

100
1913 - 2013 *Jahre*

Ihr Partner für alle Festlichkeiten

Witt's Gasthof Zur Post

Herzlich willkommen



Einen Guten Appetit wünschen

Uwe und Carola Staats

Witt's Gasthof Zur Post | Inh. Uwe Staats

Dorfstraße 60 | 21734 Oederquart | Telefon: 04779 – 86 86 | www.zur-post-oederquart.de | zur-post@oederquart.de

„Genießen Sie Ihre Zeit bei uns, der Aperitif stimmt Sie auf das Essen ein“

Aperitif

635	Sherry ^{4,12} , medium	Glas 5	cl	2,70 €
636	Sherry ^{4,12} , extra dry	Glas 5	cl	2,70 €
637	Martini ⁴ Rosso	Glas 5	cl	2,70 €
638	Martini ⁴ Bianco	Glas 5	cl	2,70 €
625	Prosecco ^{4,13}	Fl. 0,2	Ltr.	4,60 €
628	Sekt ⁴ halbtrocken	Fl. 0,2	Ltr.	4,40 €
641	Campari ¹² auf Eis mit Orangensaft	Glas 0,2	Ltr.	3,90 €
642	Aperol ^{6,12} „Spritz“ spritziger Prosecco ^{4,13} und Aperol	Glas 0,2	Ltr.	4,90 €
642	„Hugo Rose“ Prosecco ^{4,13} mit Rhabarbersaft	Glas 0,2	Ltr.	4,90 €
642	„Hugo“ Prosecco ^{4,13} , frische Minze, Limette und Holunder	Glas 0,2	Ltr.	4,90 €

Champagner

Hughes de Coulmet ⁴ , blanc de blanc	Fl. 0,375 Ltr.	20,90 €
Pierre Moncuit, Frankreich Champagne		
Sensationelle Aromen von Brioche und Birne in einem Zusammenspiel von tausend Perlen und einer Nacht. Perfekte Mousse und Perlage zu einem unschlagbaren Preis – Genuss – Verhältnis. Eine tolle Alternative zum Markenchampagner!		

GUTER WEIN ZU GUTEM ESSEN

Offene Weine

Weißwein

645	Riesling⁴ Q.b.A. trocken Weingut Reichsrat von Buhl, Deutschland - Pfalz	0,2l	4,10 €
646	Kallfelz Riesling⁴ QbA halbtrocken Weingut Kallfelz, Deutschland - Mosel	0,2l	4,00 €
647	Silvaner⁴ Q.b.A. Merowingerschoppen mild Weingut Jean Buscher, Deutschland – Rheinhessen	0,2l	4,00 €
648	Pinot Grigio⁴ IGT Mezzadro Cantina Spinelli, Italien – Abruzzen	0,2l	4,00 €
655	Grauer Burgunder⁴ Q.b.A trocken Weingut Briem, Deutschland - Baden	0,2 l	4,10 €
650	Grüner Veltliner⁴ Weingut Schmid, Österreich – Kamptal	0,2l	4,00 €

Roséwein

651	Müller Portugieser Weißherbst⁴ Q.b.A. halbtrocken Weingut Müller, Deutschland – Pfalz	0,2l	4,00 €
-----	--	------	--------

Rotwein

653	Dornfelder Rotwein⁴ QbA trocken -Bio- Weingut Neumer, Deutschland - Rheinhessen	0,2l	4,00 €
654	Schwarzriesling⁴ Q.b.A. halbtrocken Staatsweingut Weinsberg, Deutschland - Württemberg	0,2l	4,10 €
656	Chianti⁴ "Vernaiolo" DOCG Rocca Delle Macie, Italien - Toskana	0,2l	4,20 €
643	Dornfelder Rotwein⁴ lieblich Weingut Vier Jahreszeiten - Deutschland Pfalz	0,2l	4,20 €
644	Weinschorle⁴	0,2 l	2,80 €

Wenn es etwas mehr sein darf, fragen Sie gerne nach unserer Flaschenweinkarte.

