

Gasthaus Pension

„ Lehre – Post „



Fam. Murawski

Lehrenstr. 4

78073 Bad- Dür rheim (Sunthausen)

Tel: 07706 / 1356 Fax: 07706/919961

Homepage: www.lehre-post.de

EMail: info@lehre-post.de

Öffnungszeiten : Montag bis Sonntag und an Feiertagen von 11°°- 23°° Uhr

Servicezeiten: 11:30 bis 14:00 Uhr und 17:15 bis 21:30 Uhr

Dienstag : Ruhetag.

Liebe Gäste

Wir verwenden nach Möglichkeit nur solche Lebensmittel, die nach den lebensmittelrechtlichen Vorschriften kennzeichnungsfrei sind. Soweit eine Kennzeichnung in vereinzelt en Fällen notwendig sein sollte, werden zwischen Gerichten und Preisen die vorgeschriebenen Kennzeichnungsziffern eingefügt.

Die Nummern bedeuten: Phosphat(1), Geschmacksverstärker(2), Antioxidationsmittel(3), Farbstoff(4) Konservierungsstoff(5), Geschwärzt(6), Süßungsmittel(7), koffeinhaltig(8), chininhaltig(9), geschwefelt(10)

Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen. Sprechen Sie uns einfach an!

Sehr verehrter Gast

Stunden der Entspannung und Erholung soll Ihnen als herzlich willkommenem Gast, im traditionell geführten Gasthaus „ Lehre Post „ den Aufenthalt so angenehm wie möglich machen

Lassen Sie sich von unseren Kochkünsten verwöhnen und stellen Sie danach fest, dass sich ein Wiederkommen lohnt. Gastlichkeit und Service sind unser oberstes Gebot. Sollte dies einmal in Frage gestellt werden, sagen Sie es uns, damit wir für Abhilfe sorgen können

Auch für die kleinen Gäste sind wir da. Neben einer speziellen Speisekarte steht ihnen ein Spielzimmer zur Verfügung, wo sie sich unter Aufsicht der Eltern, vergnügen können

Gut Ding braucht Weil!

Unter diesem Grundsatz werden unsere Gerichte zubereitet. Sollten unter Umständen Wartezeiten auftreten, werden dieselben durch Genuss und Gaumenfreude belohnt werden

Apéritifs

<i>Campari soda oder Orange</i>	<i>4cl</i>	<i>4,10</i>
<i>Sherry dry</i>	<i>4cl</i>	<i>4,20</i>
<i>Sekt</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,00</i>
<i>Sekt Orange</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,00</i>
<i>Kir Royal</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,80</i>

Unsere Preise verstehen sich in € einschl. Service und MwSt.

Grill- und Pfannengerichte vom Schwein

<i>Paniertes Schnitzel, Pommes frites, Salatteller vom Buffet</i>	<i>10,90</i>
<i>Jägerschnitzel mit Champignonrahmsoße, hausgemachte Spätzle und Salatteller vom Buffet</i>	<i>12,20</i>
<i>Schweinerückensteak mit Kräuterbutter Pommes frites, Salatteller vom Buffet</i>	<i>12,80</i>
<i>Schweinerückensteak „ Schwarzwälder Art „ mit Schwarzwälder- Rohschinken und Käse überbacken, Rösti, Salatteller vom Buffet</i>	<i>13,00</i>
<i>Schweinemedallions mit Champignonrahmsoße hausgemachte Spätzle, Salatteller vom Buffet</i>	<i>14,20</i>
<i>Schweinelendchen „ Madagaskar „ an würziger Pfefferwhiskysoße, Kartoffelkroketten, Salatteller vom Buffet</i>	<i>13,80</i>

Vom Rind

<i>Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln Spätzle, Salatteller vom Buffet</i>	<i>16,00</i>
<i>Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes frites und Salatteller vom Buffet</i>	<i>16,20</i>

**Alle Speisen als kleinere Portion abzüglich 2,00 €
Sonstige Fleischgerichte**

Putensteak an Curry- Früchtesoße 11,80
Mandelreis, Salatteller vom Buffet

„ Familienplatte „ (2 Erw. und 1 Kind) (2,3) 27,00
Paniertes Schnitzel, Putensteak, Chicken Nuggets, verschiedene Soßen, Pommes frites,
Spätzle und Kartoffelgesichter, Gemüse, Salatteller vom Buffet

