

HOTEL-GASTHOF  
*Zur Post*  
WOLFEGG/ALLGÄU



## *Menüvorschläge 2021*

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus!

Unsere Menüvorschläge sind als Anregung gedacht. Wir können nur bedingt auf wechselnde saisonale Produkte, sowie Preise eingehen. Änderungen für Ihr persönliches Menü sind selbstverständlich nach Ihren Wünschen möglich.

Rufen Sie uns einfach an oder schreiben uns eine E-Mail.

Gerne können Sie Ihre Kuchen selber mitbringen. Dafür berechnen wir einen Gedeckpreis von 2,50€ pro Person (für das Spülen, Eindecken, Servieren und Bereitstellen der Teller).

Wir hoffen sehr, dass wir Ihren Geschmack getroffen haben und würden uns freuen, Sie als unsere Gäste in Wolfegg begrüßen zu dürfen.

### *Suppen*

|  |      |
|--|------|
| Tafelspitzbrühe mit Kräuterflädle, Leberknödel oder Brätknödel | 4,20 |
| Steinpilzrahmsüppchen  | 6,20 |
| Kartoffel-Kresserahmsüppchen                                   | 5,20 |
| Kürbiscremesuppe   | 5,20 |

## *Warme Vorspeisen*

### **Bunter Blattsalat an Kräutervinaigrette**

|  |      |
|--|------|
| mit gebratenen Pilzen und Knoblauchcroutons  | 6,20 |
| mit frischen marinierten Hähnchenbrustfilets | 6,20 |
| mit geräucherter Forelle oder Saiblingsfilet | 7,80 |

### **Hausgemachtes Rehmaultäschle**

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| an Pfifferlingrahm und Salatgarnitur | 6,80 |
|--------------------------------------|------|

### **Norweger Fjordlachsfilet**

|  |      |
|--|------|
| an Meerrettich-Dill-Sößle mit kleinem Kartoffelrösti | 8,90 |
|--|------|

## *Kalte Vorspeisen*

### **Anti-Pasti-Teller**

|  |      |
|--|------|
| gefüllte Frischkäsepeperoni, getrocknete Tomaten,<br>italienische Oliven, Parmaschinken, mediterranes Gemüse | 9,80 |
|--|------|

### **Wolfegger Vorspeisenteller**

|   |       |
|---|-------|
| Hausgebeizter Lachs, Räucherforelle und Saiblingsfilet<br>an Dill-Senf-Sößle, bunt garniert | 11,90 |
|---|-------|

### **Carpaccio vom Rinderfilet**

|   |       |
|---|-------|
| mit gebratenen Pilzen, Balsamico-Glace und Parmesanspänen | 12,90 |
|---|-------|

\*\*\* unsere Vorspeisen werden mit Baguette serviert

## *Hauptgänge*

|   |       |
|---|-------|
| <b>Ofenfrischer geschmorter Jungschweinebraten</b><br>an Weißbiersöble  | 12,80 |
| <b>Pikant würziger Spießbraten an</b> Dunkelbier-Söble  | 13,80 |
| <b>Schweinerücken</b><br>mit frischen Kräutern gebraten an Kümmel-Knoblauch-Söble                               | 14,80 |
| <b>Schwaben-Töpfle</b> gegrillte Schweinefilets<br>an Pilzrahm-Söble  | 17,90 |
| <b>Gemischter Braten</b> (Rind und Schwein)   | 13,80 |
| <b>Oma´s gefüllte Rindesrouladen</b>  | 15,20 |
| <b>Burgundergraten vom LandzungenRind</b><br>oder <b>Sauerbraten</b> an Most-Söble                              | 15,20 |
| <b>Kalbsrahmbraten von der Keule</b>  | 16,90 |
| <b>Geschnetzeltes von der Putenbrust Züricher Art</b><br>mit frischen Pilzen in Sahne-Söble                     | 13,80 |
| <b>Perlhuhnbrust</b> gefüllt mit Bergkäse und Blattspinat<br>auf geschmortem Gemüse an Tomatensugo, Tagliatelle | 14,80 |

