

## Allerlei Kleinigkeiten

Portion gemischte Oliven & Baguette	€ 5,00
Knoblauchbaguette mit Kräutern & Käse gratiniert	€ 6,00
„Bruschetta“ geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch	€ 7,50
Frische Salate der Saison mit Hausdressing	€ 6,50
- als Beilagensalat	€ 3,50
Tomate - Büffelmozzarella mit frischem Basilikum	€ 11,50

## hessische Schmankerln

„Handkäs' mit Musik“, dazu Treberbrot & Butter	€ 7,00
„Handkässalat“ mit Äpfeln, roten Zwiebeln, Essig & Öl auf frischen Blattsalaten	€ 12,50
„Kronberger Flammkuchen“ mit Handkäse, Speck, roten Zwiebeln, Äpfeln & Crème fraîche	€ 10,50

## „Elsässer Flammkuchen

### auf Stein gebacken“

- „Klassik“ - mit Speck, Zwiebeln & Crème fraîche € 8,50
- „Elsass“ - mit Speck, Lauch, Käse & Crème fraîche € 9,50
- „Vegetarisch“ - mit Kirschtomaten, Ruccola,  
Crème fraîche & Crema di balsamico € 9,50
- „Kronberg“ - mit Handkäse, Speck, roten Zwiebeln,  
Äpfeln & Crème fraîche € 10,50
- „Scharf“ - mit Champignons, Chorizo, Chili, Käse,  
Frühlingszwiebeln & Crème fraîche € 10,50
- „Chèvre“ - mit Ziegenkäse, Ruccola, Honig  
& Crème fraîche € 12,50

### ... und als süße Variante

- „Pomme“ - mit Äpfeln, Zimt & Crème fraîche € 7,50

Extrazutaten gewünscht? – Kein Problem –  
Hierfür berechnen wir pro Zutat € 0,50

## Jedem sein Süppchen

Consommé von der Poularde mit Flädle € 6,50

Rahmsuppe von Strauchtomaten mit Basilikum € 6,50

## Salate & Co.

„Posthaussalat“  
Salatarrangement in Hausdressing mit warmen  
Rahmlinsen und gebratener Hähnchenbrust € 15,50

Ziegenkäse mit Honig gratiniert  
auf frischen Blattsalaten in Balsamicodressing  
und karamellisierten Walnüssen € 15,50

„Feinschmeckersalat“  
Frische Blattsalate in Balsamicodressing  
mit gebratenen Rinderstreifen, glasierten  
Kirschtomaten & Parmesankäse € 19,50

„Caesar Salad“  
Romanasalat mit klassischer „Caesar Vinaigrette“,  
Croûtons & Parmesankäse € 9,50  
mit gebratener Hähnchenbrust € 15,50

## Unser „Posthaus-Steak-Baukasten“

Stellen Sie sich Ihr Steak nach Ihren Wünschen zusammen

### Argentinisches Black Angus vom Lavasteingrill

Rumpsteak	200 g	€ 16,50
	300 g	€ 23,50
Rib-eye Steak	250 g	€ 19,50
	350 g	€ 26,50
Filetsteak	200 g	€ 27,50
- auf Wunsch auch in 250 g & 300 g -		

Dazu servieren wir unsere selbstgemachte BBQ-Sauce

- Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen -

### Unsere Beilagen-Auswahl

Kleiner Salat	€ 3,50
Gegrillte Kartoffelspalten mit Kräuterschmand	€ 4,00
Bratkartoffeln	€ 3,50
Gemüseauswahl nach Tagesangebot	€ 4,00
Zwiebeln	€ 2,00
Kräuterbutter	€ 2,00
Grüne Pfeffersauce	€ 2,50

Sie möchten nur eine Beilage ohne Steak ? Kein Problem !  
Hierfür berechnen wir einen Aufschlag von 2,50 € pro Beilage

## ...unsere Klassiker

„Kronberger Kartoffelpfanne“

Bratkartoffeln mit geschmolzener Blutwurst,  
Zwiebeln und Äpfeln,

große Pfanne mit 2 Spiegeleiern

€ 13,50

kleine Pfanne mit 1 Spiegelei

€ 10,50

Käsespätzle mit geröstetem Speck & Zwiebeln

€ 10,50

Schupfnudelpfanne mit Zwiebeln, Champignons,  
Gemüse und Kräuterbutter

€ 12,50

Roastbeef kalt, zart rosa gebraten, mit Frankfurter  
grüner Sauce & Bratkartoffeln

€ 16,50

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein  
mit Preiselbeeren & Bratkartoffeln

€ 15,50

„Frankfurter Schnitzel“ vom Schwein  
mit Frankfurter grüner Sauce & Bratkartoffeln

€ 16,50

„Cordon bleu“ vom Schwein  
mit Bergkäse & Schinken gefüllt,  
dazu Bratkartoffeln

€ 18,50

## ...für die „Kleinen“

### „Schweinchen Dick“

Paniertes Schnitzel vom Schwein  
mit Bratkartoffeln & Ketchup

€ 8,50

### „Pinocchio“

Nudeln mit Strauchtomatensauce

€ 6,50

Vanilleeis mit bunten Mini-Smarties

€ 3,00

## und zum süßen Abschluß...

### „Kaiserschmarrn“

mit Rosinen, Preiselbeeren & Apfelkompott

€ 7,50

Schokoladensoufflee mit flüssigem Kern,  
frischen Beeren & Vanilleeis

€ 7,50

Tiroler Apfelstrudel mit Vanilleeis

€ 7,50

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce

€ 5,50

Sie möchten uns etwas mitteilen? Na dann los!  
Für Anregungen und Kritik sind wir immer offen!