

## Hausgemachte Suppen & Vorspeisen

### Tomatencremesuppe (veg.)

Strauchtomaten, Kräuteröl<sup>4</sup>, Rucola 4,50

### Zwiebelsuppe französischer Art (veg.)

Zwiebelsuppe<sup>\*.1.4</sup>, Toastcroutons, Gouda überbacken 4,20

### Oldenburger Hochzeitssuppe

Rinderbrühe<sup>4</sup>, Blumenkohl, Eierstich und Zwiebackklößchen 4,30

### Gratinierter Hirtenkäse (veg.)

Hirtenkäse<sup>10</sup>, regionaler Imkerhonig, Blattsalate, hausgemachtes Dressing<sup>4</sup> und Röstbrot<sup>8</sup> 5,80

## Knackige Salate

### Großer „Post“-Salat

Frische, knackige Blattsalate, Gurken, Tomaten, Paprika, hausgemachtes Dressing, dazu Röstbrot<sup>8</sup>

... und nix weiter (veg.) 7,70

... und gebratenen Hähnchenbruststreifen 10,80

... und Hirtenkäse<sup>10</sup>, getrockneten Tomaten und Oliven<sup>3,6</sup> (veg.) 11,50

### Kleiner „Post“-Salat (veg.)

Frische, knackige Blattsalate, Gurken, Tomaten, Paprika, hausgemachtes Dressing 3,50

Alle Salate servieren wir mit unserem hausgemachten Dressing (Kräuterjoghurdressing<sup>3,4,8</sup>, Vinaigrette oder Balsamicodressing<sup>4,8</sup>)

## Vegetarisch & Lecker

### **Bunte Kartoffel-Gemüse-Pfanne**

Knackiges Gemüse, leckere Kartoffeln, Olivenöl und Kräuterschmand 9,90

### **Gebackener Camembert**

Milder Camembert (2 Stück), Preiselbeeren, halber Pfirsich<sup>8</sup>,  
Blattsalate, hausgemachtes Dressing<sup>4,8</sup>, Toast und Butter 11,90

### **Bandnudeln mediterran**

Bandnudeln, getrocknete Tomaten, Hirtenkäse<sup>10</sup>, Frühlingslauch,  
hausgemachtes Rucolapesto 13,80

## Herzhaftes zu Wein & Bier

### **Klassik-Kotelett**

Knusprig gebratenes Kotelett aus dem Schweinenacken<sup>4</sup>,  
... mit Pommes frites oder Bratkartoffeln<sup>2,3,13</sup> 7,50  
... mit einer Scheibe Brot<sup>3</sup> und Gewürzgurke<sup>8</sup> 5,80

### **Currywurst**

Currywurst<sup>1,2,3,4,8,10,13</sup> (ca. 170 g), hausgemachte Currysoße<sup>1,3,8,9,12</sup>, Pommes frites 7,20

## Fisch aus nachhaltiger Fischerei

### Gebratenes Lachsfilet (veg.)

Norwegischer Lachs, Bandnudeln, geschmolzene Kirschtomaten, Brokkoli und Prosecco-Soße<sup>\*,4</sup> **16,80**

### Gebratenes Zanderfilet (veg.)

Zander, Kartoffelstampf<sup>10</sup>, Oliven<sup>3,6</sup> und getrocknete Tomaten, Senf-Soße<sup>\*,3,4</sup> **15,60**

## Post-Spezial

### Unser Neuzugang

#### Medaillons mit Kräuterkruste

Drei Medaillons vom Schweinefilet<sup>4</sup> (ca. 200 g), Kräuterkruste<sup>8</sup>, Rotweinreduktion, Kartoffelstampf<sup>10</sup>, karamellierte Möhren **19,50**

### Unser Gästeliebling

#### Medaillons „Försterin“

Drei Medaillons vom Schweinefilet (ca. 200 g), Champignonrahmsoße<sup>4</sup>, Kroketten, kleiner „Post“-Salat **17,50**

