

Restaurant

Alte  Post

Speisekarte

Geschichte im Zentrum Mindelheimer Gastlichkeit

eine kleine Chronik

1618 wurde der Gasthof Hecht – später Gasthof zur Post – zum ersten Mal urkundlich erwähnt. Der Gasthof war bis **1996** im Besitz der Familie von Dreer; danach gehörte die inzwischen völlig renovierte „Alte Post“ der Familie Berchtold, die verwandtschaftlich mit der Familie Dreer verbunden ist. Berühmt wurde der Name „von Dreer“ durch die Posthalterin Cäcilie von Dreer.

1796 hatte der französische Revolutionsgeneral Ferino die Stadt Mindelheim mit seinem Heer belegt. Als sich einmal der Gerichtsschreiber Wagner beim General über Untaten seiner angeblich rohen Soldaten beklagte, geriet dieser in Wut und befahl, die Stadt zu plündern und anzuzünden. Alle Bitten um Gnade waren vergebens. Da nahm die Quartierwirtin, die Frau Posthalterin Dreer, ihre Kinder und warf sich vor ihm bittend auf die Knie. Das rührte den harten Mann, er nahm den Befehl zurück.

Die dankbaren Mindelheimer ließen zur Erinnerung an ihre Rettung ein großes Motivbild malen. Es ist im Museum zu sehen.

Die Tafel an der Vorderseite der „Alten Post“, das Bild im Treppenaufgang im Hotel zur 1. Etage, die Dreergasse mit den geschichtlichen Malereien und ein Theaterstück erinnern ebenfalls an die berühmte Vorfahrin.

Berühmt wurde die „Post“ aber auch durch bedeutende Gäste, die im Laufe der Zeit hier abstiegen. Der folgende kurze Abriss gibt einen Überblick über Gäste und Begebenheiten in der Geschichte des Gasthofes zur Post, bzw. zum Hecht:

Am 4. Juli **1618** erfolgte die Übergabe des alten Augustinerklosters an die Jesuiten mit einem Gottesdienst und anschließendem Festakt. Die Feierlichkeiten wurden mit einem Mahl beim Hechtwirt beschlossen.

Vom 15. bis 16. September **1704** wohnte im Hecht Prinz Eugen von Savoyen der „edle Ritter“, der bedeutende Feldherr der habsburgischen Kaiser.

Am 9. August **1796** nahm Prinz von Conde (der Anführer der königstreuen französischen Truppen) mit seinem Generalstab im Gasthof zum Hecht Quartier.

Am 21. September **1796** rettete die fußfällige Fürbitte der Hechtwirtin Cäcilie von Dreer vor dem französischen Revolutionsgeneral Ferino im Gasthof zum Hecht die Stadt Mindelheim vor Brandschatzung und Plünderung durch die französischen Truppen.

Im Jahr **1799** übernachteten Erzherzog Karl von Österreich und der russische General Gortschakow beim Hechtwirt.

Im Jahr **1800** wohnten die französischen Revolutionsgeneräle Lecourbe und Moreau im Gasthof zum Hecht.

Noch bis in den Mai **1801** waren hohe französische Offiziere im Gasthof zum Hecht einquartiert.

Am 9. Juni **1814** kamen Kaiser Franz II. von Österreich und sein Bruder Ferdinand auf der Rückreise von den Friedensverhandlungen in Paris nach Wien durch Mindelheim, wo sie im Gasthof zum Hecht ihr Quartier nahmen. Auf Anordnung des bayerischen Königs Maximilian des I. wurde ihnen ein feierlicher Empfang bereitet.

Am 3. Juli **1814** übernachtete Exkaiserin Marie Luise, Gemahlin Napoleons und Tochter von Kaiser Franz I. von Österreich im Hecht auf ihrer Reise von Wien nach Aix-les Bains.

Am 16. November **1818** endete die große Feier zur Wiedererlangung der städtischen Selbstverwaltung mit einem Freiball im Gasthof zum Hecht.