Abendkarte (täglich von 17.30 – 21.30 Uhr)

Suppen

- | | | |
|---|---|--------|
| 1 | Kürbis - Orangensuppe | 4,50 € |
| 2 | Tomatencremesuppe ^{7,22,24} mit Croutons ^{7,27} | 4,00 € |

Vorspeisen

- | | | |
|---|--|--------|
| 5 | Kartoffelpuffer mit Räucherlachs ⁷ an Senf-Honig-Dill ¹ und Blattsalaten ¹ | 7,50 € |
| 6 | Tomate mit Büffelmozzarella ²¹ und Balsamico ^{12,20,24} dazu Kräuterbaguette ²¹ | 6,50 € |
| 7 | Kleiner Flammkuchen ²¹ mit Schinken ¹ und Zwiebeln | 4,80 € |

Salate und Vegetarisch

- | | | |
|----|--|---------|
| 9 | Kleiner gemischter Salatteller ^{7,11,19} | 3,50 € |
| 10 | Blattsalate mit 6 Garnelen ^{18,27} , Knoblauch Dip ^{1,7,20,24,27} , Balsamico Vinaigrette ^{1,7} und Kräuterbaguette ²¹ | 10,30 € |
| 11 | Blattsalate mit Käsewürfel ^{21,24} , gefüllten Kochschinkenröllchen ^{1,7,21} , Dressing und Kräuterbaguette ²¹ | 8,20 € |
| 12 | Blattsalate mit Steakstreifen, Zwiebeln, Fetakäse ^{7,21} , Balsamico Vinaigrette ^{1,7} und Kräuterbaguette ²¹ | 9,80 € |
| 14 | Ofenkartoffel mit Räucherlachs ⁷ , Kartoffelcreme ^{1,7,20,27} an gemischten Rohkostsalaten und Dressing [*] | 8,90 € |
| 15 | Hähnchenbrustfilet mit Salaten der Saison, Ofenkartoffel mit Kartoffelcreme ^{1,7,20,27} und Dressing [*] | 8,90 € |
| 17 | Spaghetti ⁷ mit Tomaten Chili Pesto ^{2,7,27} und Fetakäse ^{7,21} | 9,50 € |
| 18 | Vegane Hartweizenpfannkuchen ⁷ an Blattsalaten mit Essig-Öl Dressing | 7,80 € |

*Joghurtdressing^{21,7}

*Americandressing^{7,11,20,21}

*Balsamico Vinaigrette^{1,7}

Fisch

- 19 Schollenfilet mit Hausgemachten Kartoffelsalat^{1,7,20,24,27}, 12,00 €
- 21 Zanderfilet mit cremigem Spinat, Salzkartoffeln und Salatteller^{7,11,20,21} 16,40 €
- 22 Rotbarschfilet auf Dijon-Senfsoße^{1,7,21,22} mit Salzkartoffeln und Salatteller^{5,7,11,20,21} 16,20 €

Fleischgerichte vom Schwein

- 25 Schweinefilet im Speckmantel^{1,2} mit Pfefferrahmsauce²², Gemüse und Kartoffelkroketten^{19,20,24} 15,20 €
- 26 Schweinefiletmedaillons überbacken mit Tomatenwürfel und Büffelmozzarella²¹ dazu knackige Salate und Dressing* 15,50 €
- 27 Schweineschnitzel mit gewürfeltem Katenschinken¹, Spiegelei, Gemüse und Bratkartoffeln 12,00 €
- 28 Jägerschnitzel vom Schwein mit frischen Champignons, Zwiebeln und Pommes frites 12,00 €
- 29 Schnitzeltasche mit getrockneten Tomaten^{2,7,27} und Büffelmozzarella²¹ gefüllt, dazu eine Ofenkartoffel mit Kartoffelcreme^{1,7,20,27} 14,80 €
- 30 Schweineschnitzel mit Champignons, Tomatenscheiben, Sauce Hollandaise und Pommes frites 12,00 €

.....Geflügel

- 33 Hähnchenschnitzel mit frittierter Banane und Ananas^{7,19,21}, Currysauce^{7,19,21} und Reis 9,90 €
- 34 Putengeschnetzeltes mit Paprika, Champignons und Zwiebeln in Tomatensauce^{7,22,24} und hausgemachten Gnocchi 10,50 €