### Hähnchensteak

Hähnchenbrust - natur gebraten -, Kirschtomaten, Zucchini, Lauchzwiebeln, Olivenöl, Bandnudeln, Rieslingschaum<sup>\*,4</sup> **11,50**

### Dersa Burger „New Style“

Saftiges Rindfleisch, rustikales Burgerbrötchen<sup>8</sup>, knackiger Blattsalat, Gewürzgurken<sup>8</sup>, Tomaten, kross gebratener Speck<sup>2,3,13</sup>, Schmorzwiebeln und natürlich unsere hausgemachten Burgersoßen<sup>8</sup>, dazu Pommes frites **10,80**

... mit zusätzlich Käse<sup>10</sup> **+ 1,00**

... mit zusätzlich Spiegelei **+ 1,50**

... als Veggie-Burger (veg.) **10,80**

... mit Hähnchenbrust als Chickenburger **11,00**

### Unsere Bierempfehlung dazu:

#### Maisel & Friends IPA

Intense. Pure. Awesome. Knackiger Hopfensud mit ordentlich IPA-typischer Bittere und gleichzeitig erfrischend fruchtig. Aromen von Roten Beeren, Zitrusfrüchten und einem Hauch von Pflaume. Der perfekte Begleiter für unseren Burger. **2,80**

## Schnitzel - legendär und frisch aus der Pfanne -

Alle Schnitzelgerichte sind auch als Hähnchenschnitzel (160 g) erhältlich.

### Klassik-Schnitzel

Knusprig gebratene Schnitzel aus dem Schweinelachs<sup>4</sup> (ca. 180 g),  
Pommes frites oder Bratkartoffeln<sup>2,3,13</sup> 9,50

### Post-Schnitzel

Knusprig gebratene Schnitzel aus dem Schweinelachs<sup>4</sup> (ca. 180 g),  
frische Champignons, Zwiebeln und Kräuter in Sahnesauce<sup>4</sup>, Pommes frites  
oder Bratkartoffeln<sup>2,3,13</sup> 12,00

### Unser Spezial-Schnitzel

#### Räuber-Schnitzel

Knusprig gebratene Schnitzel aus dem Schweinelachs<sup>4</sup> (ca. 180 g) - frisch aus der Pfanne - 14,90  
mit Biersoße<sup>\*,4</sup>, Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln<sup>2,3,13</sup>, Speckstreifen<sup>2,3,13</sup> und Spiegelei

#### Unsere Empfehlung danach:

##### Räubertrunk

Kräuterlikör (32%) aus der Region Dammer Berge 2 cl 2,20

### Paprika-Schnitzel

Knusprig gebratene Schnitzel aus dem Schweinelachs<sup>4</sup> (ca. 180 g),  
feurige Paprikasoße<sup>2,8</sup> und Pommes frites oder Bratkartoffeln<sup>2,3,13</sup> 10,50

### Champignon-Schnitzel

Knusprig gebratene Schnitzel aus dem Schweinelachs<sup>4</sup> (ca. 180 g),  
Champignons, Zwiebeln, Kräuter in herzhafter dunkler Bratensoße<sup>4</sup>, Pommes frites  
oder Bratkartoffeln<sup>2,3,13</sup> 11,70

## Postkutscher Steaks

Alle Steaks mit hausgemachter Kräuterbutter<sup>4</sup>

### Schweinerückensteak<sup>4</sup>

kernig, lecker, saftig	160 g	6,40
und fast fettfrei	220 g	7,30

### Schweinemedallions<sup>4</sup>

zart, lecker, saftig und fast fettfrei	200 g	9,00
--	-------	------

### Rinderhüftsteak<sup>4</sup>

mit seinem typischen Geschmack,	180 g	12,50
fettfrei und aromatisch aus der Keule	250 g	14,90

### Rumpsteak<sup>4</sup>

kräftig im Geschmack,	180 g	14,80
mit dem charakteristischen kleinen Fettrand	250 g	16,50

