

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

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 mediterraneo
- 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

EXEMPLAR ZUM
MITNEHMEN



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. 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: AB 10.30 BIS 22.30 UHR || MI + DO RUHETAGE

Brauereigaststätte Postkeller // Familie Wolfram // Innsbrucker Straße 13 // 82481 Mittenwald
Tel. 0 88 23 / 9 37 94 80 // www.brauereigaststaette-postkeller.de // 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

AN GUADN!

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

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 Weißbier
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
Lillet

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
Rhabarbersaftschorle	fritz-kola light	0,33 l
Orangensaftschorle	Mittenwalder Hopfala	0,33 l
Apfelsaftschorle	Mittenwalder Orangenlimo	0,33 l
Johannisbeerschorle		
Holundersaftschorle	Soda Zitrone	0,50 l
Himbeer-Zitronenschorle		
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



EISGALGEN 1927



DIE BRAUEREI MITTENWALD
UM 1898



EISGEWINNUNG FÜR DIE
BIERKÜHLUNG FRÜHER



LIEFERUNG MIT DEM
PFERDEFUHRWERK



FLASCHENKÄSTEN FRÜHER

SUPPEN

Cremige 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 Schinkenbrett | Bauernbrot

Brauerei Brotzeitbrett | 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

Alle Angaben werden bei Bedarf separat dekantiert.