Im September **1834** übernachtete König Ludwig I. von Bayern in Mindelheim im Gasthof zum Hecht.

Im August **1838** übernachtete Zar Nikolaus von Rußland im Hecht.

Bis **1875** war die reitende Post im Gasthof zum Hecht untergebracht, der bald in Gasthof zur Post umbenannt wurde. Ein bronzener Hecht über dem Erker in der Steinstraße erinnert noch an den alten Namen.

Das Gebäude selbst überstand alle Wirren der letzten furchtbaren Weltkriege.

Die „Post“ selbst war und blieb, getreu ihrer langen Vergangenheit, immer ein Zentrum Mindelheimer Gastlichkeit.



Suppen

- | | | |
|---|--|--------|
| 1 | Hochzeitssuppe ^{1,2,4,a,c}
mit Leber- und Brätknödel | 6,40 € |
| 4 | Karotten-Ingwer-Cremesuppe ⁹ | 6,10 € |
| 6 | Französische Zwiebelsuppe ^{1,4} | 6,40 € |

kalte und warme Vorspeisen

- | | | |
|----|---|---------|
| 10 | Knusprige Bruschetta ^a
4 Stück, Baguette mit Tomaten und Knoblauch | 8,80 € |
| 12 | Gegrillter Pulpo ^d
Krake, mediterranes Gemüse | 15,90 € |
| 14 | Gegrilltes Gemüse ^a
Baguette und mediterranes Gemüse | 12,60 € |
| 15 | Fetakäse überbacken ^{2,9}
Fetakäse, Oliven, Pepperoni, Cherrytomaten, Ajvar | 10,50 € |



Salate

- | | | |
|----|--|---------|
| 16 | Fitness-Salat ^{1,2,3,4,a,g}
Putenstreifen mit gemischtem Salat | 13,80 € |
| 18 | Wald-Salat ^{1,2,3,4,a,g}
panierte Champignons und gekochte Eier | 12,10 € |
| 19 | Mediterraner Salat ^{1,2,4,a,g}
Lachsfilet mit buntem, gemischtem Salat | 16,10 € |
| 21 | Thunfisch-Salat ^{1,2,3,4,a,g,d}
Thunfisch mit buntem, gemischtem Salat | 12,20 € |
| 22 | Tomatensalat ^{4,g} | 4,50 € |
| 23 | Krautsalat ^{4,g} | 4,50 € |
| 24 | Gurkensalat ^{4,g} | 4,50 € |
| 25 | Grüner Salat ^{4,g} | 4,50 € |
| 26 | Gemischter Salat ^{4,g} | 5,10 € |

wahlweise mit Essig-Öl- oder Cocktaildressing



Grillspezialitäten

- | | | |
|----|--|---------|
| 30 | Gemischter Grillteller ^{4,a}
Ražnjići, Ćevapčići, kleines Hacksteak, Schweinefilet, Leber, Speck
mit Pommes frites und Djuvec-Reis | 19,20 € |
| 31 | Ćevapčići ^{4,a} (Rind- und Kalbfleisch)
mit Pommes frites und Djuvec-Reis | 14,90 € |
| 32 | Ražnjići ⁴
2 Fleischspieße vom Grill mit Pommes frites und Djuvec-Reis | 15,70 € |
| 33 | Pola-Pola ^{4,a}
ein Fleischspieß und vier Ćevapčići vom Grill mit Pommes frites
und Djuvec-Reis | 15,70 € |
| 34 | Pljeskavica ^{4,a} (Rind- und Kalbfleisch)
Hackfleischsteak mit Pommes frites und Djuvec-Reis | 14,90 € |
| 35 | Pljeskavica“Balkan-Art“ ^{4,a,g}
(Rind- und Kalbfleisch)
gefülltes Hackfleischsteak mit Schafskäse, dazu Pommes frites und Djuvec-Reis | 18,80 € |
| 36 | Gegrillte Leber ⁴
mit Pommes frites und Djuvec-Reis | 14,70 € |
| 37 | Balkan-Platte ^{4,a}
verschiedene Grillspezialitäten, dazu Pommes frites und Djuvec-Reis | 43,80 € |
| 38 | Diplomaten-Platte ^{4,a,c,g}
Rumpsteak, Schweinefilet, Cordon Bleu, dazu Bratkartoffeln,
mediterranes Gemüse und Pfeffersauce | 57,50 € |