### Probieren Sie gegen einen kleinen Aufpreis unsere leckeren Beilagen:

<b>Bratkartoffeln</b> mit Speck <sup>2, 3, 13</sup> und Zwiebeln	3,00	<b>Gebratene Champignons</b> mit Zwiebeln und Speck <sup>2, 3, 13</sup>	4,50
<b>Pommes frites</b> mit Ketchup <sup>8</sup> und Mayonnaise <sup>3</sup>	2,80	<b>Buntes Pfannengemüse (veg.)</b> saisonal und frisch	3,50
<b>Pellkartoffeln</b> mit Kräuterschmand	3,50	<b>Knackiges Bohnengemüse</b> im Speckmantel <sup>2, 3, 13</sup>	2,70

### Hausgemachte Soßen

<b>Pfeffersoße<sup>*2, 3, 4, 13</sup></b> mit Weinbrand abgelöscht	3,50	<b>Champignonrahmsoße<sup>4</sup> (veg.)</b> Sahnesoße, Champignons, Zwiebeln	4,00
<b>Jägersoße<sup>4</sup></b> Herzhafte Soße, Champignons, Zwiebeln	2,80	<b>Biersoße<sup>*, 4</sup></b> Herzhafte Soße, Bier, Wacholderbeere, Speck	3,50

## Für die Kids...

### Die wilden Hühner

Hähnchennuggets, Pommes frites, Ketchup<sup>8</sup> 5,50

### Piraten- Teller

Kleines Schweineschnitzel<sup>4</sup>, Marktgemüse, Pommes frites 6,50

### Pumuckel

Bandnudeln in Tomatensauce 4,80

### Räuberteller

Teller, Besteck und Serviette zum Räubern bei den Eltern 0,00

## Desserts - hausgemacht & sehr lecker

### Lauwarmer Schokoladenkuchen

Saftig, süß und lecker

... mit Schlagsahne und nix weiter 3,90

... mit Schlagsahne und Vanilleeis 5,20

### Fruchtiger Rote Grütze Crumble

Süß-saurer Genuss, gebackene Krümelkruste

... mit Vanillesoße und nix weiter 3,80

... mit Vanilleeis 5,20

### Unsere Empfehlung zum Dessert:

#### Secc au Chocolat mit Rotwein

Sanfter Schoko-Cocktail, die sinnliche Liaison von samtigem, fruchtigem 0,10 l 5,20

Rotwein und dem Geschmack hochfeiner Schokolade. Der herrliche Genuss, erinnert an geschmolzenes Mon Chéri mit Rotwein - was kann schöner sein?

## Aperitif

<b>Sekt</b> Hausmarke	0,10 l	3,20
<b>Lillet Berry</b> Harmonisch und elegant. Kandierte Orangen, Honig, Kiefernharz und exotische Früchte gepaart mit einer geheimnisvollen beerigen Note.	0,20 l	5,00
<b>Bellini Cipriani</b> Aromatisierter weinhaltiger Cocktail auf Weinbasis mit Fruchtmark von weißen Pfirsichen. Nach Originalrezept der Harry's Bar in Venedig.	0,20 l	5,50
<b>Aperol Spritz</b> Eine magische Kombination von Bitter- und Süßorangen gepaart mit einer geheimen Mischung aus Kräutern und Wurzeln und verfeinert mit Prosecco.	0,20 l	5,20
<b>Rosato Lemon</b> Aromen von Hibiskus & Orangenblüte gepaart mit der leicht herben Säure von Bitter Lemon. Ein fruchtig frischer Genuss für italienische Momente	0,20 l	5,50

## Offene Weine

<b>Scheurebe Kabinett, Rheinhessen (süß)</b>	0,20 l	5,20
<b>Riesling, Rheinhessen (halbtrocken)</b>	0,20 l	5,60
<b>Grauburgunder, Pfalz (trocken)</b>	0,20 l	4,60
<b>Pinot Grigio delle Venezie I.G.T., Venezien / Italien (trocken)</b>	0,20 l	6,20
<b>Portugieser Weißherbst, Pfalz (halbtrocken)</b>	0,20 l	4,50
<b>Rose, Rheinhessen (halbtrocken)</b>	0,20 l	5,20
<b>Dornfelder Rotwein, Pfalz (trocken)</b>	0,20 l	4,50
<b>Spätburgunder Rotwein, Baden (trocken)</b>	0,20 l	5,60
<b>Weißweinschorle trocken oder lieblich</b>	0,20 l	4,20

# Flaschenweine

## Weißweine

### Scheurebe Kabinet

Ockenheimer St. Jakobsberg, Rheinhessen (süß) 0,75 l 17,00  
harmonischer Weißwein mit feinem Gleichgewicht von fruchtiger Süße und Säure, typische Aromen von schwarzer Johannisbeere.

