



Restaurant Der Postreiter im Hotel Bürgerhof

Zum Appetit anregen

Ackerfrischer Feldsalat (-L)

Orangenvinaigrette | Cranberries | hausgemachter Wildschinken

9,80 €

Kartoffel-Canapés

Forellenrilette | Rote Bete Chutney | Rote Bete Chips

10,80 €

Suppen

Getrüffelte Kartoffelsuppe (-G, -L)

Lauch | Trüffel

6,90 €

Wildconsommé

Haselnussknöpfe | Gemüsewürfel

5,90 €

Deftiges

Handkäs' Salat (-L)

Hüttenberger Handkäse | gebratene Bauernmettwurst

Apfel | Lauchzwiebel | Apfelweindressing | Röstbrot

8,50 €

Unser „Bellschuh“ (-L)

Hacksteak | Tomatenrelish | gepickelte Zwiebeln | Salatbeilage | Backhausbrot

10,80 €

Hausgemachte Entensülze (-G,)

Sauce Tartare | Bratkartoffeln | Feldsalat

10,80 €

-G = Glutenfrei, -L = Laktosefrei, V = Vegetarisch



Restaurant Der Postreiter im Hotel Bürgerhof

Hauptgerichte Vegetarisch

*Rote Bete Couscous (-G, -L, Vegan)
Kartoffelstroh | sautierter Feldsalat
12,80 €*

*Gebackene Kartoffelknödel (V)
Egerlinge | Rahmwirsing | confierte Kirschtomaten
12,80 €*

Hauptgerichte Wild

*Ragout vom heimischen Hirsch
Egerlinge | Rotkohl | hausgemachte Spätzle
18,50 €*

*Rückensteak vom heimischen Hirsch
Kandierte Walnüsse | Gewürzjus | sautierter Feldsalat | Kartoffelbiskuit
35,90 €*

*Schnitzel vom heimischen Wild
Cranberries | Dornfeldersoße | Rahmwirsing | Kartoffelkrapfen
19,80 €*

-G = Glutenfrei, -L = Laktosefrei, V = Vegetarisch



Restaurant Der Postreiter im Hotel Bürgerhof

Hauptgerichte

*Wiener Kalbs-Schnitzel
Preiselbeeren | Bratkartoffeln | Gurkensalat
20,50 €*

*Block House Rumpsteak von der Deutschen Färs
Lauch | Pfeffersoße | Bratkartoffeln | Marktsalat
25,50 €*

*Medaillons vom Schweinefilet
Knuspriger Speck | Lauch à la creme | Kartoffelbiskuit
17,90 €*

*Confierte Münchholzhäuser Forellenfilets (-G, -L)
Kirschtomaten | Thymian Velouté | Rote Bete Couscous
19,80 €*

*Salat „Lamm“
Großer Marktsalat | Geschnetzeltes vom Lammrücken | Bohnen | Marsallajus
29,80 €*

-G = Glutenfrei, -L = Laktosefrei, V = Vegetarisch



Restaurant Der Postreiter im Hotel Bürgerhof

Desserts

„Unser Trio“

Hausgemachtes Eis und Sorbet | Himbeermark | Hippe
5,90 €

Tonkabohnen Crème Brûlée

Walnusseis | Cranberries | karamellisierter Blätterteig
6,50 €

Mousse au chocolat Törtchen

Gewürzorangen | Chili-Kirschoße | Krokant
6,50 €

Hausgemachte Eissorten:

Nougat | Vanille | Walnuss

Hausgemachte Sorbets:

Kakao | Apfel | Waldbeer

Je Kugel 1,80 €

Sahne 0,50 €