

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Wildbadquelle Mineralwasser classic	1,70 €	2,60 €
Wildbadquelle Mineralwasser medium	1,70 €	2,60 €
Wildbadquelle Mineralwasser medium Flasche	0,7 l	2,90 €
Urbacher Gourmet		
stilles Mineralwasser Flasche	0,5 l	2,80 €
Wildbadquelle Bitter Orange	0,33 l	2,80 €
Wildbadquelle Bitter Lemon ³	0,33 l	2,80 €
	0,2 l	0,4 l
Coca Cola ^{3,4,5,7}	2,00 €	3,20 €
Coca Cola light ^{3,4,5,7}	2,00 €	3,20 €
Fanta ^{3,4,7}	2,00 €	3,20 €
Mezzo Mix ^{3,4,5,7}	2,00 €	3,20 €
Wildbadquelle Citrosina ⁷	2,00 €	3,20 €

Säfte und Nektare

Apfelsaft, Orangensaft, Trauben, Ananassaft	2,20 €	3,80 €
Bananen-, Sauerkirsch-, Schwarzer Johannisbeer-, Maracujanektar	2,20 €	3,80 €
Kiba (Kirsch-Banane)	2,20 €	3,80 €
Fruchtsaft-Schorle	2,10 €	3,40 €
Fruchtnektar-Schorle	2,10 €	3,40 €

Alkoholische Getränke

Haller Löwenbräu Bier vom Fass

	0,3 l	0,5 l
Meistergold spezial	2,30 €	3,00 €
Hefeweizen	2,50 €	3,10 €
Edel Pils	2,90 €	-

Flaschenbier

Haller Löwenbräu Mohrenköpfe	0,33 l	2,80 €
Haller Löwenbräu Naturradler	0,33 l	2,80 €
Haller Löwenbräu Kristallweizen	0,5 l	3,00 €
Haller Löwenbräu Hefeweizen dunkel	0,5 l	3,00 €
Paulaner Weißbier	0,5 l	3,10 €

Biermischgetränke

	0,3 l	0,5 l
Radler	2,20 €	2,70 €
Cola-Weizen	2,40 €	3,00 €
Soft-Weizen	2,70 €	3,10 €

Alkoholfreie Biere

Haller Löwenbräu Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	3,00 €
Haller Löwenbräu Meistergold alkoholfrei	0,5 l	2,80 €

Aperitive/Liköre/Spirituosen

Aperitive

Aperol Sekt/Hugo ⁴	0,125 l	4,60 €
Campari Orange ⁴	0,2 l	4,20 €
Aphrodite --- Sekt und Granadapfel mit Eis	0,1 l	2,80 €
Sekt-Holunderblüte	0,1 l	2,80 €

Liköre

Baileys	4 cl	3,90 €
Liköre von Fam. König	2 cl	2,90 €

Spirituosen

Edelbrände von Fam König und Jägermeister, Ouzo,	2 cl	2,70 €
Aquavit Malteser, Fernet Branka, Asbach Uralt	2 cl	2,50 €
Ramazotti mit Eis und Zitrone	2 cl	2,70 €
Whiskey (Jack Daniels, Southern Comfort)	2 cl	3,00 €

	Gespritz
Baccardi-, Asbach-, Wodka-Cola etc.	2,70 €
Jacky-, Southern Comfort-Cola etc.	3,20 €

Fürstentass Weine aus der Kellerei Hohenlohe

Rotwein

Trollinger mit Lemberger, halbtrocken Verrenberger Lindelberg	0,25 l	3,90 €
Schwarzriesling, halbtrocken Weingenuß aus Hohenlohe	0,25 l	3,90 €
Trollinger, trocken Michelbacher Lindelberg	0,25 l	3,90 €
Lemberger, trocken Michelbacher Lindelberg	0,25 l	3,90 €

Weißwein

Riesling, halbtrocken Verrenberger Lindelberg	0,25 l	3,90 €
Riesling, trocken Verrenberger Lindelberg	0,25 l	3,90 €

Weißherbst

Schwarzriesling Weißherbst, halbtrocken Weingenuß aus Hohenlohe	0,25 l	3,90 €
---	--------	--------

Alle oben genannten Weine	1 l	15,00 €
---------------------------	-----	---------