### Riesling

Eiserne Hand, Rheinhessen (halbtrocken) 0,75 l 18,50  
Ein halbtrocken ausgebauter Wein mit zarten Aromen von Holunder und Apfel. Im Mund saftig mit sehr ausgewogenen und animierenden Süß-Säurespiel. Ein idealer Essensbegleiter, der Lust auf mehr macht.

### Müller-Thurgau

Volkacher Ratsherr, Franken (trocken) 0,75 l 19,00  
Das Bouquet ist mit Aromen von Kräutern und frischem Heu ausgestattet. Der Wein präsentiert sich wunderbar saftig mit Aromen von Apfel, Zitrus und Kräutern.

### Grauburgunder

Pfalz (trocken) 0,75 l 16,00  
Als harmonischer trocken ausgebauter Wein ein idealer Essensbegleiter. Dank der geringen Säure sehr weich. Ein frisch-fruchtiger Charakter mit Aromen von Pfirsich und Grapefruit.

### Grauburgunder

Breisacher Vulkanfelsen, Baden (trocken) 0,75 l 20,00  
Strohgelb im Glas mit zarten goldenen Reflexen. Am Gaumen eine ansprechende Fülle zart cremige Art mit fruchtiger Säure. Ein Wein, der zu fast allem passt.

### Pinot Grigio delle Venezie I.G.T.

Corte Giara by Allegrini, Venetien / Italien 0,75 l 21,50  
Leuchtend strohgelb im Glas, ein herrlicher Duft allerlei grüner Früchte, wie Limette und grüner Apfel und ein Hauch von Akazienblüten ergänzt kokett.

### Chardonnay

Fessenbacher Klassik, Baden (trocken) 0,75 l 22,50  
Ein trocken ausgebauter Wein mit Aromen von reifen, exotischen Früchten, vollmundig im Geschmack mit einer erfrischenden Säure.

### Weißer Burgunder

Fessenbacher Klassik, Baden (trocken) 0,75 l 22,50  
Der trocken ausgebaute Wein ist exotisch, blumig, elegant und erfrischend im Geschmack.



## Roséweine

### Portugieser Weißherbst, Kabinett

Dirmsteiner Schwarzerde, Pfalz (halbtrocken) 0,75 l 15,00  
Ein halbtrockener Rosé, der einfach immer passt. Weich und fruchtig mit Aromen von Brombeere, Litschi und Konfitüre.

### Rosé, Kabinett

Weingut Stallmann Hiestand, Rheinhessen (halbtrocken) 0,75 l 17,00  
Fruchtige Aromen, die an Beerenfrüchte und insbesondere Cassis erinnern. Eine Cuvée mit tropischen Noten. Ein unwiderstehlich aromatischer Trinkgenuss!

## Rotweine

### Dornfelder

Reinberg Weinkellerei, Rheinhessen (lieblich) 0,75 l 16,00  
Dieser liebeliche Rotwein aus der Dornfelder Rebe besticht durch seinen angenehm samtigen Geschmack und seine feine Süße. Seine fruchtig, feinen Kirscharomen lassen ihn zu einem besonderen Genuss werden.

### Dornfelder

Niederkirchener Weinmacher, Pfalz (trocken) 0,75 l 16,00  
Der Wein leuchtet rubinrot im Glas. In der Nase das Aroma von Kirschen und ein Geschmack nach intensiven Fruchtnoten, harmonisch und zart. Ein unkomplizierter Genuss, der einfach Spaß macht.

