

Herzlich Willkommen im



GASTHOF ZUR POST

Kroatische & Internationale Küche
Wirtshaus · Biergarten · Fremdenzimmer

Wir sind stolz auf unsere
regionalen Lieferanten,
die Landwirte aus dem Wittelsbacher Land.

Gerne richten wir Ihre Geburtstags-,
Weihnachts- oder Hochzeitsfeier
sowie andere Feierlichkeiten aus.

Saal: 60 Personen
Nebenzimmer: 25 Personen
Gaststätte: 60 Personen
Biergarten: 200 Plätze
Fremdenzimmer: 6



Warme Küche

Montag, Mittwoch, Freitag, Samstag: 11–14.30 Uhr u. 17–22.00 Uhr
Donnerstag: 17–22.00 Uhr
Sonn- und Feiertage: 11–22 Uhr
Dienstag: Ruhetag

Historisches

Bereits im Jahre 1750 ließ Kurfürst Maximilian III. Joseph eine neue Straße von München nach Augsburg bauen. Als diese 1760 zur Poststraße erhoben wurde, erweiterte man das bestehende Dorfgasthaus zu einer Poststation mit Pferdewechsel. Damals beherbergte die Kaiserliche Reichsposthalterei bis zu 40 Pferde und Eurasburg erlebte unter den Posthaltern Heckl einen großen Aufschwung.

Prominentere Gäste kann man sich kaum wünschen, so waren neben **Wolfgang Amadeus Mozart** (1777), **Papst Pius VI** (1782) und **Max Joseph I. König von Bayern** (1824) in Eurasburg zu Gast. Als im Jahre 1848 die Dampfkraft Einzug hielt, mußte die Pferdepост schließlich weichen.

Nach verschiedenen Besitzerwechseln ging die Gastwirtschaft „Zur Post“ 1918 in den Besitz der Familie Eser über. Im Jahre 1993/1994 wurde das Haus umfangreich renoviert.



Vorspeisen & Brotzeiten

- | | |
|---|---------|
| 109. Dalmatinische Platte
mit dalmatinischem Schinken, Schafskäse, Brot und Oliven ^{16, 22} | 14,50 € |
| 110. Frische Champignons vom Grill mit Knoblauch ^{16, 22} | 9,00 € |
| 111. Gebackener Schafskäse ²² | 9,50 € |
| 112. Schafskäse vom Grill ²² | 9,50 € |

Suppen

- | | |
|--|--------|
| 113. Nudelsuppe ^{12, 16, 18, 24} | 4,50 € |
| 114. Tomatensuppe ^{12, 16, 18} | 4,50 € |
| 115. Französische Zwiebelsuppe ^{12, 16, 22, 24} | 5,50 € |
| 116. Pfannkuchensuppe ^{16, 18, 22} | 4,50 € |

Für kleine Gäste



- | | |
|---|---------|
| 117. Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites ^{16, 18} | 10,50 € |
| 118. Biene (Spätzle mit Soße) ^{16, 18, 22, 24} | 7,90 € |
| 119. Chicken Nuggets (6 Stück) mit Pommes frites ^{16, 18, 19} | 9,90 € |

Für Senioren

- | | |
|---|---------|
| 120. Käsespätzle mit Salat ^{12, 16, 18, 22, 24} | 12,90 € |
| 121. Schweinefilet ^{12, 16, 18, 22, 24}
in Champignon-Rahmsoße dazu Spätzle mit gegrilltem Gemüse | 14,90 € |



alle Preise inkl. MwSt.



Hauptspeisen

122. Croatia-Teller ^{3, 4, 8, 12, 22, 24, 25} 21,50 €
3 Schweinefilets überbacken mit Schafskäse,
dazu Röstkartoffeln, gebratene Zwiebeln und Salat
123. Haus-Teller ^{12, 22, 24, 25} 24,50 €
Medaillons vom Rind, Schwein und Pute in Champignonsoße
mit gegrilltem Gemüse und Röstkartoffeln
124. Hochzeits-Platte (für 2 Personen) ^{12, 16, 18, 22, 24, 25} 40,00 €
2 Putenschnitzel (paniert), 2 kleine Hacksteaks Bosnisch,
4 Cevapcici, 2 Raznjici dazu Djuwecreis, Pommes frites,
gegrilltes Gemüse und Salat
125. Schaschlik ^{3, 4, 8, 12, 22, 24, 25} 21,50 €
3 Stück Schweinefilet mit Paprika, Zwiebeln und Speck
in pikanter Soße mit Pommes frites und gemischten Salat

