

# FRÄNKISCHE TAPAS

Unser beliebtes Tapas-Menü, bestehend aus drei fränkischen Tapas zu jedem Gang (außer dem Hauptgang). – Franken zum Durchprobieren!

## I. GANG — 3 VORSPEISEN 28€

Schiefertrüffel-Paté | schwarze Johannisbeere | Brotchips  
Lachsforellentatar | saure Gurke | Senf  
Marinierter Spargel | gebackenes Milchferkel-Ragout | Remoulade

## II. GANG — 3 ZWISCHENSPEISEN 32€

Lebernockerl | süß-saure Schwammerl | Kresse  
Confiertes Saibling | Bärlauch | grünes Gartengemüse  
Spargelcremesuppe | Croûtons | Schnittlauch

## III. GANG — HAUPTSPEISE 35€

### LAMM AT IT'S BEST

Geschmorte Lammschulter | weißer Spargel |  
Kräuterbutter-Crumble | Miso Hollandaise

### —→ SIDES

- \* Wirsberger Pommes – aus Kartoffelkloßteig | Trüffel-Mayonnaise 6€
- \* Frühlings-Salate – Salatherzen | Joghurt-Dressing | geröstete Kerne 6€
- \* Frühlings-Gemüse – Gerösteter Spargel | Hartkäse 6€

## IV. GANG — 3 KÄSE 25€

Ziegenfrischkäse | Rhabarber-Chutney | schwarzer Pfeffer  
Blauschimmel-Tascherl | geröstete Sonnenblumenkerne | Kräuter  
Gereifter Gouda | Holunder | Röstbrot-Croûtons

## V. GANG — 3 NACHSPEISEN 25€

Marinierte Erdbeeren | Zitronenverbene | Heumilch-Creme  
Rhabarber-Sorbet | Buttermilch | Limette  
Gesalzenes Karamelleis | Lupinenkaffee | Kakao

3-Gang Menü	75€
Weinbegleitung	35€
4-Gang Menü	+18€
Weinbegleitung	45€
5-Gang Menü	+11€
Weinbegleitung	55€

# oma & enkel #FAVOURITES

## VORSPEISEN

### ALL TIME FAVOURITE 28€

Handgeschnittenes Rindertatar | gebackenes Ei | Joghurt |  
eingelegte Gurken | Chili-Kartoffelchips | Wildkräuter

### FRÜHLINGSBOTEN 25€

Spargel-Ceviche | Radieschen | Frühlingskräuter | Brotchips |  
Frühlingsblüten

### FISH-DISH 28€

Mild geräucherter Saibling | Buttermilchsud |  
grünes Gartengemüse | Meerrettichcreme

## ZWISCHENGÄNGE

### FRÄNKISCHER SCHIEFERTRÜFFEL 19€

Cappuccino vom fränkischen Schiefertrüffel

### SUPPEN-KLASSIKER 16€

Spargelcremesuppe | Schinken-Nockerl | Schnittlauch |  
Spargel-Einlage

### FORELLE MÜLLERIN 2.0 28€

Geflämmte Eiswasserforelle | Mandel-Schmelze |  
Zitronen-Vinaigrette | Selleriepüree | sautierter Spinat

## HAUPTGÄNGE

### FRÜHLINGS-KNÖDEL 29€

In Nussbutter gebratener Brezenknödel | gebratene  
Schwammerl | Kräuter | alter Balsamessig

### GEMÜSELIEBE 28€

Fränkischer Stangenspargel | Miso-Hollandaise |  
Stiegler's Haselnüsse | gehacktes Ei | Schnittlauch

### KNUSPER-GARNELE À LA POSTHOTEL 32€

Bayerische Garnele im Silvaner-Teig gebacken |  
geschmorter Orangen-Fenchel | Krustentierschaum |  
Kräuter | Orangen-Mayonnaise

### BRATHENDL 32€

Gebratene ausgelöste Fichtelgebirgshuhnkeule |  
sautierte Schwammerl | junge Blattsalate | Rhabarber

### FILET DU PATRON 39€

Rosa gebratenes Rinderfilet | mit fränkischem Whisky flambiert |  
getrüffelte Lebercreme | Vieles vom Kohlrabi

### —→ SIDES

- \* Wirsberger Pommes – aus Kartoffelkloßteig | Trüffel-Mayonnaise 6€
- \* Frühlings-Salate – Salatherzen | Joghurt-Dressing | geröstete Kerne 6€
- \* Frühlings-Gemüse – Gerösteter Spargel | Hartkäse 6€

## DESSERTS

### NOUGAT-KNÖDEL 19€

Süßer Knödel – gefüllt mit Stieglers Nougatcreme |  
eingelegter Rhabarber | Heumilch-Soße | Rahm-Eis