### Spätburgunder Rotwein

Britzinger Sonnenhole, Baden (trocken) 0,75 l 19,50  
leicht rubinroter Wein mit herzhafter, feiner Struktur, fruchtigem Abgang und Aromen von Kirschen und Himbeere.

### Merlot

Corte Giara by Allegrini, Venezien / Italien (trocken) 0,75 l 19,50  
Sattes Rubinrot und ein Duft nach schönen, reifen, roten Kirschen und Johannisbeeren mit feinen Gewürzaromen. Am Gaumen von überraschender Struktur. Feine, weiche Tannine und fruchtige Komponenten, wie Weichsel, aber auch Kräuter, wie Thymian und Rosmarin, begleiten den langen Abgang.

### Château La Bourée A.C.

Castillon Côtes de Bordeaux, Frankreich (trocken) 0,75 l 34,00  
Rubinroter, harmonischer, ausdrucksvoller Wein mit feinen Aromen von Vanille, roten Früchten und seidigen Tanninen.

## Biere vom Fass

### Veltins Pilsener

Geschmacklich ausgewogenes Bier Pilsener Brauart	0,30 l	2,40
	0,40 l	3,20
	0,50 l	4,00

### Alster<sup>2,3</sup>, Schmutz<sup>1,9,12</sup>

Veltins Pilsener mit einem Schuss Sprite oder Coca Cola	0,30 l	2,40
	0,40 l	3,20
	0,50 l	4,00

### Grevensteiner Original

Das naturtrübe Grevensteiner Original ist ein süffiges Landbier, das mit weichem Quellwasser und erntefrisch verarbeitetem Hopfen gebraut wird. Traditionsreiche Malze verleihen dem Bier seinen bernsteinfarbenen Glanz und sein vollmundiges Aroma. Getreu dem deutschen Reinheitsgebot.	0,30 l	2,60
	0,50 l	4,20

### Maisel's Weisse

Weissbier mit leuchtender Bernsteinfarbe und ausgeprägt fruchtig-würzigen Geschmack	0,30 l	2,80
	0,50 l	4,20

## Flaschenbiere

### Veltins Pilsener

Untergäriges Vollbier nach Pilsener Brauart	0,33 l	2,20
---	--------	------

### Veltins Pilsener Radler

Biermischgetränk aus Veltins Pilsener und Zitronenlimonade	0,33 l	2,20
--	--------	------

### Erdinger Hefeweizen (hell, dunkel, alkoholfrei)

Der Weißbierklassiker vereint feinwürzige Malzaromen mit einer milden Hopfenbittere.	0,50 l	3,60
--	--------	------

### Diebels Alt

Altbier. Dunkles Spezialmalz und die obergärige Brauart verleihen dem Bier die bernsteinartige Farbe und seinen frischen, unverwechselbaren Geschmack.	0,33 l	2,20
--	--------	------

### AKTIEN Zwick'l Kellerbier

Naturbelassene, hefetrübe und unfiltrierte Bierspezialität.	0,50 l	3,80
---	--------	------

### Veltins 0,0 oder Jever fun

Biergenuss für alle, die auf Alkohol verzichten möchten.	0,33 l	2,20
--	--------	------

### Veltins Malz<sup>1</sup>

Charakteristische Malzaromen mit Nuancen von Aprikose und Nelke	0,33 l	2,20
---	--------	------

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola <sup>1,9,12</sup> , Coca Cola light <sup>1,8,8a,9,12</sup> , Coca Cola zero <sup>1,8,8a,9,12</sup>	0,20 l	1,70
Fanta <sup>1,2,3</sup> , Sprite <sup>2,3</sup> , Spezi <sup>1,2,3,9,12</sup>	0,30 l	2,50
	0,40 l	3,20
<b>Schweppes</b>		
Bitter Lemon, Ginger Ale, Wild Berry, Tonic Water	0,20 l	2,20
<b>Tönissteiner Mineralwasser</b>		
classic, medium, naturelle	0,25 l	1,80
	0,70 l	5,00
<b>Säfte</b>		
Orange, Apfel, Traube, Kirsche, Ananas	0,20 l	2,20
	0,30 l	3,20
<b>Saftschorle</b>		
Orange, Apfel, Traube, Kirsche, Ananas	0,20 l	2,00
	0,30 l	2,80
	0,40 l	3,80
<b>Lütts Landlust Direktsaftschorlen</b>		
Rhabarber, Schöne Helene (Apfel-Birne)	0,33 l	2,80
<b>Longdrinkzuschlag</b>		
... Softgetränk	0,15 l	1,20
... Saft	0,15 l	1,50