Schnitzel

- | | | |
|----|---|---------|
| 40 | Cordon Bleu ^{1,2,4,a,c}
gefülltes Schweineschnitzel mit Käse und Schinken, dazu Pommes frites | 17,90 € |
| 41 | Schnitzel Wiener Art ^{1,2,,4,a,c}
dazu Pommes frites | 15,40 € |
| 42 | Zwiebelschnitzel ^{1,4,g}
überbackenes Schnitzel mit gerösteten Zwiebeln, dazu Pommes frites | 15,70 € |
| 43 | Rahmschnitzel ^{1,4,5,g}
mit hausgemachten Spätzle und Rahmsauce | 15,50 € |
| 44 | Balkanschnitzel ^{1,4,g}
mit Pommes frites und Balkansauce | 15,50 € |
| 45 | Jägerschnitzel ^{1,4}
mit hausgemachten Spätzle und Jägersauce | 16,10 € |
| 46 | Hirtenschnitzel ^{1,4,g}
gefülltes Schweineschnitzel mit Schafskäse, dazu Pommes frites | 17,10 € |
| 47 | Pfefferschnitzel ^{1,4,g}
mit Bratkartoffeln und Pfeffersauce | 17,10 € |
| 48 | Putenschnitzel ^{1,4,a,c,g}
paniert oder Natur, dazu Pommes frites | 18,90 € |
| 49 | Paniertes Kalbsschnitzel ^{1,4,a,c,g}
mit Pommes frites und Preiselbeeren | 23,10 € |



Bayerische Gerichte

- | | | |
|----|---|---------|
| 50 | Krustenbraten ^{1,4}
vom Schwein, mit Kartoffelknödel und Blaukraut | 14,90 € |
| 52 | Geschnetzeltes Schweinefilet ^{1,4,g}
mit hausgemachten Spätzle und Champignon-Rahmsauce | 18,10 € |
| 53 | Allgäuer Topf ^{1,4,a,c,g}
Schweinefilet mit hausgemachten Käs'spätzle und gerösteten Zwiebeln | 20,20 € |
| 54 | Bauerteller ^{1,4,g}
überbackenes Schweinefilet mit Bratkartoffeln und Lauchzwiebeln | 20,60 € |
| 55 | Holzfällersteak ^{1,4}
mit Bratkartoffeln und Bratensauce | 18,80 € |
| 56 | Schwäbische Maultaschen ^{1,2,4,9,c,g}
mit grünem Salat | 13,90 € |
| 57 | Käs'spätzle ^{a,c,g}
mit grünem Salat | 13,40 € |



Steaks

60	Rumpsteak	200 g	23,10 €
62	Rumpsteak	300 g	29,60 €
63	Filetsteak	200 g	27,20 €
64	Filetsteak	300 g	34,50 €
66	Rumpsteak Madagaskar ^{1,4,g} mit Bratkartoffeln und Pfeffersauce ^{1,3,4,8,11}		25,60 €
67	Allgäuer Zwiebelrostbraten ^{4,g} mit hausgemachten Spätzle		25,90 €
68	Lustiger Bosniak ^{4,g} Rumpsteak, mit Käse und Schinken gefüllt, dazu Bratkartoffeln		25,90 €

Saucen

517	Bratensauce ^{4,g}	4,40 €
518	Jägersauce ^{4,g}	4,40 €
519	Rahmsauce ^{4,g}	4,40 €
520	Pfeffersauce ^{4,g}	4,40 €
521	Champignonsauce ^{4,g}	4,40 €