Weinschorle	0,25 l	3,10 €
Ochsenchorle	0,5 l	4,80 €

Sektgenuss aus Hohenlohe

Cuvée weiß, trocken Verrenberger Lindelberg	0,1 l	2,40 €
Cuvée weiß, trocken Verrenberger Lindelberg	0,75 l	17,00 €

Legende: ¹ Phosphat, ² Geschmacksverstärker, ³ Antioxidationsmittel, ⁴ Farbstoffe, ⁵ Koffein haltig, ⁶ Konservierungsstoffe, ⁷ Süßungsmittel, ⁸ Chinin haltig

Ilshofener Post

die Zeitung von uns für Sie



Brauereigasthof · Hotel · Zur Post Pächter: Dietmar Simon
Hauptstraße 5 · 74532 Ilshofen · Tel.: 0 79 04 / 94 20 21 · Fax: 0 79 04 / 94 20 36 · email: info@gasthof-post-ilshofen.de

Ausgabe 06-2017

Zum Schmökern, Auswählen und gerne zum Mitnehmen
f www.gasthof-post-ilshofen.de
Wir freuen uns über einen Besuch!

Alle Infos

Wenn es Ihnen bei uns gefallen hat und Sie gerne wieder kommen wollen – oder Sie unseren Gasthof zur Post gerne Freunden und Bekannten näher vorstellen wollen: Alle Informationen zum Gasthof finden Sie in unserem Flyer, bei Facebook oder auf unserer Homepage. Bitte sprechen Sie uns an.



Sie suchen eine Übernachtung

Wir haben zehn gemütlich eingerichtete Fremdenzimmer



Bei uns steht immer ein Salatbuffet mit frischen, hausgemachten Salaten bereit.



Unser Biergarten

In ruhiger idyllischer Lage hinter dem Gasthof

In der warmen Jahreszeit hat unser herrliche Aussicht und Ruhe bei ruhiger, idyllischer Biergarten mit einem Getränk und/oder einer hausgemachten Köstlichkeit aus unserer Küche unter freiem Himmel.



Hier gibt's



Sonntags gemütlich mit der Familie oder zu zweit essen gehen?

Bitte reservieren Sie rechtzeitig! Wir bieten jeden Sonntag besondere, von uns ausgesuchte Speisen, auf unserer Sonntagskarte.

Ihre Gastgeber



Andrea und Dietmar Simon

Feierlichkeiten im Gasthof

Wir beraten Sie gerne für Ihre Feier – sprechen Sie uns an.

Unser Gastraum mit angrenzendem Nebenzimmer bietet Platz für ca. 55 Personen. Odernatürlich in unserem rustikalen Wappensaal unter dem Dach für größere Veranstaltungen und Feste für max. 64 Personen. Wir kochen auch gerne Ihr Wunschmenü zum Abholen.

Unser Urlaub zum Vormerken:

19. Juni – 02. Juli 2017
28. August – 03. September 2017
15. Januar – 04. Februar 2018



FÜRSTENTASS - Weinkellerei Hohenlohe eG
www.FUERSTENTASS.de



Edlebrände in der Post

100% Natur Genuss der Familie König
Seit vielen Generationen brennt Familie König alle naturbelassen ohne Chemie und von Hand in Elzhausen im verlesen. Genuss pur Herzen von Hohenlohe ohne Farb- und Zusatzgelegen, Ihre Schnäpse mit viel Herzblut.

Unsere Öffnungszeiten:

Mo. u. Di.	Ruhetag
Mi., Fr. und Sa.	17. ⁰⁰ Uhr bis spätestens 23. ³⁰ Uhr Warme Küche bis 21.00 Uhr
Do.	10. ⁰⁰ bis 13. ³⁰ Uhr Warme Küche von 11. ³⁰ bis 13. ¹⁵ Uhr 17. ⁰⁰ Uhr bis spätestens 23. ³⁰ Uhr Warme Küche bis 21. ⁰⁰
Sonn- und Feiertage	Geöffnet von 10.00 bis 14.00 Uhr Warme Küche von 11. ³⁰ bis 14. ⁰⁰ Uhr

Wir behalten uns vor bei wenig Betrieb den Gasthof früher zuzuschließen.
Sind Sie spät dran? Rufen Sie uns kurz an. Telefon 07904 942021
Erweiterte Öffnungszeiten nach Absprache