(je weiteres Kind 5,00€)

„ Leihrentoast „ (2,3,4,5) 10,20
Schweinerückensteak auf getoastetem Brot mit Schinken, frischen Tomaten und Käse
überbacken, Salatgarnitur

Steak und Salat vom Buffet

Paniertes Schnitzel mit großem Salatteller 10,20

Schweinerückensteak mit würziger Pfeffersoße 11,60
und großem Salatteller vom Buffet

Rumpsteak mit Kräuterbutter und großem Salatteller 15,20

Schweinefilet mit Rahmsoße und großem Salatteller 12,80

Kleiner Salatteller vom Buffet 4,20

Alle Speisen als kleinere Portion abzüglich 2,00 €

Fisch:

<i>Gebratenes Kabeljaufilet mit Dill- Zitronensoße Salzkartoffeln, Salatteller vom Buffet</i>	<i>15,20</i>
<i>Paniertes Seelachsfilet „ Müllerin Art „ Salzkartoffeln, Salatteller vom Buffet</i>	<i>9,90</i>

Vegetarische Gerichte

<i>Bunter Gemüseteller mit Gemüsetaler und Sauce Hollandaise</i>	<i>8,40</i>
<i>Hausgemachte Käsespätzle mit Zwiebelschmelze Salatteller vom Buffet</i>	<i>8,60</i>

Eierspeisen

<i>Omelette mit Schinken Salzkartoffeln, Salatteller vom Buffet</i>	<i>(2,3)</i>	<i>8,20</i>
<i>Omelette mit Rahmchampignons Salzkartoffeln, Salatteller vom Buffet</i>		<i>8,80</i>

Alle Speisen als kleinere Portion abzüglich 2,00 €

Biere

<i>Frisch vom Fass:</i>	<i>0,5l</i>	<i>0,4l</i>	<i>0,3l</i>
-------------------------	-------------	-------------	-------------

<i>Pilsner</i>	<i>(Fürstenberg)</i>	2,80	2,60	2,10
<i>Radler (Süß oder Sauer)</i>	<i>(7) (Fürstenberg)</i>	2,80	2,60	2,10
<i>Hefeweizen hell</i>	<i>(Paulaner)</i>	2,80	--	2,10
<i>Aktionsbiere</i>		2,80	2,60	2,10
<i>Cola-weizen</i>		2,80		2,10
Aus der Flasche:				
<i>Alkoholfreies Pils</i>	<i>(Fürstenberg)</i>	2,60	--	--
<i>Hefeweizen dunkel</i>	<i>(Fürstenberg)</i>	2,60	--	--
<i>Kristallweizen</i>	<i>(Fürstenberg)</i>	2,60	--	--
<i>Alkoholfreies Hefeweizen</i>	<i>(Paulaner)</i>	2,60	--	--
<i>Edelbräu Josef Munz</i>	<i>(Fürstenberg)</i>	(0,33)		2,10

Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola</i>		0,2l	<i>(4,8,10)</i>	1,80
<i>Coca Cola</i>		0,4l	<i>(4,8,10)</i>	2,70
<i>Fanta</i>		0,2l	<i>(3,4)</i>	1,80
<i>Fanta</i>		0,4l	<i>(3,4)</i>	2,70
<i>Vitessa Zitrone</i>		0,2l	<i>(7)</i>	1,70
<i>Mezzo Mix</i>		0,2l	<i>(3,8,10)</i>	1,80
<i>Mezzo Mix</i>		0,4l	<i>(3,8,10)</i>	2,70
<i>Apfelsaft</i>		0,2l		2,00
<i>Apfelsaft</i>		0,4l		2,90
<i>Apfelsaftschorle</i>		0,25l		1,80
<i>Apfelsaftschorle</i>		0,4l		2,50
<i>Orangensaft</i>		0,2l		2,00
<i>Orangensaft</i>		0,4l		2,90
<i>O- Saftschorle</i>		0,25l		1,90
<i>O- Saftschorle</i>		0,4l		2,60
<i>Johannisbeerschorle</i>		0,25l		1,80
<i>Johannisbeerschorle</i>		0,4l		2,50
<i>Bad – Dürrheimer Mineralwasser</i>		0,25l	<i>(Naturell, Classig)</i>	1,80
<i>Bad – Dürrheimer Mineralwasser</i>		0,5l	<i>(Naturell, Medium, Classig)</i>	2,50
<i>Bad – Dürrheimer Mineralwasser</i>		0,7l	<i>(Classig)</i>	2,90
<i>Original Bayrisches Malzbier</i>		0,33l		2,20
<i>Traubensaft Rot</i>		0,2l		2,10
<i>Johannisbeer Necktar- Schwarz</i>		0,2l		2,10
<i>Bitter Lemon</i>		0,2l		2,10
<i>Bionade Holunder</i>		0,33l		2,40

