

ENGLISH

**Soups**

- 1 Creamy garlic soup / croutons
- 2 Hearty bacon dumpling soup
- 3 Delicious pancake soup
- 4 Tasty cheese dumpling soup

**Salads Postkeller-Home-dressing alternatively: vinegar - oil**

- 5 Bavarian coleslaw
- 6 Small garden-fresh salad
- 7 Large fresh salad
- 8 Large garden-fresh salad with rump steak strips
- 9 Large garden-fresh salad with bacon / parmesan
- 10 Large garden-fresh salad with grilled chicken breast strips
- 11 Large garden-fresh salad with grilled bacon dumplings

**Postkeller delicacies**

- 12 Spit roast / Bavarian cabbage / mixed dumplings / beer sauce
- 13 Roasted pork - beer sauce / Bavarian coleslaw / potato dumplings
- 14 Pork knuckle - beer sauce / Bavarian coleslaw / potato dumplings
- 15 Postkellerpan - pork fillet / rösti / creamed mushrooms/cheese au gratin
- 16 Schnitzel Viennese style - pork fried golden yellow / French fries
- 17 Postkeller Cordon Bleu - bacon, onions, beer sour cream filling / French fries / small garden-fresh salad
- 18 Postkellertoast - pork steak / sour cream / tomato / onions / bacon/salad
- 19 Venison goulash - marinated in red wine rosemary / bread dumplings / cranberries / apple red cabbage
- 20 Lumberjack - pork steak / creamed mushrooms / bread dumplings
- 21 Munich schnitzel - sweet mustard - horseradish crust / rösti / fresh salad
- 22 Rumpsteak - baked potato - sour cream / green leaf salad / apple red cabbage
- 23 Currywurst - spicy sauce / French fries

**Meatless dishes**

- 24 Pike-perch fillet - Mediterranean vegetables / rösti / mixed dumplings
- 25 Spinach dumplings - parmesan cheese / brown butter / salad
- 26 Creamed mushrooms - fresh herbs / bread dumplings
- 27 Dumpling trio - spinach - pumpkin - cheese dumplings / sour cream dip / fresh salad
- 28 Dumplings - spinach - cheese - filling / brown butter / fresh salad
- 29 Dumplings with spinach and cheese filling / brown butter / garden-fresh salad
- 30 Vegan baked potato / Mediterranean vegetable ragout

**Snacks (until 4 p. m.)**

- 31 Bavarian sausage salad / farmer's bread
- 32 Swiss sausage salad / farmer's bread
- 33 Fried meatloaf - egg / sweet mustard / oven-fresh pretzel
- 34 Mittenwald ham board / farmer's bread
- 35 Snackboard of the brewery / cold roast / meatloaf / Obazda / sliced cheese / bacon / bread
- 36 Mittenwalder white sausages / sweet mustard / oven-fresh pretzel

**Desserts**

- 37 Apple strudel / vanilla sauce
- 38 Chocolate dumplings / vanilla sauce
- 39 Semolina porridge / apple compote
- 40 Plum dumpling / vanilla sauce
- 41 Hot love - vanilla ice cream / hot raspberries / whipped cream / fruit topping

Extra ketchup  
Extra mustard  
Extra mayonnaise

//////// For a side dish change we charge //////////

HAVE A GOOD APPETITE

ITALIANO

**Le nostre zuppe**

- 1 Zuppa cremosa all'aglio / crostini
- 2 Zuppa di canederli con pancetta
- 3 Deliziosa zuppa con strisce di omelette
- 4 Gustosa zuppa di gnocchi al formaggio

**Insalate**

Condimento della casa in alternativa ad aceto e olio

- 5 Insalata di cavolo alla bavarese
- 6 Insalata piccola fresca di giardino
- 7 Insalata fresca di giardino grande
- 8 Insalata fresca di giardino grande con con strisce di bistecca di groppone
- 9 nsalata fresca di giardino grande con pancetta / parmigiano
- 10 Insalata fresca di giardino grande con striscioline di petto di pollo grigliate
- 11 Insalata fresca di giardino grande con gnocchi di pancetta grigliati