*Joghurtdressing^{21,7}

*Americandressing^{7,11,20,21}

*Balsamico Vinaigrette^{1,7}

Fleischgerichte vom Rind

- | | | |
|----|--|---------|
| 38 | Kleines Rumpsteak mit Salaten und Dressing*, Kräuterbutter ²¹ und Kräuterbaguette ²¹ | 12,80 € |
| 40 | Rumpsteak mit frischen Champignons, Zwiebeln, Kräuterbutter ²¹ und Pommes frites | 18,00 € |
| 41 | Grillteller: Medaillons vom Rind, Schwein und Hähnchenbrust mit gegrilltem Bacon, Sauce Hollandaise, Gemüse und Bratkartoffeln | 15,80 € |

.....vom Kalb

- | | | |
|----|---|---------|
| 44 | „Wiener Schnitzel“ mit Pommes frites | 14,60 € |
| 45 | „Cordon bleu“ gefülltes Schnitzel mit Kochschinken ^{1,7,21} , Käse ²¹ und Pommes frites | 16,50 € |

Ab in den Herbst.....

- | | | |
|----|---|---------|
| 23 | Zanderfilet mit Orangensauerkraut und Kartoffelpüree | 15,80 € |
| 31 | Schweinshaxe mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (Zubereitungszeit ca. 45 Min.) | 10,80 € |

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Klassiker

- | | | |
|----|--|---------|
| 32 | „Husarenteller“
Drei kleine Schnitzel mit Champignons ^{2,27} , Paprikasoße ^{7,24,27} , Spiegelei und Bratkartoffeln | 13,00 € |
| 50 | Bauernfrühstück ¹ | 7,00 € |
| 51 | Currywurst ^{1,2,3,7,12,18,27} mit Kartoffelsalat ^{1,7,20,24,27} | 6,00 € |
| 52 | Currywurst ^{1,2,3,7,12,18,27} mit Pommes frites | 6,00 € |
| 53 | Hausmacher Sauerfleisch mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und Blattsalaten mit Balsamico Vinaigrette ^{1,7} | 9,20 € |

*Joghurdressing^{21,7}

*Americandressing^{7,11,20,21}

*Balsamico Vinaigrette^{1,7}

Sehr geehrter Gast !

Wir bieten Ihnen eine Auswahl hochwertiger Brände für Ihren individuellen Geschmack.

Die hier aufgeführten Destillate servieren wir Ihnen nicht gekühlt.

Altländer Spezialitäten

Nordik „Olland“

Williams Christ Birne	40 Vol. %	3,20 €
Williams Birne Gold	35 Vol. %	3,50 €
Herbstprinz Gold	35 Vol. %	3,50 €
Quitte	40 Vol. %	3,20 €
Pflaume	40 Vol. %	3,20 €
Himbeere	40 Vol. %	3,20 €
Haselnuss	35 Vol. %	3,20 €
FREYA Eierlikör-Spezialität	17 Vol. %	2,60 €
Akvavit Gold (gekühlt)	40 Vol. %	3,00 €

Italien

Grappa Paganini	40 Vol. %	2,80 €
-----------------	-----------	--------

Sämtliche Preise einschließlich MwSt. und Bedienung

Sehr geehrte Gäste:

Wenn sie bargeldlos zahlen möchten, bitten wir um Verständnis das wir **nur EC-Karten** akzeptieren.



Warme Küche:

Wochentags von 18.00 -21.30 Uhr

Sonn – und feiertags von 11.30 -13.30 Uhr und von 17.30 - 21.30 Uhr.

Für Feierlichkeiten und Familienfeste öffnen wir jederzeit gern für Sie.

Liebe Gäste.

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, sprechen Sie uns bitte an. Gerne gibt Ihnen unsere Allergiker- Karte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen „Allergenen Zutaten“.

Inhaltsstoffe- Übersicht :

1 mit Konservierungsmittel	12 mit Farbstoff
2 mit Antioxidationsmittel	13 geschwefelt
3 mit Geschmacksverstärker	18 mit Stabilisator
4 mit Sulfite	19 mit Milcheiweiß
5 mit Süßungsmittel	20 Verdickungsmittel: Guarkernmehl
6 Chininhaltig	21 unter Verwendung von Milch
7 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln	22 unter Verwendung von Sahne
8 geschwärzt	24 mit Stärke
9 mit Phosphat	27 mit Säuerungsmittel
11 Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl	

Wir bedanken uns für Ihren Besuch und würden uns freuen, Sie bald wieder in unserem Haus verwöhnen zu dürfen.

Gültig ab September 2017