## Heißgetränke

### Café Crème<sup>12</sup>

Nach original schweizer Art frisch gemahlen und zubereitet. Fein würzig und elegant im Geschmack.

Tasse 2,00  
Kännchen 4,00

### Kaffee-Entkoffeiniert<sup>12</sup>

Die aromatische Tasse Kaffee für den bewussten Genießer.

Tasse 2,00  
Kännchen 4,00

### Espresso<sup>12</sup>

Fein und anregend mit rassiger Würze. Nach original italienischer Art.

Tasse 2,00  
Doppelt 3,80

### Espresso Macchiato<sup>12</sup>

Ein Espresso mit etwas Milchschaum.

Tasse 2,40

### Milchkaffee<sup>12</sup>

Ein Espresso oder Kaffee mit viel heißer Milch.

Tasse 2,80

### Cappuccino<sup>12</sup>

Espresso veredelt mit heißer, aufgeschäumter Milch.

Tasse 2,60

### Latte Macchiato<sup>12</sup>

Eine Komposition für Genießer. Aus Milchschaum, Espresso und heißer Milch.

Glas 3,00

### Café Melange<sup>12</sup>

Ein Kaffee mit Schlagsahnehäubchen garniert.

Tasse 2,50

### Kakao

Köstlich schokoladig. Heiß und kalt ein Genuss.

Kännchen 4,00

### Schokoccino

Köstlich schokoladig. Heißer Kakao, abgerundet mit Milchschaum.

Glas 2,80

### Tee

Ausgewählte Teesorten wie Früchtetee, Kräutertee, Schwarzer Tee<sup>12</sup> oder Grüner Tee.

Glas 2,00  
Kännchen 3,60

### Glühwein

Glas 2,80

### Glühwein mit Schuss

Glas 3,50

### Heiße Zitrone

Glas 2,00

### Milch oder Milchschaum

Glas 1,50

## Spirituosen

### Kräuter

**Unsere Empfehlung danach:**

Räubertrunk Kräuterlikör aus der Region Dammer Berge	(32,0 %)	0,02 l	2,20
---	----------	--------	------

Underberg	(44,0 %)	0,02 l	2,20
Kümmerling	(35,0 %)	0,02 l	1,80
Jägermeister	(35,0 %)	0,02 l	1,80
H.K.T.	(33,0 %)	0,02 l	1,80
Hubertustropfen	(30,0%)	0,02 l	1,80
Ramazotti auf Eis und mit Zitrone	(30,0 %)	0,04 l	3,20
Averna auf Eis und mit Zitrone	(29,0 %)	0,04 l	3,20
Fernet branca und menta	(42,0 %)	0,02 l	2,00
Artland Drache	(35,0 %)	0,02 l	1,80
Kreuzritter Premium Kräuter Bitter aus 52 Kräutern	(30,0 %)	0,02 l	3,00

### Obstler

Pircher Obstler	(40,0 %)	0,02 l	2,80
Pircher Williams- Birnengeist	(40,0 %)	0,02 l	2,50
Pircher Mirabelle	(40,0 %)	0,02 l	2,80
Calvados	(40,0 %)	0,02 l	2,50
Prinz Alte Marille	(41,0 %)	0,02 l	3,20
Prinz Haselnuss Schnaps	(40,0 %)	0,02 l	2,80

