

# ENGLISH

EXEMPLAR ZUM  
MITNEHMEN

## Soups

- 1 Hearty bacon dumpling soup
- 2 Delicious pancake soup
- 3 Tasty cheese dumpling soup

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

- 5 Bavarian coleslaw
- 6 Small garden-fresh salad
- 7 Large fresh salad
- 8 garden-fresh salad with rump steak strips
- 9 Large garden-fresh salad with ham and cheese
- 10 Large garden-fresh salad with grilled bacon dumplings

## Postkeller delicacies

- 12 Spit roast / Bavarian cabbage / mixed dumplings / beer sauce
- 13 Roasted pork - beer sauce / mixed dumplings
- 14 Pork knuckle - beer sauce / mixed dumplings
- 15 Postkellerpan - pork fillet / rösti / creamed mushrooms/cheese au gratin
- 16 Schnitzel Viennese style - pork fried golden yellow / French fries
- 17 Roast beef with onions from grass-fed beef / mashed potatoes / onion sauce
- 18 Pork liver / mashed potatoes / onion sauce
- 19 ¼ Bavarian duck / apple red cabbage / potato dumplings
- 20 Lumberjack - pork steak / creamed mushrooms / bread dumplings
- 21 Munich schnitzel - sweet mustard - horseradish crust / rösti /
- 22 Rumpsteak - baked potato - sour cream / green leaf salad / apple red cabbage
- 23 Browned Leberkas / egg / potato salad

## Meatless dishes and Fish

- 24 Breaded pollock fillet / dill sauce / potato salad / green salad
- 25 Spinach dumplings - parmesan cheese / brown butter / salad
- 26 Creamed mushrooms - fresh herbs / bread dumplings
- 27 Warm goat cheese on a bed of green salad
- 28 Dumplings with beetroot and cheese filling / brown butter / garden-fresh salad

## Snacks (until 4 p. m.)

- |         |  |
|---------|--|
|         | 31 Bavarian sausage salad / farmer's bread                             |
|         | 32 Swiss sausage salad / farmer's bread                                |
| Large   | 33 Snackboard of the brewery / cold roast / meatloaf / sliced cheese / |
|         | 34 bacon / bread   |
| 16,90 € | 35 Mittenwalder white sausages / sweet mustard / oven-fresh pretzel    |
| 16,90 € |  |

## Desserts

- 37 Apple strudel / vanilla sauce
- 38 Chocolate dumplings / vanilla sauce
- 39 Ice cream dumplings / vanilla ice cream / almond flakes / chocolate sauce
- 40 Plum dumpling / vanilla sauce
- 41 Hot love - vanilla ice cream / hot raspberries / whipped cream / fruit topping

Extra ketchup	0,20 €
Extra mustard	0,20 €
Extra mayonnaise	0,30 €

////////// For a side dish change we charge 1,50 € //////////



## HAVE A GOOD APPETITE



# 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

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



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. Gegeben 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, süffig, 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 **Weihnachtsbock** oder **Josefbock** vom Fass,  
dunkler, extra starker Doppelbock mit knapp 18% Stammwürze  
0,5 l | 0,25 l

Werdenfelser **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

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

**Erdinger Alkoholfrei**  
0,5 l

**Paulaner Hell Alkoholfrei**  
0,5 l

## DARF'S EIN GLASERL WEIN SEIN?

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

## A SPRITZIGS GLASERL

Aperol	
Sarti Spritz	
Hopfala – Gin	

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,25 l   0,50 l	
Mittenwalder Ursprung (Wasser vom Faß mit Sprudel)		Flasche Gerolsteiner „Sprudel“ 0,25 l 0,75 l
Mittenwalder Spezi (vom Faß)		Flasche Gerolsteiner „Naturell“ 0,25 l 0,75 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		
Orangensaft		
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  
Haferl Kaffee  
Cappuccino  
Espresso  
Doppelter Espresso



Espresso Macchiato  
Latte Macchiato

Tee finden Sie auf unserer separaten Teekarte



EISGALGEN 1927



DIE BRAUEREI MITTENWALD UM 1898



EISGEWINNUNG FÜR DIE BIERKÜHLUNG FRÜHER



LIEFERUNG MIT DEM PFERDEFUHRWERK



FLASCHENKÄSTEN FRÜHER

# AN GUADN!

## SUPPEN

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  
Schinken-Käse  
Rumpsteakstreifen

## POSTKELLER SCHMANKERL

**SpieBraten** – Bayrischkraut / gemischte Knödel / Biersauce

**Schweinsbraten** – Biersauce / gemischte Knödel

**Schweinschaxe** – Biersauce / gemischte Knödel

**Postkellerpfanne** – Schweinefilet / Tellerrösti / Rahmschwammerl / Käse gratiniert

**Schnitzel Wiener Art** – vom Schwein goldgelb ausgebacken / Pommes Frites

**Zwiebelrostbraten vom Weiderind** / Kartoffelstampf / Zwiebelsauce

**¼ Bayerische Ente** / Apfelblaukraut / Kartoffelknödel

**Waldbauernteller** – Schweinesteak / Rahmschwammerl / Semmelknödel

**Münchner Schnitzel** - süßer Senf - Meerrettich Kruste / Kartoffelrösti

**Schweineleber** / Kartoffelstampf / Zwiebelsauce

**Abgebräunter Leberkas** / Ei / Kartoffelsalat

## FLEISCHLOSE GERICHTE UND FISCH

**Paniertes Seelachsfilet** / Dillsauce / Kartoffelsalat / grüner Salat

**Spinatknödel** – Parmesan / braune Butter / gartenfrischer Salat

**Rahmschwammerl** – frische Kräuter / Semmelknödel

**Warmer Ziegenkäse** auf grünem Salatbeet

**Knödeltris** – Spinat - Rote Beete - Kaspressknödel / Sauerrahmdip / gartenfrischer Salat

Ketchup extra	0,20 €
Senf extra	0,20 €
Majo extra	0,30 €

FÜR EINE BEILAGENÄNDERUNG BERECHNEN WIR 1,50 €

## BROTZEITEN BIS 16 UHR

Bayerischer Wurstsalat / Bauernbrot

Schweizer Wurstsalat / Bauernbrot

Brauerei Brotzeitbrettl – Kalter Braten / Leberkas / Schnittkäse / Schinkenspeck / Bauernbrot

Mittenwalder Weißwürstl / süßer Senf / ofenfrische Brezn

## NACHSPEISEN

Apfelstrudel / Vanillesauce

Schokoknödel / Vanillesauce

Eisknödel / Vanilleis / Mandelsplitter / Schokosauce

Zwetschgenknödel / Vanillesauce

Heiße Liebe - Vanilleis / heiße Himbeeren / Sahne