Pasta

- | | | |
|----|--|---------|
| 70 | Spaghetti Carbonara ^{1,3,4,8,a,c,g} | 10,90 € |
| 71 | Spaghetti Bolognese ^{4,a,c,g} | 11,10 € |
| 72 | Tagliatelle „Alte Post“ ^{1,a,c}
Filetsteak, Mischpilze, Tomatensauce | 18,90 € |
| 73 | Linguini Scampi ^{2,a,c}
Garnelen, Cherry-Tomaten, Knoblauch, Weißweinsauce | 18,90 € |

Risotto

- | | | |
|----|--|---------|
| 74 | Risotto „Alte Post“ ¹
Filetsteak, Mischpilze, Cherry-Tomaten | 18,70 € |
| 76 | Risotto Chef ¹
Pute, mediterranes Gemüse, Curry | 14,10 € |

Vegetarisch

- | | | |
|----|---|---------|
| 82 | Risotto Gemüse ¹
mit Curry und mediterranem Gemüse | 12,10 € |
| 83 | Vegetarischer Teller ^{4,g}
Paniertes Fetakäse, mediterranes Gemüse und Salzkartoffeln | 13,30 € |



Fisch

- | | | |
|----|---|---------|
| 90 | Zanderfilet ^{1,4,a}
mit Weißweinsauce und Butterreis | 21,10 € |
| 91 | Lachsfilet ⁴
mit Salzkartoffeln und Blattspinat | 22,10 € |
| 92 | Forelle „Müllerin“ ^{1,4,a}
mit Salzkartoffeln und Blattspinat | 22,90 € |
| 93 | Babycalamaris ^{1,4,a}
mit grünem Salat und Baguette | 21,10 € |

für unsere kleinen Gäste

- | | | |
|-----|--|--------|
| 301 | „Pinocchio“ ^{1,4,a,c}
Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites | 7,20 € |
| 302 | „Rotkäppchen“ ^{4,a,c}
Spaghetti mit Tomatensauce | 6,20 € |
| 303 | Kinder-Ćevapčići ^{4,a}
mit Pommes frites | 6,20 € |
| 304 | Spätzle mit Sauce ^{a,c,g} | 5,90 € |



Beilagen

500 Pommes frites	4,50 €
501 Bratkartoffeln ⁴	4,50 €
503 Champignonköpfe ⁴	4,50 €
504 Mediterranes Gemüse ^{1,2,4}	6,90 €
506 Brot	1,50 €
508 Ajvar ^{1,4}	2,40 €
509 Zwiebeln	2,40 €
510 Djuvec-Reis	4,50 €
511 Butterreis	4,50 €
512 Salzkartoffeln	4,50 €
513 Blattspinat	4,50 €
514 Baguette ^a	2,90 €
515 Knoblauch	2,10 €
516 Spätzle ^{a,c}	4,50 €

