normal / 13,90 klein

„Knödelkarussell“
wechselnde hausgemachte Knödelvariation
15,90 normal / 13,90 klein

Überbackene Gemüse-Kartoffelpfanne
mit Kräuterdip
16,60

SÜßE NACHSPEISEN



Fruchtsorbet mit frischer Minze je nach Saison

3,20

mit Wodka oder Prosecco aufgegossen

6,50

Crème Brûlée

(wechselnde Varianten)

mit hausgemachtem Sorbet

10,30

Dessertkreation

des Küchenchefs

11,80

Karamellisierter Kaiserschmarrn

mit Apfelkompott

17,70

SCHMANKERL – BROTZEITEN



2 Stück Weißwürste mit süßem Senf

(11:30 bis 17:30 Uhr)

6,90

Altbayrischer Obatzda
mit Zwiebeln, Salzstangerl und Brotkorb

10,30

Dreierlei Aufstrich
(Obatzda, Griebenschmalz und feine Leberwurst)

mit Brotkorb

10,90

Bayrischer Wurstsalat mit Bauernbrot

11,90

Schweizer Wurstsalat mit Bauernbrot

12,90

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

12,90

Speckbrett, mit Brot und Butter

17,70

A' bayrische Brezn

1,90

A' bayrische Brezn mit Butter

2,50