**Piatti senza carne**

- 24 Filetto di lucioperca - verdure mediterranee / piatto di rösti
- 25 Gnocchetti di spinaci - parmigiano / burro fuso / insalata fresca
- 26 Patate al forno appena sfornate - panna acida alle erbe / insalata fresca dell'orto
- 27 Patate al forno vegane / Ragù di verdure mediterranee
- 28 Crema di funghi - erbe fresche / gnocchi di pane
- 29 Raviolo ripieni - ripieno di formaggio e spinaci / burro fuso / insalata fresca
- 30 Trio di gnocchi - gnocchi di spinaci - zucca - formaggio / salsa di panna acida / insalata fresca

**Spuntini (fino alle 16.00)**

- 31 Insalata di salsiccia alla bavarese / pane
- 32 Insalata di salsiccia alla svizzera con formaggio / pane
- 33 Leberkäse rosolato - uovo / senape dolce / brezel fresco di forno
- 34 Tagliere di prosciutto di Mittenwald / pane
- 35 Tagliere di snack da birreria / arrosto freddo / polpettone / Obazda / formaggio a fette / pancetta / pane contadino
- 36 Salsiccia bianca di Mittenwald / senape dolce / brezel freschi di forno

**Dessert**

- Strudel di mele / salsa alla vaniglia
- 37 Canederli al cioccolato / salsa alla vaniglia
- 38 Porridge di semolino con composta di mele
- 39 Canederli alle prugne / salsa alla vaniglia
- 40 Amore caldo - gelato alla vaniglia / lamponi caldi / panna montata / topping alla frutta
- 41

ketchup in più  
senape in più  
maionese extra

//////// Per un cambiamento contorno calcoliamo //////////

BUON APPETITO



PostKeller

FEIRAMD MASS

Täglich von 17- 18 Uhr  
eine Maß frisch gezapftes  
Helles für  
8,00 €

SPEISEKARTE

Postkeller mit Sudhaus und sonniger Südterrasse im 1. Stock für 80 Personen ///  
Innen finden Sie Platz für bis zu 250 Personen, auch abtrennbar für einmal 120 und einmal 130 Personen.  
Der Postkeller eignet sich hervorragend für Ihren Stammtisch oder Ihre Familienfeier. **Schalander Stüberl im 1. Stock ///**  
Das bayerisch-elegante Schalander Stüberl eignet sich ideal für Ihre private Feier von 20 bis 40 Personen.

*Wir freuen uns sehr, Sie liebe Gäste,  
bei uns begrüßen und bewirten zu dürfen.*

IHRE WIRTSFAMILIE WOLFRAM



Auf dem Gelände der damaligen Posthalterei (heute Hotel Post) stand das erste Brauereigebäude. Dieses wurde bei einem Großbrand im Jahre 1891 komplett zerstört. 1892 wurde außerhalb des Ortes „auf der grünen Wiese“ (heute Innsbrucker Str. 13) mit dem Bau der neuen Bierkeller begonnen. Gegraben wurde in Handarbeit – durch Aufschütten des Aushubes rund um die Baugrube erreichte man die gewünschte Tiefe für die Lagerkeller. Gleichzeitig erklärt sich so auch das erhöhte Niveau, auf dem das Brauereigebäude steht. Über diesem neuen Lagerkeller wurde ein Gasthaus errichtet und das frische Bier auf dem kürzesten Weg zum Ausschank gebracht. Diese besondere Lage: über den Bierkellern für die Brauerei vom „Posthalter“ (bis heute der so genannte „Hausname“ der Inhaber-Familie Neuner) gab dem Wirtshaus seinen Namen „POSTKELLER“.



ÖFFNUNGSZEITEN: TÄGL. AB 10.30 BIS 22.30 UHR

Brauereigaststätte Postkeller // Familie Wolfram // Innsbrucker Straße 13 // 82481 Mittenwald  
Tel. 0 88 23 / 9 37 94 80 // [www.brauereigaststaette-postkeller.de](http://www.brauereigaststaette-postkeller.de) // [servus@postkeller-mittenwald.de](mailto:servus@postkeller-mittenwald.de)  
Für die Kennzeichnung der Allergene haben wir einen Ordner für Sie bereit. Bei Bedarf fragen Sie bitte die Bedienung.

