RESTAURANT POSTKUTSCHE

Silvester

31. DEZEMBER 2026

Für den perfekten Jahreswechsel empfehlen wir …

Vorspeise

Räucherlachs-Kartoffelcremesuppe *glutenfrei möglich* **6,30 €**

dazu Kräuterbaguette

Allergene: Fisch, Milch, Sulfite

Silvester-Schmankerl

Rumpsteak „Silvester“ *glutenfrei möglich* **27,80 €**

unter der Maronen-Haselnuss-Kruste auf feiner Rahmsoße, dazu Kartoffelkroketten und Mandel-Brokkoli

Allergene: Milch, Schalenfrüchte (Haselnüsse, Mandeln), Sulfite · Zusatzstoffe: 1

Züricher Geschnetzeltes „Försterart“ *glutenfrei möglich* **23,80 €**

vom Kalb, mit frischen Champignons, Kartoffelrösti und Salat vom Buffet

Allergene: Milch, Sulfite

Lachsfilet „Neujahrsglück“ *glutenfrei möglich* **23,80 €**

auf der Hautseite gebraten, mit Rahm-Blattspinat und Salzkartoffeln

Allergene: Fisch, Milch

Hirschragout ** *glutenfrei möglich* **18,90 €**

mit Allgäuer Eierspätzle, Preiselbeerbirne und Salat vom Buffet · Hirsch aus Österreich

Allergene: Gluten (Weizen), Eier, Sulfite, Sellerie (nur im Weißkrautsalat) · Zusatzstoffe: 1, 3, 4

Dessert

Hausgemachter lauwarmer Schokokuchen *glutenfrei möglich* **5,80 €**

mit Punschpflaumen (alkoholfrei), Bratapfeleis und Sahne

Allergene: Milch, Eier, Schalenfrüchte (Mandeln)

Wir wünschen Ihnen einen guten Rutsch ins neue Jahr!

Bitte beachten Sie: Das Restaurant schließt um 22:00 Uhr.

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff · 2 mit Konservierungsstoff · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 mit Geschmacksverstärker · ** Auch als kleine Portion erhältlich (2,00 € Abzug)

Salat vom Buffet: Milch, Senf, Sesam, Sulfite, Sellerie (nur im Weißkrautsalat), Zusatzstoffe 1, 3, 4 – In unserer Küche werden auch glutenhaltige Produkte verarbeitet. Weitere Informationen in unserem Allergenordner. Alle Preise in Euro.

Änderungen vorbehalten.