Internationale Küche

126. „Indische Träume“ ^{1, 2, 3, 4, 12, 24} 17,50 €
Pute in Obstsalat und Currysoße auf Butterreis
127. Putenschnitzel paniert ^{12, 16, 22, 24} 17,90 €
mit Pommes frites und Salat
128. Züricher Rahmgeschnetzeltes ^{12, 16, 18, 24} 20,90 €
mit Champignons in delikater Rahmsoße, Spätzle
und gemischten Salat
129. Wiener Schnitzel ^{12, 16, 22, 24, 25} 18,90 €
vom Schwein) mit Pommes frites und Salat
130. Cordon Bleu ^{1, 8, 12, 16, 18, 22, 24, 25} 23,50 €
(vom Schwein) gefüllt mit Käse und Schinken,
dazu Pommes frites und Salat

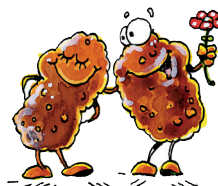
alle Preise inkl. MwSt.





Grillspezialitäten

- | | |
|--|---------|
| 131. Pola-Pola ^{12, 18, 22, 24}
1 Raznjici, 4 Cevapcici mit Pommes frites, Djuwecreis und gemischten Salat | 17,50 € |
| 132. Cevapcici ^{12, 18, 24, 25}
pikante Hackfleischröllchen mit Djuwecreis, rohen Zwiebeln und gemischten Salat | 17,50 € |
| 133. Raznjijci ^{12, 18, 24, 25}
mit Djuwecreis, rohen Zwiebeln und gemischten Salat | 17,50 € |
| 134. Pljeskavica bosnisch ^{12, 18, 22, 24, 25}
Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, dazu Djuwecreis und gemischten Salat | 20,50 € |
| 135. Berliner Leber ^{12, 22, 24}
mit Röstzwiebeln und Röstkartoffeln dazu Apfel und gemischten Salat | 17,50 € |
| 136. Lammkotelett vom Grill ^{12, 22, 24}
(Lammkrone) mit Röstkartoffeln, grünen Bohnen und gemischten Salat | 28,90 € |
| 137. Grillteller ^{12, 22, 24}
Kotelett, Leber, Lende, Raznjici, Cevapcici dazu Pommes frites, Djuwecreis und Salat | 24,90 € |
| 138. Hausplatte „Zur Post“ (für 2 Personen) ^{12, 22, 24, 25}
2 kleine Cordon Bleu, 2 kleine bosnische Hacksteak, 2 Schweinefild, 4 Lammkottlet, dazu Röstkartoffeln, grüne Bohnen, Djuwecreis und gemischten Salat | 45,00 € |
| 139. Hausplatte „Zur Post“ (pro Person) ^{12, 22, 24}
(auf Wunsch für mehrere Personen) | 22,50 € |
| 140. „Zagreb“ ^{12, 18, 22, 24, 25}
Schnitzel vom Grill gefüllt mit Käse und Schinken mit Röstkartoffeln und gemischten Salat | 19,90 € |





Dom Rind

- | | |
|--|---------|
| 150. Pfefferspieß ^{12, 22, 24} | 25,50 € |
| mit Pommes frites, 3 Stück Rinderlende
und gemischten Salat | |
| 151. „Schlanke Linie“ Rumpsteak ^{12, 22, 24} | 23,90 € |
| vom Grill, mit Salzkartoffeln und Salat | |
| 152. Rumpsteak ^{12, 22, 24} | 29,90 € |
| mit gerösteten Zwiebeln, Pommes frites
und gemischtem Salat | |

Fischgerichte

- | | |
|---|---------|
| 153. Fischteller ^{12, 16, 19, 24} | 27,50 € |
| verschiedene Fischarten mit Butterreis, gegrilltem Gemüse
und gemischten Salat | |
| 154. Forelle vom Grill ^{12, 16, 19, 24} | 22,50 € |
| mit Salzkartoffeln und gemischten Salat | |
| 155. Calamare vom Grill ^{12, 16, 19, 22, 24} | 23,50 € |
| mit Butterreis und gemischten Salat | |
| 156. Scampi vom Grill ^{12, 16, 19, 22, 24} | 28,90 € |
| mit Remouladensoße, Butterreis und Salat | |
| 157. Zanderfilet in Dill-Weinsoße ^{12, 16, 19, 24} | 23,50 € |
| mit Salzkartoffeln und gegrilltem Gemüse | |