# PROST

AUF DIE VIelfALT DER MITTENWALDER BIERE



**Mittenwalder Karwendel Hell** vom Fass  
urig-bayerisches Helles, süßig, bekömmlich, frisch  
0,5 l | 0,25 l

**Mittenwalder naturtrübes Kellerbier** direkt aus dem Lagerkeller, unfiltriert, naturbelassen  
0,5 l | 0,25 l

**Mittenwalder Edel-Märzen** vom Fass (saisonal)  
bernsteinfarbenes vollmundiges Festbier mit sahnigem Schaum  
0,5 l | 0,25 l

**Mittenwalder Jäger Dunkel** vom Fass  
kräftiges, urwüziges Bier, aus dunklem Malz gebraut  
0,5 l | 0,25 l

**Mittenwalder Pils** von der Flasche  
schlankes, frisches Spitzenbier mit feiner Hopfennote  
0,33 l

**Mittenwalder Weihnachtsbock** oder **Josefibock** vom Fass,  
dunkler, extra starker Doppelbock mit knapp 18% Stammwürze  
0,5 l | 0,25 l

**Werdenfeller Weisse** vom Fass  
obergäriges fruchtig-frisches Weissbier mit feiner Hefe  
0,5 l

**Russ'n**  
0,5 l

**Radler**  
0,5 l | 0,25 l

**Werdenfeller Hefe dunkel**  
dunkles, charaktervolles Hefeweizen, original Flaschengärung  
0,5 l

**Erdinger Weißbier**  
0,5 l

**Erdinger Alkoholfrei**  
0,5 l

**Paulaner Hell Alkoholfrei**  
0,5 l



EISGALGEN 1927



DIE BRAUEREI MITTENWALD UM 1898



EISGEWINNUNG FÜR DIE BIERKÜHLUNG FRÜHER



LIEFERUNG MIT DEM PFERDEFUHRWERK



FLASCHENKÄSTEN FRÜHER

## DARF'S EIN GLASERL WEIN SEIN?

<b>Rotwein</b>	Spätburgunder trocken – Weingut Endinger	0,25 l
	Blauer Zweigelt aus der Wachau/Kremstal	0,25 l
	Dornfelder Qualitätswein aus Rheinhessen	0,25 l
<b>Weißwein</b>	Weißer Burgunder Weingut Endinger Vulkanfelsen	0,25 l
	Heuriger Grüner Veltliner aus der Wachau	0,25 l
<b>Roséwein</b>	Portugieser Weißherbst aus Rheinhessen	0,25 l
<b>Weinschorle</b>	weiß, rot oder rosé	0,25 l

## A SPRITZIGS GLASERL

Aperol  
Sarti Spritz  
Lillet

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,25 l   0,50 l	
Mittenwalder Ursprung (Wasser vom Faß mit Sprudel)		Flasche Gerolsteiner „Sprudel“ 0,25 l 0,50 l
Mittenwalder Spezi (vom Faß)		Flasche Gerolsteiner „Naturell“ 0,25 l 0,50 l
Mittenwalder Zitronenlimonade (vom Faß)		
Eistee „Pfirsich“		fritz-kola 0,33 l
Rhabarbersaftchorle		fritz-kola light 0,33 l
Orangensaftchorle		Mittenwalder Hopfala 0,33 l
Apfelsaftchorle		Mittenwalder Orangenlimo 0,33 l
Johannisbeerschorle		
Holundersaftchorle		Soda Zitrone 0,50 l
Himbeer-Zitronensaftchorle		
Orangesaft		
Apfelsaft		
Johannisbeersaft		
Rhabarbersaft		

## SCHNÄPSE & LIKÖRE

Alpenthaler	38%	2 cl	Williams Birnengeist	40%	2 cl
Haselnuss	33%	2 cl	Ramazotti	30%	2 cl
Obstler	38%	2 cl	Zirbenschnaps	40%	2 cl
Marillengeist	38%	2 cl	Ettaler Klosterlikör, gelb	40%	2 cl
Enzian	38%	2 cl	Ettaler Klosterlikör, grün	42%	2 cl
Alte Pflaume	40%	2 cl	Ettaler Klosterlikör, rot	25%	2 cl