### POSTHOTEL-MAGNUM 16€

Geeistes Paté von der Entenleber (aus ungestopfter Leber) |  
knuspriger Haselnuss-Nougat | geröstete Kerne

### SCHOKOHOLIC 19€

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern |  
marinierte Erdbeeren | Schokoladenstreusel | Erdbeer-Sorbet

## SIGNATURE MENÜ

Alle unsere Signature-Gerichte in einem 5-Gang Menü 109€

# SHARING IS CARING – MENÜ

Ganze Ente aus dem Rohr, am Tisch tranchiert und in zwei Gängen (II+III) serviert | ab 2 Personen – 99 € p.P.

## I. VON ANFANG BIS ENTE

Kleine Vorspeisen in der Mitte des Tisches zum Teilen wie bei Oma

## II. DIE BRUST

Gewürz-Blaukraut | Kartoffelknödel | Brotschmelze |  
glasierte Apfelspalten | viel Soß'

## III. DIE KEULE

Getrüffelter Rahmwirsing | Brezenknödel | Schmelzzwiebeln |  
Gewürz-Maronen | viel Soß'

## IV. PIMP OMAS PFANNKUCHEN

Crêpe Suzette am Tisch flambiert | Vanilleeis | Orangenfilets |  
hausgemachter Orangenbrandy

# FRÄNKISCHE TAPAS

Unser beliebtes Tapas-Menü, bestehend aus drei fränkischen Tapas zu jedem Gang (außer dem Hauptgang). – Franken zum Durchprobieren!

## I. GANG — 3 VORSPEISEN ABDEIJLN 28€

Schiefertrüffel-Paté | schwarze Johannisbeere | Brotchips  
Lachsforellentatar | saure Gurke | Senf  
Marinierter Spargel | gebackenes Milchferkel-Ragout | Remoulade

## II. GANG — 3 ZWISCHENSPEISEN ABDEIJLN 32€

Lebernockerl | süß-saure Schwammerl | Kresse  
Confierter Saibling | Bärlauch | grünes Gartengemüse  
Spargelcremesuppe | Croutons | Schnittlauch

## III. GANG — HAUPTSPEISE ABDEJLN 35€

### LAMM AT IT'S BEST

Geschmorte Lammschulter | weißer Spargel |  
Kräuterbutter-Crumble | Miso Hollandaise

### —> SIDES

- \* Wirsberger Pommes – aus Kartoffelkloßteig | Trüffel-Mayonnaise D 6€
- \* Frühlings-Salate – Salatherzen | Joghurt-Dressing | geröstete Kerne BCEKLN 6€
- \* Frühlings-Gemüse – Gerösteter Spargel | Hartkäse DN 6€

## IV. GANG — 3 KÄSE ABDELN 25€

Ziegenfrischkäse | Rhabarber-Chutney | schwarzer Pfeffer  
Blauschimmel-Tascherl | geröstete Sonnenblumenkerne | Kräuter  
Gereifter Gouda | Holunder | Röstbrot-Croûtons

## V. GANG — 3 NACHSPEISEN ABDKMN 25€

Marinierte Erdbeeren | Zitronenverbene | Heumilch-Creme  
Rhabarber-Sorbet | Buttermilch | Limette  
Gesalzenes Karamelleis | Lupinenkaffee | Kakao

A-Glutenhaltiges Getreide, wie Hafer, Dinkel, Einkorn, Kamut, Weizen, Roggen, Gerste, Emmer und Grünkern | B-Eier, auch als Flüssigei oder Bestandteile daraus, wie Lecithin oder Albumin | C-Erdnüsse, diese können auch als Erdnussöl oder -butter verwendet worden sein | D-Milch und Milchzeugnisse, wie Butter, Käse, Lactose, Milchprotein | E- Sellerie in jeglicher Art, wie Bleich-, Knollen- und Staudensellerie | F-Sesam, auch als Sesamöl, Tahin (Sesampaste) oder Sesamsalz | G-Weichtiere, wie Schnecken, Tintenfisch, Austern oder als Zusatzstoff in Saucen | H-Krebstiere, wie Krebse, Garnelen, Langusten, Hummer, Shrimps, King Crab aber auch pulverisiert in Suppen, Saucen und Würzpasten | I-Fisch, alle Fischarten (Süß- und Salzwasserfische) auch in Fischextrakten, Würzpasten, Saucen und Brühen | J-Soja, auch als Miso, Sojasauce, Sojaöl, Tofu oder in Marinaden, Gewürzmischungen | K-Schalenfrüchte, wie Haselnüsse, Pistazien, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Macadamianüsse, Mandeln, Paranüsse, auch in Pesto, Kuchen und Schokolade | L-Senf, auch als Senfkörner, Senfpulver, in Dressings, Marinaden, Ketchup und Gewürzmischungen | M-Lupine und Lopino in Lupinenmehl, Lupineneiweiß, Tofu oder Milch | N-Schwefeloxid und Sulfid, als E-Nummern von E220 bis E228 zum Beispiel in Trockenfrüchten, Wein und Essig