Warme Getränke

Tasse Kaffee Creme	(8)	1,80
Portion Kaffee	(8)	3,40
Tasse Kaffee Hag		1,80
Portion Kaffee Hag		3,40
Cappuccino mit Milchschaum	(8)	2,00
Milchkaffee	(8)	2,60
Latte Macchiato doppelter Espresso mit aufgeschäumter Milch	(8)	2,90
Tasse Espresso	(8)	1,70
Tasse Schokolade mit Sahne		2,10
Tasse Tee		1,60
Portion Tee		2,40
Glas Glühwein		3,20
Glas Tee mit Rum		3,20
Grog		2,50

Schnäpse und Liköre

Obstwasser	2cl	2,30
Kirschwasser	2cl	2,50
Himbeergeist	2cl	2,60
Williams- Christ Birne	2cl	2,60
Hefeschnaps	2cl	2,40
Malteser Aquavit	2cl	2,40
Tobinambur	2cl	2,40
Underberg	2cl	2,00
Baileys Irisch Cream	2cl (4)	3,20
Ramazotti	2cl	2,60
Averna	2cl	2,60

Offene Weine

Weißweine

„ Baden „	1,4€
Obstwein (Most) aus Äpfeln und Birnen	1,60
Schorle natur o. süß aus Qualitätswein	2,20
Oberbergener Bassgeige Müller Thurgau	2,90
Qualitätswein süffig- angenehm	
Oberbergener Bassgeige Ruländer	3,20
Qualitätswein harmonisch	
Müllheimer Reggenhag Gutedel	3,50
Qualitätswein „ Trocken „ gefällig- herb	
Jechtinger Grauer Burgunder	3,80
Qualitätswein „ Trocken “ angenehm herb	
Jechtinger Spätburgunder Weißherbst QbA.	4,00
feinfruchtig, süffig, spritzig	
Durbacher Riesling QbA.	4,50
„ Trocken „ rassig, herzhaft, herb	

Rotweine

Schorle natur o. süß aus Qualitätswein	2,20
„ Italien „ Etschtaler, QbA.	2,90
leicht- süffig	
„ Württembergischer „	
Haberschlachter Heuchelberg Trollinger QbA.	3,90
süffig, angenehm	
„ Frankreich „ Cellier des Dauphins Cotes du Rhone	4,00
„ Trocken „ ausgeprägtes Bukett	
„ Württembergischer „ Lauffener Katzenbeisser Schwarzriesling	4,10
„ Trocken „ feinfruchtig	
„ Badischer „ Jechtinger Spätburgunder QbA	4,30
„ Trocken „ Feinfruchtig herb	

Flaschenweine

„Baden „

<i>Oberkirchner Vinum Nobile Grauburgunder QbA „ trocken „ fein, fruchtig elegant</i>	<i>0,5l</i>	<i>9,80</i>
---	-------------	-------------

<i>Erzingen Kapellenberg Spätburgunder Rose QbA „ halbtrocken „ harmonisch elegant</i>	<i>0,5l</i>	<i>10,20</i>
--	-------------	--------------

Rotwein

„Württemberg „

<i>Heilbronner Stiftsberg Lemberger QbA. füllig, feinfruchtig</i>	<i>0,75l</i>	<i>12,50</i>
---	--------------	--------------

Sekt

<i>Hausmarke „Trocken „</i>	<i>0,2l</i>	<i>4,80</i>
---------------------------------	-------------	-------------

<i>Hausmarke „ Halb-trocken „</i>	<i>0,75l</i>	<i>16,50</i>
---------------------------------------	--------------	--------------