



## ★ WAS G`SUNDS GIBTS A ★

### KLEINER CAESAR-SALAD

6,40 €

Knackiger Römersalat mit Cocktail-Tomaten, Parmesansplitter, Croutons und Caesar-Dressing

### AMERIKANISCHER KRAUTSALAT

4,90 €

### KLEINER BEILAGENSALAT

4,90 €

## ZUM ABSCHLUSS

### CHOCOLATE LAVA CAKE

8,90 €

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, serviert mit Vanille-Eis

### NEW YORK CHEESECAKE

6,90 €

Der amerikanische Klassiker mit Frischkäse und Erbeersauce



JETZT TISCH  
RESERVIEREN!



ZUR POST  
ALTÖTTING

Hotel – Restaurant – Bar

# JEDEN DIENSTAG & MITTWOCH

BAYERISCH-AMERIKANISCHES  
BARBECUE



ÖFFNUNGSZEITEN  
DIENSTAG & MITTWOCH:  
17:00-22:00 UHR

(Warme Küche 17:00-21:30 Uhr)

Hotel Zur Post Altötting  
Kapellplatz 2 · 84503 Altötting  
Telefon: +49 (0) 8671/97337-0  
info@hotelzurpost-altoetting.de

f@ hotelzurpostaltoetting  
www.hotelzurpost-altoetting.de

# SCHON SCHWEIN G` HABT?

HIMMLISCHE SCHWEINEREIEN  
DIREKT AM KAPELLPLATZ  
IN ALTÖTTING



JEDEN DIENSTAG  
& MITTWOCH

AB DEM 03. FEBRUAR 2026 WIRD'S DEFTIG!

# ZUR EINSTIMMUNG

## RIPPERL-SPITZEN

14,80 €

Gesmokte Schweinebauchstreifen, würzig und saftig, serviert mit 2 unterschiedlichen BBQ-Dips

## FRITTIERTES AUS DEM GARTEN

7,90 €

Knusprig frittiertes Gemüse der Saison im Tempura-Teig mariniert, serviert mit unserer asiatischen Post-BBQ-Sauce

## G'HACKTES VOM RIND

14,90 €

Handgeschnittener Tatar vom Rinderfilet angerichtet mit Schalotten, Kapern, Cornichons, Petersilie, Post-Sauce. Garniert mit einem Eigelb

## VIER RIESIGE GARNELEN IM KNUSPERMANTEL

19,90 €

4 Garnelen in Post-Style-Knusperpanade serviert mit Sweet-Chili-Dip

UND JETZT DIE  
RICHTIGEN  
BAUCHSTREICHLER  
IM POST-STYLE

## ★ SO ZART, DASS DIE KNOCH'N ★ FREIWILLIG AUSZIEHEN

### SCHWEINE-RIPPERL „ST. LOUIS CUT“

#### ★ Für 1 Person:

500 g feinste Schweinerippchen aus der Brustspitze vom Oberpfälzer Landschwein im königlichen Schnitt

#### ★ Für 2 Personen:

1000 g feinste Schweinerippchen aus der Brustspitze vom Oberpfälzer Landschwein im königlichen Schnitt

Dazu reichen wir unsere süß-scharfe Post-BBQ-Sauce

### KOTELETT-RIPPERL

400 g feinste Schweinerippchen vom Oberpfälzer Landschwein mit süß-scharfer Post-BBQ-Sauce

## ★ NED DIÄTISCH. NED G'SUND. ★ ABER GSHEID LECKER

### SCHASCHLIK POST-STYLE

2 Spieße mit Schweinelendchen, Speck, Paprika und Zwiebeln, dazu reichen wir unsere scharf-fruchtige Post-Schachlik-Sauce



## ★ VERSCHIEDENE WÜRSCHTL: ★ KNACKIG & SAFTIG

### GRILLWÜRSCHTL-PLATTE

17,90 €

Wildbratwurst, Chorizo, Sucuk und Salsiccia, serviert mit hausgemachtem Sauerkraut und Senf

## ★ FÜR ALLE, DIE SICH NED ENTSCHEIDEN KÖNNEN

### „BEST OF“ - SAMPLER

22,50 €

**Von allem Etwas:** Ein Mix von St. Louis Ripperl, Kotelett-Ripperl und unseren geräucherten Würschtlern, verfeinert mit unserer süß-scharfen Post-BBQ-Sauce

## EBS OHNE FLEISCH

### WILLIAMS POMMES-FRITES ..4,00 €

Garantiert alkoholfrei

### SÜSSKARTOFFEL-FRITTEL ..... 5,50 €

### KÄSIGE SPATZEN

### MIT ZWIEBELKRONE ..... 6,20 €

Der bayrische Nudel-Käse-Traum, verfeinert mit geriebenem Parmesan

### JUMBO-OFENKARTOFFEL ..... 6,90 €

Mit am ordentlichen Klecks Sour-Cream

### RAUCHIGES TEXAS BBQ-GRILLGEMÜSE ..... 6,90 €

### BIERTEIG-ZWIEBELRINGE ..... 5,50 €

Zwiebelringe im knusprigen Bierteig