Vorna weg ebbes gloas

Tagessuppe auf Anfrage	
Champignons paniert mit Dipp-Soße ^{2,3}	4,80 €
Garnelenschwänze im Knuspermantel mit Dipp-Soße	6,90 €
Hausgemachtes vom Chef, Griebenschmalz und Gerauchtes mit defligem Brot	6,40 €

Vom Schwein

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Salat vom Buffet ^{2,3}	10,90 €
Jägerschnitzel mit frischen Champignons Spätzle und Salat vom Buffet	13,20 €
Zigeunerschnitzel mit feuriger Soße mit Kroketten und Salat vom Buffet ^{2,3}	12,40 €
Schweinefilet-Medaillons mit frischen Champignons ² Rahmsauce, Spätzle und Salat vom Buffet	14,80 €
Schweinerückensteak mit hausgemachter Kräuterbutter, wilden Kartoffeln, Dipp-Soße und Salat vom Buffet ²	11,90 €
Schweinebauch, natur oder paniert mit Kartoffelsalat und Salat vom Buffet ²	9,50 €

alle oben genannten Gerichte auch als kleine Portionen erhältlich (-2,00 €)

Brauhaus-Kotelette nach Art des Hauses ^{2,3} mit Biersauce, Kartoffelsalat und Salat vom Buffet	12,80 €
Holzfaller-Steak nach Chef-Art mit Bratkartoffeln, hausgemachter Kräuterbutter und Salat vom Buffet	13,80 €

Vom Rind

Zwiebelrostbraten - mit Bratkartoffeln und Salat vom Buffet	17,90 €
- mit defligem Brot und Salat vom Buffet	15,90 €
Pfeffersteak mit Kroketten, Rahmsauce und Salat vom Buffet	16,90 €

Grillplatte Rinder- und Putensteak, Schweinefilet-Medaillons, hausgemachte Kräuterbutter, Pfannengemüse, wilden Kartoffeln und Dipp-Soße und Salat vom Buffet	19,80 €
---	---------

Fisch

Forellenfilet mit Schwenkartoffeln oder Kartoffelsalat, Dipp-Soße und Salat vom Buffet	11,80 €
--	---------

Geflügel

Putenschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Salat vom Buffet ^{2,3}	11,80 €
Putenschnitzel „Natur“ mit Rahmsauce Kroketten und Salat vom Buffet	12,30 €
Puten-Geschnetzeltes mit frischen Champignons Spätzle und Salat vom Buffet	12,20 €
Umbestellung auf Bratkartoffeln o. Spätzle	1,50 €
Portion Ketchup oder Majjo	0,50 €
Portion Bratensauce	1,00 €
Portion Rahmsauce	1,20 €
Kräuterbutter hausgemacht	0,60 €
Dipp-Soße	0,80 €

Für die gloana Leit (Kinder bis 12 Jahre)

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes ^{2,3}	4,80 €
Fischstäbchen mit Pommes ^{2,3}	4,50 €
Spätzle mit Soße ^{2,3}	2,60 €
Pommes mit Ketchup oder Majjo ^{3,6}	2,60 €

Salate vom Buffet

Beilagensalat	3,80 €
Kleiner Salatteller verschiedene, knackige Salate der Saison	5,20 €
Großer Salatteller verschiedene, knackige Salate der Saison	7,60 €
Bunter Salatteller mit Schinken und Käse ^{1,4}	8,90 €
Bunter Salatteller mit gebratenen Putenstreifen	10,80 €

Hausgemachtes aus dem Ländle wenns do isch

Saure Kutteln mit Bratkartoffeln ^{2,3}	9,60 €
Maultaschen in der Brühe mit Salat vom Buffet ^{2,3}	8,60 €
Maultaschen geröstet mit Salat vom Buffet ^{1,2,3}	7,90 €
Saure Linsen mit Spätzle und Saitenwürsten ^{1,2,3}	9,40 €

Vegetarisch

Gemüsemaultaschen geröstet ^{1,2,3} mit Salat vom Buffet	9,40 €
Gemüse-Bratlinge mit Dipp-Soße und Salat vom Buffet	8,40 €