## Klares

Berentzen Weizenkorn gekühlt serviert	(32,0 %)	0,02 l	1,50
Rosche Weizenkorn gekühlt serviert	(32,0 %)	0,02 l	1,60
Rosche Uralt gekühlt serviert	(38,0 %)	0,02 l	2,20
Rosche Wacholder gekühlt serviert	(32,0 %)	0,02 l	1,60
Fürst Bismarck eisgekühlt serviert	(38,0 %)	0,02 l	2,00
Steinhäger eisgekühlt serviert	(38,0 %)	0,02 l	2,00
Malteser Aquavit eisgekühlt serviert	(40,0 %)	0,02 l	2,20
Jubiläums Aquavit eisgekühlt serviert	(42,0 %)	0,02 l	2,40
Linie Aquavit eisgekühlt serviert	(41,5 %)	0,02 l	2,80
Wodka	(40,0 %)	0,02 l	2,00
Tequila silver, gold	(38,0%)	0,02 l	2,00
Ouzo 12 eisgekühlt serviert	(38,0 %)	0,02 l	2,00
Grassl Gebirgs Enzian	(40,0 %)	0,02 l	2,00
Molinari Sambuca extra	(40,0 %)	0,02 l	2,20
Grappa Cellini Oro 3 Jahre	(38,00 %)	0,02 l	2,50

## Liköre

Baileys Original Irish Cream auf Eis	(17,0 %)	0,04 l	3,00
Mackenstedter Apfel und Maracuja	(15,0 %)	0,02 l	1,80
Berliner Luft Pfefferminz Likör	(30,0 %)	0,02 l	1,50
Wollbrink Saure Kirsche Kirschlikör mit Wodka	(15,0 %)	0,02 l	1,50
Walnusslikör mit Cognac	(28,0 %)	0,02 l	2,50
Räuberbraut Moosbeere-Likör aus der Region Dammer Berge	(16,0%)	0,02 l	2,00
Herzdame Beerenlikör ohne künstliche Aromastoffe	(21,0%)	0,02 l	2,80
Amaretto Mandellikör	(20,0 %)	0,02 l	2,00
Hiller Grüner Westfälischer Wachholder mit Pfefferminze	(32,0 %)	0,02 l	1,50

## Weinbrand & Cognac

<b>Mariacron</b>	(36,0 %)	0,02 l	1,50
<b>Hennessy Cognac</b>	(40,0 %)	0,02 l	3,90
<b>Remy Martin VSOP</b>	(40,0 %)	0,02 l	4,90

## Whiskey, Rum & Gin

<b>Jim Beam</b> Bourbon Whiskey	(40,0 %)	0,02 l	2,20
<b>Johnny Walker Red Label</b> Scotch Whisky	(40,0 %)	0,02 l	2,50
<b>Jack Daniels</b> Tennessee Whiskey	(40,0 %)	0,02 l	3,00
<b>Bacardi</b> light dry	(37,5 %)	0,02 l	2,20
<b>Havana Club</b> 3 anos Rum	(40,0 %)	0,02 l	2,50
<b>Bombay Sapphire Gin</b> London Dry Gin	(40,0 %)	0,02 l	2,50





Aktuelle Informationen, Buffet- und Eventtermine finden Sie unter  
[www.zur-post-holdorf.de/events](http://www.zur-post-holdorf.de/events)

---

Folgen Sie uns auf instagram und facebook @hzp.holdorf  
und teilen Sie gerne Ihren Besuch mit einem Foto



---

Gemäß den gesetzlichen Vorschriften sind alle Produkte, die Zusatzstoffe und/oder Allergene  
enthalten, entsprechend auszuzeichnen. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe  
sind mit folgenden Fußnoten gekennzeichnet:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmitteln,  
4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = mit Süßungsmitteln,  
8a = enthält Phenylalaninquelle, 9 = mit Phosphat, 10 = enthält Milcheiweiß, 11 = chininhaltig,  
12 = koffeinhaltig, 13 = gepökelt, \* = Alkohol.

Ausführliche Allergen-Informationen zu unseren Speisen und Getränken finden Sie  
in unserer „Speisekarte für Allergiker“. Fragen Sie gerne danach.