Salate

250. Gemischter Salat ²²	6,00 €
251. Grüner Salat	6,00 €
252. Tomatensalat	6,50 €
253. Salatteller mit Putenstreifen	12,90 €
254. Bauernsalat mit Schafskäse ²²	12,90 €
255. Salatteller mit Scampi und Champignons ^{17,22}	17,90 €

Beilagen

300. Djuwecreis	5,00 €
301. Butterreis	5,00 €
302. Pommes frites	5,00 €
303. Salzkartoffeln	5,00 €
304. Grüne Bohnen	5,00 €
305. Gemischtes Gemüse	6,00 €
306. Röstkartoffeln	6,00 €



Desserts

200. Palatschinken (2 Stück) mit Konfitüre ^{1, 16, 18, 22}	7,90 €
201. Palatschinken (2 Stück) Schokolade und Nüssen ^{16, 18, 22, 23}	7,90 €
202. Palatschinken (2 Stück) mit Waldfrüchten und Eis ^{1, 16, 18, 22}	8,90 €
203. Palatschinken „Spezial“ (2 Stück) ^{16, 18} mit Schokolade, Vanilleeis und Nüssen ^{1, 16, 18, 22, 23}	8,90 €
204. Palatschinken „Spezial“ pro Stück ^{1, 16, 18, 22, 23}	4,90 €
205. Kleines Eis ^{1, 16, 18, 22}	4,90 €
206. Gemischtes Eis mit Sahne ^{1, 16, 18, 22}	5,90 €
207. Gemischtes Eis ^{1, 16, 18, 22}	5,00 €
208. Eis mit heißen Himbeeren ^{1, 16, 18, 22}	7,90 €
209. Cup „Dänemark“ ^{1, 16, 18, 22}	7,90 €
210. Bananen-Split ^{1, 16, 18, 22, 23}	7,90 €
211. Schokoladensoufflé ^{1, 16, 18, 22, 23}	5,90 €



alle Preise inkl. MwSt.



Aperitif

102. Martini	5 cl	4,50 €
103. Sherry	5 cl	4,50 €
104. Campari	5 cl	4,50 €
105. Prosecco Brut	5 cl	4,50 €
106. Lillet mit Schweppes	5 cl	7,00 €
107. Hugo	5 cl	7,00 €
108. Aperolspritz	5 cl	7,00 €

Biere vom Fass

400. Odelzhausener Hell	0,3 l	3,70 €
401. Odelzhausener Hell	0,5 l	4,50 €
402. Odelzhausener Naturtrüb Hell	0,3 l	3,70 €
403. Odelzhausener Naturtrüb Hell	0,5 l	4,60 €

Biere

404. Odelzhausener Naturtrüb Dunkel	von Flasche	0,3 l	3,70 €
405. Odelzhausener Naturtrüb Dunkel	von Flasche	0,5 l	4,60 €
406. Operator Dunkel		0,5 l	5,30 €
407. Herrnbräu		0,5 l	4,50 €
Weizen oder Weizen leicht			
408. Paulaner Alkoholfreies Bier		0,5 l	4,50 €
409. Radler		0,5 l	4,50 €
409a. Herrnbäu Dunkles Weizen		0,5 l	4,50 €





Weißwein

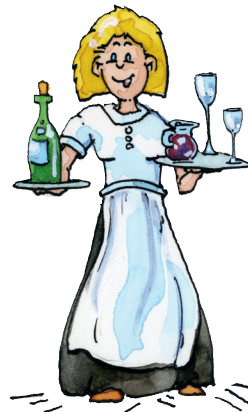
410. Rose-Wein	0,2 l	5,50 €
411. Grasevina Riesling mild (Kroatien)	0,2 l	5,50 €
412. Malvazija trocken (Kroatien)	0,2 l	5,50 €
413. Pino Grino trocken (Italien)	0,2 l	5,50 €
414. Weinschorle	0,5 l	6,00 €