Ebbes gloas

Pommes mit Ketchup oder Majjo ^{3,6}	4,20 €
Spätzle mit Soße ^{2,3}	5,20 €
Schnitzel-Sandwich ^{2,3}	6,90 €
Schnitzel-Sandwich mit Käse ^{2,3}	7,10 €
Saitenwürste hausgemacht mit defligem Brot ^{1,2,3}	4,40 €
Grobe Bauernbratwürste, hausgemacht ^{1,2,3} mit defligem Brot und Bratensauce	5,90 €
Feuerbratwürste, hausgemacht mit defligem Brot	5,50 €
Bauernvesper Bratkartoffeln mit gerauchtem Speck und Spiegeleiern	7,50 €
Gulaschsuppe, pikant mit defligem Brot	6,30 €
Arbeiterrostbraten; hausgemachter, gebackener Fleischkäse mit gerösteten Zwiebeln, Soße und defligem Brot	7,20 €
statt Brot hausgemachter Kartoffelsalat	2,60 €

Vesper ab 17.00 Uhr

Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst, Zwiebeln und sauren Gurken, dazu deftiges Brot ^{1,2,3}	6,90 €
Schweizer Wurstsalat mit Käse und Zwiebeln, dazu deftiges Brot ^{1,2,3,4}	6,90 €
Wurstsalat nach Art des Hauses mit Zwiebeln dazu deftiges Brot ^{1,2,3}	6,30 €
Sommerlicher Wurstsalat mit Zwiebeln, frischen Gurken und Tomaten dazu deftiges Brot ^{1,2,3}	7,20 €
Rustikales Vesperbrett mit hausgemachtem Lachs-schinken und geräuchertem Schweinehals dazu deftiges Brot	9,90 €
Käsevesper mit verschiedenen Käsesorten, Zwiebelringen und Feigensenf, dazu deftiges Brot ⁴	9,90 €
Ochsenmaulsalat mit defligem Brot ³	5,20 €
Käse-/Schinken-/Schmalzbrot	3,80 €

Toastvariationen

Toast „Jäger Art“ Schweinefilet-Medaillons mit frischen Champignons und Speck	9,90 €
Toast „Schweizer Art“ gekochter Schinken und Tomaten mit Käse überbacken ^{1,3,4}	5,90 €
Toast „Hawaii“ gekochter Schinken und Ananas mit Käse überbacken ^{1,3,4}	5,90 €

Wenn's zwa Wuche vorhär segsch

Spezialitäten des Hauses ab 5 Personen

Gartenzaun Spare Ribs, Schweinerippchen (ca. 800 g)
Großer Schinkenhex'n vom Schwein knusprig gebraten (ca. 1.500 g)
Schweinschaxe knusprig gebraten (ca. 900 g)
Schäufele gepökelt und angeraucht ¹ vom Schwein (ca. 1.200 g)
Für ca. 7 – 8 Personen
Schinderhannes gepökelt und angeraucht ¹ vom Schwein (ca. 3.000 – 4.000 g)
Preis pro Person mit Beilagen, wir empfehlen deftiges Brot und Sauerkraut

Hier verrechnen wir Tagespreis

Noochdisch

Vanille-Eis mit heißer Beerensoße und Sahne ^{4,7}	4,80 €
Vanille-Eis mit heißer Schokoladensauce und Sahne ^{4,7}	4,40 €
Schwarzwald-Becher Vanille- und Schokoladen-Eis mit Kirschen in Kirschwasser und Sahne ^{4,7}	5,60 €
Joghurt-Becher gemischtes Eis mit Naturjoghurt, Beerensoße und Sahne ^{4,7}	5,20 €
Postalgiebecher Vanille-Eis, mit hausgemachtem Apfelmus, Eierlikör, Zimt und Sahne ^{4,7}	5,20 €
Gemischtes Eis mit Sahne ^{4,7}	4,10 €
Apfelstrudel mit Vanille-Eis und Sahne ^{4,6,7}	5,20 €
1 Kugel Eis ^{4,7}	1,20 €
Portion Sahne	0,50 €

Was warms

Tasse Kaffee	2,00 €
Humpen Kaffee	2,30 €
Cappuccino	2,60 €
Latte Macchiato/Café 'au lait	2,80 €
Espresso-Lungo/Ristretto	1,90 €
Doppelter Espresso	2,20 €
Trinkschokolade	2,40 €
Glas Tee	1,70 €
Glühwein	3,60 €
Tee mit Rum	3,60 €
Grog	3,20 €