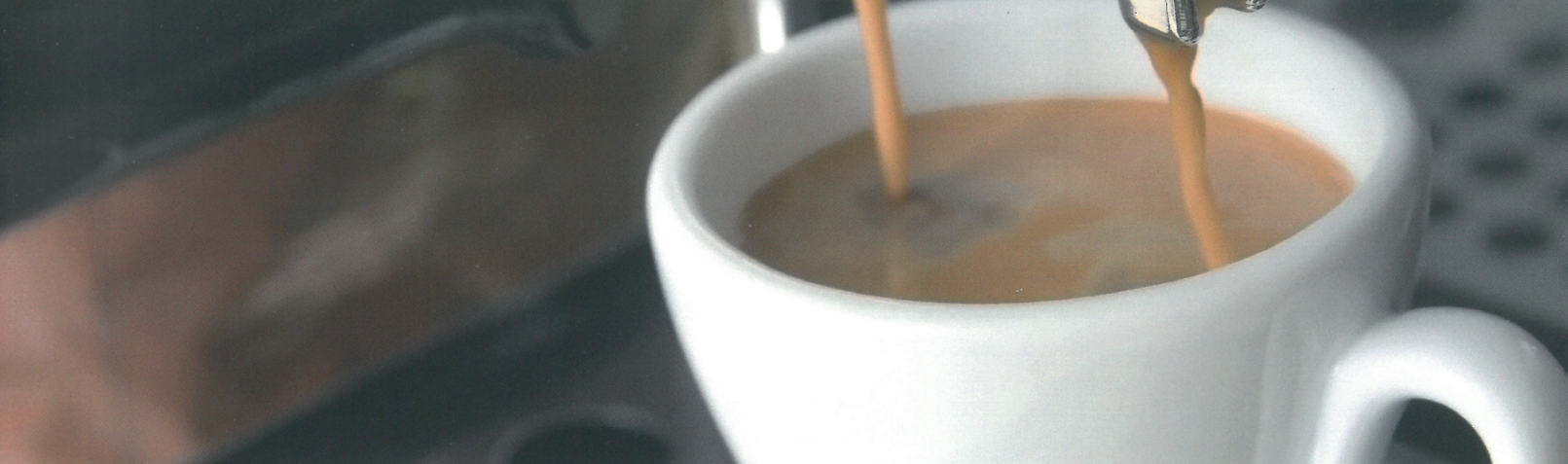


Dessert

- | | | |
|------|---|--------|
| 1000 | Schokokuchen ^{1,2,a,g}
mit heißen Himbeeren,
Eis und Sahne | 6,80 € |
| 1001 | Apfelstrudel ^{1,2,a,c,g}
mit Vanilleeis und Sahne | 6,10 € |

Eis

- | | | |
|------|-------------------------------------|--------|
| 1004 | Walnussbecher ^{1,8,11,g,h} | 7,10 € |
| 1005 | Heiße Liebe ^{1,8,11,g} | 7,10 € |
| 1006 | Coup Dänemark ^{1,8,11,g} | 7,10 € |
| 1007 | Gemischtes Eis ^{8,11,g} | 6,50 € |
| 1008 | Tartufo ^{8,11,g} | 6,90 € |



Warme Getränke

400	Espresso ⁸	2,20 €
401	Espresso Macchiato ^{8,9}	2,50 €
402	doppelter Espresso ⁹	3,60 €
403	Cappuccino ^{8,9}	2,90 €
404	Latte Macchiato ^{8,9}	3,30 €
405	Tee ⁹	2,90 €
406	Tasse Kaffee ⁸	2,70 €

Wasser

820	Selters Classic	0,25 l	2,50 €
821	Selters Classic	0,75 l	4,60 €
822	Selters Medium	0,25 l	2,50 €
823	Selters Medium	0,75 l	4,60 €
824	Selters Naturell	0,25 l	2,50 €
825	Selters Naturell	0,75 l	4,60 €
826	Selters Medium, Classic, Naturell	0,50 l	3,60 €