Rotwein

415. Plavac herb (Kroatien)	11,5%	0,25 l	5,50 €
416. Kadarka süß (Kroatien)	11,5%	0,25 l	5,50 €
417. Merlot trocken (Kroatien)	11,5%	0,25 l	5,50 €
418. Prosek Gold sehr süß (Kroatien)	11,5%	0,25 l	6,50 €

Sekt

419. Hausmarke Sekt	0,75 l	24,00 €
---------------------	--------	---------





Warme Getränke

500. Tasse Kaffee ¹	2,50 €
501. Espresso ¹¹	2,50 €
502. Capuccino ^{11, 22}	3,00 €
503. Glas Tee	2,50 €
504. Glas Tee mit Rum	3,90 €
505. Glühwein	3,90 €
506. Kännchen Kaffee ¹¹	3,90 €

Alkoholfreie Getränke

507. Pepsi Cola ^{2, 8, 11}	0,30 l	2,90 €
508. Fanta-Limonade ^{2, 8, 11}	0,30 l	2,90 €
509. Spezi ^{2, 8, 11}	0,50 l	4,20 €
510. Siegsdorfer Petrusquelle	0,25 l	2,90 €
511. Siegsdorfer Petrusquelle	0,50 l	4,20 €
512. Orangensaft	0,25 l	3,90 €
513. Maracujasaft-Schorle	0,50 l	4,20 €
514. Apfelsaft	0,25 l	3,00 €
515. Apfelsaft-Schorle	0,50 l	4,20 €
516. Bitter-Lemon ^{1, 3, 10}	0,25 l	4,20 €

Spirituosen und Liköre

517. Williams	30 %	0,2 cl	3,10 €
518. Himbeergeist	40 %	0,2 cl	3,00 €
519. Jägermeister	35 %	0,2 cl	3,00 €
520. Underberg	44 %	0,2 cl	3,00 €
521. Pelinkovac	30 %	0,2 cl	3,00 €
522. Julischka (Kruskovac mit Slijvovic)	30 %	0,2 cl	3,00 €
523. Slijvovic	40 %	0,2 cl	3,00 €
524. Barack Palinka (ungarisch)	37,5 %	0,2 cl	3,50 €
525. Scotch Whisky	40 %	0,2 cl	4,50 €
526. Fernet Branca	39 %	0,2 cl	3,00 €
527. Grappa (Loza)	40 %	0,2 cl	3,00 €
528. Remy Martin	30 %	0,2 cl	4,00 €
529. Ramazotti	30 %	0,2 cl	3,00 €



alle Preise inkl. MwSt.



Allergene und Zusatzstoffe

Lieber Gast,
weitere Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage.

- | | | |
|--|---|--|
| ¹ mit Konservierungsstoffen | ¹⁰ chininhaltig | ¹⁸ Eier |
| ² mit Farbstoff | ¹¹ koffeinhaltig | ¹⁹ Fisch |
| ³ mit Antioxidationsmittel | ¹² mit Geschmacksverstärker | ²⁰ Erdnüsse |
| ⁴ mit Süßungsmittel
Saccharin | ¹³ geschwärzt | ²¹ Sojabohnen |
| ⁵ mit Süßungsmittel Cyclamat | ¹⁴ gewachst | ²² Milch |
| ⁶ mit Süßungsmittel
Aspartam
Phenylalaninquelle | ¹⁵ gentechnisch verändert | ²³ Schalenfrüchte (Nüsse) |
| ⁷ mit Süßungsmittel
Acesulfam | ¹⁶ Glutenthaltiges Getreide
(beispielsweise in
Mehlspeisen,
Bier, Wurstwaren) | ²⁴ Sellerie |
| ⁸ mit Phosphat | ¹⁷ Krebstiere
(beispielsweise in Suppen,
Soßen, Würzpasten) | ²⁵ Senf |
| ⁹ geschwefelt | | ²⁶ Sesamsamen |
| | | ²⁷ Schwefeldioxid und Sulfide |
| | | ²⁸ Lupinen |
| | | ²⁹ Weichtiere |



GASTHOF ZUR POST

Kroatische & Internationale Küche
Wirtshaus · Biergarten · Fremdenzimmer

Wirtin: Kristina Gelo
Hauptstraße 14 · 86495 Eurasburg · Tel. 08208.96030 · Fax 08208.960322
info@zurpost-eurasburg.de · www.zurpost-eurasburg.de

