



Landgasthof zur Post

und Gästehaus "Altes Schulhaus"



*L*iebe *G*äste,



wir freuen uns, Sie in unserem Landgasthof zur Post im Wallfahrtsort Betenbrunn begrüßen zu dürfen.

Wir sind bemüht, Ihnen den Aufenthalt in ruhiger, ländlicher Atmosphäre mit schwäbischen und badischen Spezialitäten sowie Steak-, Fisch- und Wildgerichten, so angenehm wie möglich zu bereiten.

In unserer Küche werden die Gerichte frisch zubereitet. Da leider keine Heizzelmännchen darin arbeiten, hoffen wir, dass Sie Verständnis haben, wenn es an machen Tagen etwas länger dauert.

Wir servieren aus unserer Küche durchgehend warme und kalte Speisen von 11:30 Uhr bis 21:30 Uhr.

Wir haben ganzjährig Mittwochs Ruhetag, über die Wintermonate auch Donnerstags.

Es steht eine separate Allergikerspeisekarte für Sie zur Verfügung. Sprechen Sie uns bitte an!

Guten Appetit wünscht Ihnen Familie Fröman mit Belegschaft



Besuchen Sie uns auch online unter www.landgasthof-neue-post.de

Suppenkarte

*Teller badische Kartoffelcremesuppe
mit Brotroutons und Schnittlauch* 3,60 €

*Hausgemachte Kräuterflädle in der Brühe
mit Backerbsen und Schnittlauch* 3,30 €

*Schwaben – Glück – Suppe ³
(ebbs Guats en dr Brieh)* 4,00 €

*Dieses Gericht ist jedem Schwaben
bekannt und zu allen Zeiten begehrt,
selbst bei feierlichen Anlässen*



Salate der Saison

Salatteller der Saison 3,10 €

Beilagensalatteller der Saison 3,90 €

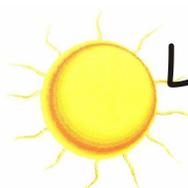
Großer bunter Salatteller der Saison 7,00 €

Schlemmer – Salatteller „Post“ 12,00 €
mit zwei zarten Schweinemedallions und Brotroutons

Feine gebratene Putenstreifen 11,50 €
auf verschiedenen bunten Salaten der Saison angerichtet



1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff 3. mit Antioxidationsmittel 4. mit Süßungsmittel
5. mit Geschmacksverstärker 6. mit Phosphat 7. mit Hinterschinken 8. koffeinhaltig 9. chininhaltig
10. geschwärzt 11. enthält Phenylalanin 12. geschwefelt 13. mit Nitritpökelsalz



Landgasthof
zur Post

und Gästehaus "Altes Schulhaus"





Landgasthof
zur Post



und Gästehaus "Altes Schulhaus"



Fleischgerichte

„Schwaben-Pfännle“ 14,60 €
mit zwei zarten Schweinemedallions 11,40 €
auf Käsespätzle und mit frischem Gemüse umlegt,
feiner Rahmsauce, kleiner Salatteller der Saison

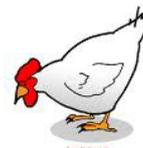
Paniertes Schweineschnitzel 11,40 €
mit Pommes – frites 9,40 €
und gemischtem Salatteller der Saison

Schwäbischer Zwiebelrostbraten 16,70 €
mit hausgemachten Spätzle 13,70 €
und buntem Salatteller der Saison



Zartes Rumpsteak mit Kräuterbutter ³ 16,70 €
auf Speck – Prinzessböhnchen – Gemüse 13,70 €
und Pommes – frites

Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ ^{2, 3} 13,40 €
mit Champignons in Rahmsauce,
Rösti – Ecken und gemischtem Salatteller



1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff 3. mit Antioxidationsmittel 4. mit Süßungsmittel
5. mit Geschmacksverstärker 6. mit Phosphat 7. mit Hinterschinken 8. koffeinhaltig 9. chininhaltig
10. geschwärzt 11. enthält Phenylalanin 12. geschwefelt 13. mit Nitritpökelsalz

Wir sind zertifiziert:  „Fahrradfreundlicher Gastbetrieb“

Auch Motorradfahrer sind bei uns Herzlich Willkommen!

