

Wer hätte das gedacht... die Alte Post als "take away restaurant".

Sehr verehrte Gäste,

aus gegebenem Anlass ist es uns leider nicht möglich Sie in schönem Ambiente mit gutem Essen und aufmerksamen Service zu verwöhnen.

Aber - wir eröffnen unser **"take away restaurant"** am Freitag, den **3. April**.

Ab **10.00 Uhr** ist unser Telefon besetzt, Sie können uns Ihre Bestellung am **Mittag bis 13.30 Uhr** und am Abend von **17.00 - 19.30 Uhr** durchgeben.

Wir vereinbaren mit der Bestellung die gewünschte Abholzeit.

Abholung ist von 11.30 - 14.00 Uhr und von 17.00 - 20.00 Uhr möglich.

Bitte haben Sie Verständnis, das wir keine mitgebrachten Gefäße füllen können.

Wir haben ein hochwertiges **"take away Geschirr"** besorgt damit Sie die Speisen gut nach Hause bringen.

Hier die Details:

Nachhaltig hergestellte Schale aus Bagasse für Gerichte, die aus mehreren Komponenten bestehen. So sind die Speisen optimal getrennt und können dank zusätzlichem Deckel sicher transportiert werden.

- Lebensmittelecht
- **aus nachwachsendem Rohstoff Zuckerrohr** (natürliches Nebenprodukt der Zuckergewinnung)
- geeignet zum Befüllen mit kalten und warmen Speisen sowie zum Erwärmen in der Mikrowelle (ohne Deckel)
- Temperaturbereich
Schale: -10 °C bis +120 °C
Deckel: -40 °C bis +54 °C

- Schale robust & kompostierbar
- befüllt sehr gut stapelbar
- 100 % recyclingfähig

Suppen, Pesto's und Cremes füllen wir in Gläser mit Twist-Off-Verschluss.

Hier unser Angebot in bekannt guter Alte Post Qualität - FRISCH GEKOCHT!

Tafelspitzsuppe mit 2 Grießnockerl 4,50

Karotten Ingwersuppe 4,50

Bunt gemischter Salat 6,50

Kartoffelsalat 5,00

Blattsalat 4,00

Portion Pommes frites 3,00

Pasta mit viel frischem Frühlingsgemüse in Kräuterrahm, dazu ein Blattsalat 12,--

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat 12,--

Schwäbische Maultaschen in Zwiebelschmelze mit gemischtem Salat 11,50

Steirischer Backhendl-Salat 12,50

Blattsalat und hausgemachter Kartoffelsalat. Steirisches Kürbiskernöl und dazu ausgebackene Hähnchen-brust-stücke.

Hähnchenbrust Hawaii 13,50

Zart gebratene Hähnchenbrust in fruchtiger Curryrahmsauce, dazu Basmati Reis und Karottengemüse

Cordon Bleu vom Schweinerücken 13,50

gefüllt mit Schinken und Käse, dazu ein gemischter Salat und Preiselbeeren

Wiener Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes frites und gemischtem Salat 13,50

Schweinerückensteak in pikanter Pfefferrahmsauce, Kroketten und Karottengemüse 13,50

Wiener Kalbstafelspitz mit Wurzelgemüse, Meerrettichsauce und Salzkartoffel 15,90

Zum Dessert empfehlen wir:

Hausgemachten Topfenstrudel 4,--

Unser Angebot wird ständig erneuert. Wir freuen uns auf Ihre Bestellung.

***Unser herzlicher Gruß in dieser Zeit - 2 m Abstand - denn nur so kommen wir dem Corona Virus bei und können bald wieder zu einem gastlichen Haus werden.**

Bleiben Sie gesund!

Herzlichst - Ihre Familie Manz und das Team der Alten Post.

Beachten Sie bitte unser Angebot Tagesgericht:

Freitag, 3. April - 2 Hackfleischküchlein mit Kalbsjus, Kartoffelpüree und Karottengemüse 12,50

Samstag, 4. April - Putengeschnetzeltes mit Pilzen, Spätzle und gemischtem Salat 13,50

Sonntag, 5. April - Kalbsbraten im eigenen Saft mit Petersilienkartoffel und Frühlingsgemüse 17,50

Montag, 6. April - Pasta mit Bologneser Fleischsauce oder mit Tomaten - Basilikumsauce, dazu ein Blattsalat 11.--

Dienstag, 7. April - Wiener Kalbstafelspitz mit Wurzelgemüse, Meerrettichsauce und Salzkartoffel 15,90

Mittwoch, 8. April - Schwäbische Maultaschen in Zwiebelschmelze mit gemischtem Salat 11,50

Gründonnerstag, 9. April - Cremespinat, Röstkartoffel und 2 Spiegeleier 10,50

Karfreitag, 10. April - gebackene Scholle, Kartoffelsalat und Remoulade 15,50

Samstag, 11. April - Hähnchenbrust vom Grill mit Kräuterbutter und Ratatouille Gemüse 14,50

Ostersonntag, 12. April - Menü 28,-- Bestellung bitte bis Donnerstag, 9. April

Spargelcremesuppe - Kalbsbraten im eigenen Saft mit Petersilienkartoffel und Frühlingsgemüse
Creme Caramel

Ostermontag, 13. April - Menü 28,-- Bestellung bitte bis Donnerstag, 9. April

Spargelcremesuppe - Rinderroulade in kräftiger Sauce mit Spätzle und Frühlingsgemüse
Creme Caramel