# oma & enkel #FAVOURITES

## VORSPEISEN

### ALL TIME FAVOURITE ABDEIJLN 28€

Handgeschnittenes Rindertatar | gebackenes Ei | Joghurt |  
eingelegte Gurken | Chili-Kartoffelchips | Wildkräuter

### FRÜHLINGSBOTEN ADEJLN 25€

Spargel-Ceviche | Radieschen | Frühlingskräuter | Brotchips |  
Frühlingsblüten

### FISH-DISH ADEIN 28€

Mild geräucherter Saibling | Buttermilchsud |  
grünes Gartengemüse | Meerrettichcreme

## ZWISCHENGÄNGE

### FRÄNKISCHER SCHIEFERTRÜFFEL 19€

Cappuccino vom fränkischen Schiefertrüffel ADLN

### SUPPEN-KLASSIKER ABDN 16€

Spargelcremesuppe | Schinken-Nockerl | Schnittlauch |  
Spargel-Einlage

### FORELLE MÜLLERIN 2.0 ADEIN 28€

Geflämmte Eiswasserforelle | Mandel-Schmelze |  
Zitronen-Vinaigrette | Selleriepüree | sautierter Spinat

## HAUPTGÄNGE

### FRÜHLINGS-KNÖDEL ABDELN 29€

In Nussbutter gebratener Brezenknödel | gebratene  
Schwammerl | Kräuter | alter Balsamessig

### GEMÜSELIEBE ABDJKLN 28€

Fränkischer Stangenspargel | Miso-Hollandaise |  
Stiegler's Haselnüsse | gehacktes Ei | Schnittlauch

### KNUSPER-GARNELE À LA POSTHOTEL ABDEHJLN 32€

Bayerische Garnele im Silvaner-Teig gebacken |  
geschmorter Orangen-Fenchel | Krustentierschaum |  
Kräuter | Orangen-Mayonnaise

### BRATHENDL ADEJLN 32€

Gebratene ausgelöste Fichtelgebirgshuhnkeule |  
sautierte Schwammerl | junge Blattsalate | Rhabarber

### FILET DU PATRON Signature 1966 BDEJLN 39€

Rosa gebratenes Rinderfilet | mit fränkischem Whisky flambiert |  
getrüffelte Lebercreme | Vieles vom Kohlrabi

### —> SIDES

- Wirsberger Pommes – aus Kartoffelkloßteig | Trüffel-Mayonnaise D 6€
- Frühlings-Salate – Salatherzen | Joghurt-Dressing | geröstete Kerne BCEKLN 6€
- Frühlings-Gemüse – Gerösteter Spargel | Hartkäse DN 6€

## DESSERTS

### NOUGAT-KNÖDEL ABDK 19€

Süßer Knödel – gefüllt mit Stieglers Nougatcreme |  
eingelegter Rhabarber | Heumilch-Soße | Rahm-Eis

### POSTHOTEL-MAGNUM ABDKN 16€

Geeistes Paté von der Entenleber (aus ungestopfter Leber) |  
knuspriger Haselnuss-Nougat | geröstete Kerne

### SCHOKOHOLIC ABD Signature 1998 19€

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern |  
marinierte Erdbeeren | Schokoladenstreusel | Erdbeer-Sorbet

## SIGNATURE MENÜ

Alle unsere Signature-Gerichte in einem 5-Gang Menü 109€

# SHARING IS CARING – MENÜ

Ganze Ente aus dem Rohr, am Tisch tranchiert und in zwei Gängen (II+III) serviert | ab 2 Personen – 99 € p.P.

### I. VON ANFANG BIS ENTE ABDEJKLN

Kleine Vorspeisen in der Mitte des Tisches zum Teilen wie bei Oma

### II. DIE BRUST ADEJLN

Gewürz-Blaukraut | Kartoffelknödel | Brotschmelze |  
glasierte Apfelspalten | viel Soß'

### III. DIE KEULE ABDEJLN

Getrüffelter Rahmwirsing | Brezenknödel | Schmelzzwiebeln |  
Gewürz-Maronen | viel Soß'

### IV. PIMP OMAS PFANNKUCHEN ABDN

Crêpe Suzette am Tisch flambiert | Vanilleeis | Orangenfilets |  
hausgemachter Orangenbrandy