Fisch- & Vegetarische Gerichte

Lachsforellenfilet gebraten „Müllerin Art“ 15,20 €
*mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter,
dazu einen gemischten Salatteller der Saison*

Betenbrunner Käsespätzle
*mit geschmelzten Zwiebelwürfeln
und Schnittlauch, dazu einen
gemischten Salatteller der Saison*



9,40 €

Gemüse – Kartoffel – Karusell – Teller 11,10 €
*zwei Kartoffeltaschen mit Frischkäse
gefüllt, Petersilienkartoffeln
und Kräutersauce*

Gemischter Salatteller der Saison 12,00 €
*mit zwei gebackenen Camembert
und Preiselbeeren*

Zwei gebackene Kartoffeltaschen 11,00 €
*mit Frischkäse gefüllt
auf großem bunten Salatteller der Saison*

1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff 3. mit Antioxidationsmittel 4. mit Süßungsmittel
5. mit Geschmacksverstärker 6. mit Phospat 7. mit Hinterschinken 8. koffeinhaltig 9. chininhaltig
10. geschwärzt 11. enthält Phenylalanin 12. geschwefelt 13. mit Nitritpökelsalz



Landgasthof
zur Post

und Gästehaus "Altes Schulhaus"





Landgasthof
zur Post

und Gästehaus "Altes Schulhaus"



Flammkuchen - Variationen

Ofenfrischer Flammkuchen „Elsässer Art“ ³ 7,30 €
mit Speck und Zwiebeln in Rahm, Schnittlauch

Ofenfrischer Flammkuchen „Salmone“ 8,50 €
mit Lachs und Shrimps in Rahm, frische Kräuter

Ofenfrischer Flammkuchen „Griechischer Art“ 7,30 €
mit Weichkäse, Peperoni in Rahm und Kräutern

Feiner Flammkuchen (süß) 7,30 €
mit Äpfeln, Rosinen und Zimt – Zucker
in leichtem Rahm



Herrgottsbscheißerle

Herrgottsbscheißerle á la Graf Eberhard ³ 8,50 €
(Württembergers geliebter Herr)
in Zwiebelschmälze, mit Kartoffel – Blattsalat
Dieses Gericht passt zu jeder Gelegenheit!

1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff 3. mit Antioxidationsmittel 4. mit Süßungsmittel
5. mit Geschmacksverstärker 6. mit Phosphat 7. mit Hinterschinken 8. koffeinhaltig 9. chininhaltig
10. geschwärzt 11. enthält Phenylalanin 12. geschwefelt 13. mit Nitritpökelsalz

www.bodensee-linzgau.de



Lassen Sie sich von unseren
Eiskreationen verwöhnen!



Vesperkarte

*Teller ungarische Gulaschsuppe
dazu Brot*



4,90 €

*Paniertes Schweineschnitzel
mit Brot*



8,40 €

*Schlemmer – Bodensee – Fisch – Toast
mit einem Lachsforellenfilet gebraten,
frischen Kräutern und zerlassener Butter,
kleiner Salatteller der Saison*

11,20 €

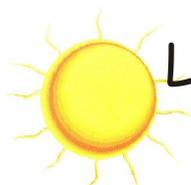
*Vegetarischer Reichenauer – Gemüse – Toast
mit Broccoli, Blumenkohl, Bohnen und Karotten
in Kräutersauce und mit Käse überbacken*

8,90 €

*Hawaii – Toast ^{2,3}
mit gekochtem Schinken, Ananasscheiben
und Goudakäse überbacken*

6,90 €

1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff 3. mit Antioxidationsmittel 4. mit Süßungsmittel
5. mit Geschmacksverstärker 6. mit Phosphat 7. mit Hinterschinken 8. koffeinhaltig 9. chininhaltig
10. geschwärzt 11. enthält Phenylalanin 12. geschwefelt 13. mit Nitritpökelsalz



Landgasthof
zur Post

und Gästehaus "Altes Schulhaus"





Landgasthof zur Post

und Gästehaus "Altes Schulhaus"



Vesperkarte

Hausgemachter Vesperteller ^{2, 3} 8,10 €
mit Leber-, Schwarz- und Hackwurst, rohem Schinken,
reichlich garniert, dazu Brot

Gemischter Käseteller 8,70 €
mit Zwiebelringen und Ei garniert,
dazu Brot und Butter

Wurstsalat oder Schweizer Wurstsalat ^{1, 2, 3, 13} 5,90 €
mit Brot

Schwäbischer Wurstsalat ^{1, 2, 3, 13} 8,20 €
mit Schwarzwurst, Lyoner, Zwiebelstreifen
garniert mit verschiedenen Salaten, dazu Brot

Lumpensalat „Post“ ^{1, 2, 3, 13} 7,60 €
mit Schwarzwurst, Lyoner, Zwiebeln
und Romadur, dazu Brot



Sauer angemachter Romadur – Käse 7,60 €
Zwiebelringe, Pfeffer und Schnittlauch
mit Essig und Öl angemacht, dazu Brot

Auf Wunsch mit Bratkartoffeln 2,70 €

1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff 3. mit Antioxidationsmittel 4. mit Süßungsmittel
5. mit Geschmacksverstärker 6. mit Phosphat 7. mit Hinterschinken 8. koffeinhaltig 9. chininhaltig
10. geschwärzt 11. enthält Phenylalanin 12. geschwefelt 13. mit Nitritpökelsalz

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und einen guten Appetit!!!
Akzeptierte Zahlungsarten: Visa, Mastercard, American Express, EC Card (Girocard), Maestro