## BAYERISCHE KAFFEEKULTUR

Tasse Kaffee  
Cappuccino  
Espresso  
Doppelter Espresso



Espresso Macchiato  
Latte Macchiato

Tee finden Sie auf unserer separaten Teekarte

# AN GUADN!

## SUPPEN

Cremitige Knoblauchsuppe / Croutons  
Herzhafte Speckknödelsuppe

Feine Pfannkuchenstreifensuppe  
Schmackhafte Kaspressknödelsuppe

## SALATE

Postkeller-Hausdressing | alternativ: Essig - Öl

Bayerischer Krautsalat  
Kleiner gartenfrischer Salat  
Großer gartenfrischer Salat

Großer gartenfrischer Salat mit  
- gegrillten Speckknödeln  
- Speck / Parmesan  
- gegrillten Hähnchenbruststreifen  
- Rumpsteakstreifen

## POSTKELLER SCHMANKERL

- Spießbraten** – Bayrischkraut / gemischte Knödel / Biersauce
- Schweinsbraten** – Biersauce / bayerischer Krautsalat / Kartoffelknödel
- Schweinsaxe** – Biersauce / bayerischer Krautsalat / Kartoffelknödel
- Postkellerpfanne** – Schweinefilet / Tellerrösti / Rahmschwammerl / Käse gratiniert
- Schnitzel Wiener Art** – vom Schwein goldgelb ausgebacken / Pommes Frites
- Postkeller Cordon Bleu** – Speck, Zwiebeln, Biersauerrahmfüllung / Pommes Frites / kleiner gartenfrischer Salat
- Postkellertoast** – Schweinesteak / Sauerrahm / Tomate / Zwiebeln / Speck / gartenfrischer Salat
- Hirschgulasch** – gebeizt in Rotwein-Rosmarin / Semmelknödel / Preiselbeeren / Apfelblaukraut
- Waldbauernteller** – Schweinesteak / Rahmschwammerl / Semmelknödel
- Münchener Schnitzel** – süßer Senf - Meerrettich Kruste / Kartoffelrösti / gartenfrischer Salat
- Rumpsteak** / Ofenkartoffel - Sauerrahm / grüner Blattsalat
- Currywurst** – pikante Sauce / Pommes Frites

## FLEISCHLOSE GERICHTE

- Zanderfilet** – mediterranes Gemüse / Tellerrösti
- Spinatknödel** – Parmesan / braune Butter / gartenfrischer Salat
- Ofenkartoffel frisch aus dem Rohr** – Kräutersauerrahm / gartenfrischer Salat
- Rahmschwammerl** – frische Kräuter / Semmelknödel
- Schlutzkrapfen** – Spinat - Käse - Füllung / braune Butter / gartenfrischer Salat
- Knödeltris** – Spinat - Kürbis - Kaspressknödel / Sauerrahmdip / gartenfrischer Salat
- Vegane Ofenkartoffel** – mediterranes Gemüse ragout

Ketchup extra  
Senf extra  
Majo extra

FÜR EINE BEILAGENÄNDERUNG BERECHNEN WIR

## BROTZEITEN BIS 16 UHR

- Bayerischer Wurstsalat / Bauernbrot
- Schweizer Wurstsalat / Bauernbrot
- Abgebräunter Leberkas – Ei / süßer Senf / ofenfrische Breze
- Mittenwalder Schinkenbrettel / Bauernbrot
- Brauerei Brotzeitbrettel – Kalter Braten / Leberkas / Obazda / Schnittkäse / Schinkenspeck / Bauernbrot
- Mittenwalder Weißwürstl / süßer Senf / ofenfrische Brezn

## NACHSPEISEN

- Apfelstrudel / Vanillesauce
- Schokoknödel / Vanillesauce
- Grießbrei / Apfelkompott
- Zwetschgenknödel / Vanillesauce
- Heiße Liebe - Vanilleeis / heiße Himbeeren / Sahne

Allergene werden bei Bedarf separat markiert.