**Saltimbocca** vom Hähnchenfilet umwickelt mit Salbei und  
Parmaschinken dazu tomatisiertem Gemüse 14,80

**Lammrücken-Medaillions** an Pfefferrahmsöble 18,90

### *Aus heimischer Jagd*

**Wolfegger Rehbraten** an Wildsöble mit Schwemmle

**Allgäuer Hirschbraten** an Wacholder-Rotweinsöble

**Wolfegger Wildschweinbraten** an Portweinsöble je 17,90

### *Fisch*

**Wolfegger Forellenfilet**

an Mandelbutter und Butterkartoffeln 18,20

**Wolfegger Lachsforellenfilet** an Dillsöble

mit Tagliatelle und Gemüse a la creme 18,90

**Norweger Lachs auf Dinkel-Gemüserisotto**

verfeinert mit Bergkäse und Kräutern 18,90

## *Vegetarisch & Vegan*

**Bio-Dinkel-Gemüserisotto** mit viel frischem Gemüse  
in Kräuterrahm-Söble verfeinert mit Bergkäse 12,20

**Kap-Malaiisches-Curry** mit viel verschiedenem Gemüse  
und milder Chilli-Kokos-Currysoße (\*vegan), Basmatireis 15,90

**Zucchini gefüllt** mit Reis und Gemüse (\*vegan)

**Chilli con carne (\*vegan)**

mit Hirse, Kichererbsen, Bohnen

**Spargel-Risotto** mit Pilzen

**Preise je nachdem ob Sie es als Hauptgang oder Beilage möchten**

**Bitte beachten Sie die Saisonzeiten.**

**\*\*\*alle Hauptgänge sind inkl. buntem Beilagensalat\*\*\***

**Als Beilagen servieren wir (2 zur Wahl)**

Semmelknödel, Kartoffelgratin, Pommes, Spätzle, Tagliatelle, Duftreis,  
Kartoffelbällchen, Gemüse, Gemüsemaultaschen

## *Desserts*

|  |         |
|--|---------|
| <b>Frischer Obstsalat</b> mit Vanilleeis   | 6,80    |
| <b>Holunderbeereneis</b> auf Zwetschgenkompott   | 5,60    |
| <b>Holunderblüteneis</b> auf marinierten Erdbeeren   | 5,60    |
| <b>Heiße Kirschen oder Himbeeren</b> an Walnußeis  | 5,60    |
| <b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesoße oder Vanilleeis  | 4,60    |
| <b>Mousse au Chocolat</b> mit Erdbeersoße  | 5,60    |
| <b>Kürbiskerneis</b> auf Zwetschgenröster  | 5,60    |
| <b>Ofenschlupfer</b> (duftender Auflauf mit Vanillesöble)  | 4,20    |
| <b>Apfelküchle</b> mit Vanilleeis  | 6,60    |
| <b>Warmes Schokotörtchen</b> mit flüssigem Kern<br>mit Waldbeerragout und Vanilleeis   | 6,20    |
| <b>verschiedene gefüllte Gläser mit:</b><br>Mousse au Chocolat, Limonenmousse, Panna Cotta, Frischkäsecreme,<br>Tiramisu, Mascarpone-Erdbeercreme, Schwarzwälder-Kirschtorte | je 2,70 |

\*\*\*

**Alle unsere Desserts sind ausschließlich hausgemacht.  
Bitte beachten Sie die Saisonzeiten**

Wir freuen uns darauf, Sie kulinarisch bewirten zu dürfen.  
Selbstverständlich sind dies nur Menü-Vorschläge und werden individuell  
auf Ihre Wünsche angepasst.



Familie Dorn mit Team

Rötenbacherstr. 5 | 88364 Wolfegg  
+49 752796140

info@hotel-post-wolfegg.de

[www.hotel-post-wolfegg.com](http://www.hotel-post-wolfegg.com)

@hotelpostwolfegg (Instagram & Facebook)