Alkoholfreie Getränke

0,2 l

0,4 l

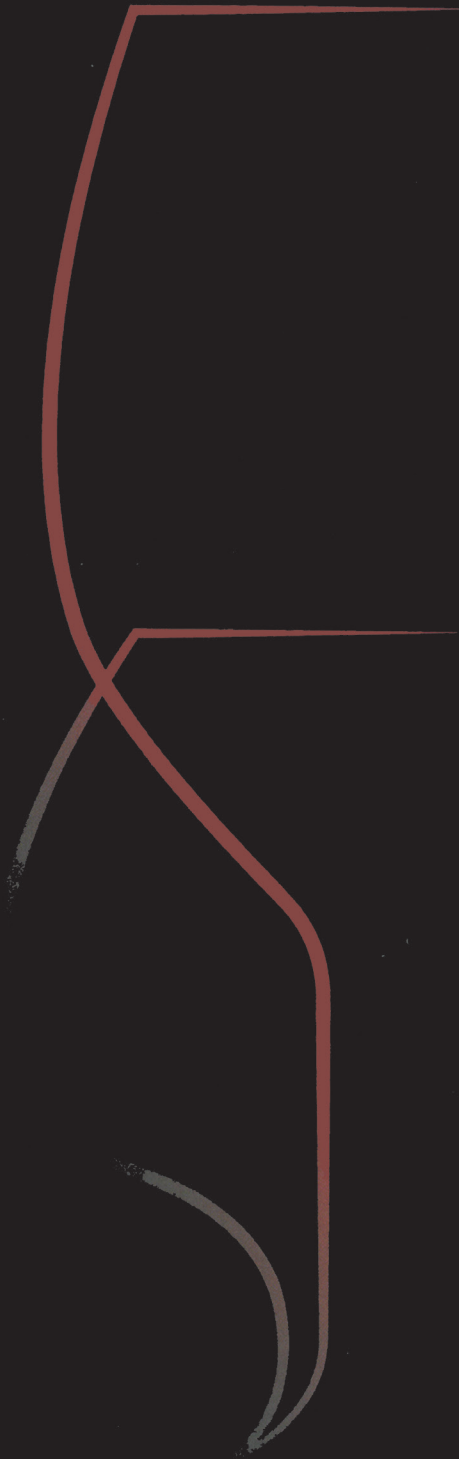
· Pepsi Cola ^{1,3,9}	801 2,80 €	800 3,90 €
· Pepsi Cola Light ^{1,3,9}	803 2,80 €	802 3,90 €
· 7UP Zitronenlimonade ^{1,3}	805 2,80 €	804 3,90 €
· Mirinda Orangenlimonade ^{1,3}	807 2,80 €	806 3,90 €
· Schwip Schwap ^{1,3,9}	809 2,80 €	808 3,90 €
· Lindauer Apfelsaft oder Schorle ^{1,3}	811 2,80 €	810 3,90 €
· Lindauer Orangensaft oder Schorle ^{1,3}	813 2,90 €	812 3,90 €
· Lindauer Johannisbeersaft oder Schorle ^{1,3}	815 2,90 €	814 3,90 €
· Lindauer Maracujasaft oder Schorle ^{1,3}	817 2,90 €	816 3,90 €
· Lindauer Traubensaft oder Schorle ^{1,3}	819 2,90 €	818 3,90 €
· Rhabarbersaftschorle	827 2,90 €	828 3,90 €



Biere

700	Allgäuer Brauhaus Urtyp Export	0,50 l	4,10 €
701	Allgäuer Brauhaus Zwickel	0,50 l	4,10 €
702	Allgäuer Brauhaus Steinbock	0,50 l	4,50 €
703	Teutsch Pils	0,33 l	3,80 €
705	Alt Kemptner Weisse	0,50 l	4,10 €
706	Allgäuer Büble Edelbräu	0,50 l	4,10 €
708	Allgäuer Büble Bayerisch hell	0,50 l	4,10 €
710	Allgäuer Büble Edelweißbier	0,50 l	4,10 €
712	Allgäuer Büble urbayerisch dunkel	0,50 l	4,10 €
713	Allgäuer Büble Radler ¹¹	0,50 l	4,10 €
714	Allgäuer alkoholfreies Weizen	0,50 l	4,10 €
715	Clausthaler Original	0,33 l	3,60 €
716	Russ (Weizen. Zitronenlimonade) ¹¹	0,50 l	4,10 €
717	Russ (Weizen. Zitronenlimonade) ¹¹	0,33 l	3,40 €
718	Weizen mit Cola ^{1,3,9,10,11}	0,50 l	4,10 €
719	Weizen mit Cola ^{1,3,9,10,11}	0,33 l	3,40 €

Wein
Aperitiv
Whisky



Wein Wein

offene deutsche Weißweine

911 Ihringer Grauburgunder 0,25 l 5,10 €
trocken, Bodensee

offene kroatische Weißweine

912 Grasevina 0,25 l 5,10 €
trocken, Slavonien

914 Malvazija 0,25 l 5,10 €
trocken

offene italienische Weißweine

916 Rosé 0,25 l 5,10 €
Ca' Ernesto, harmonischer Rosé, Val d'Adige

917 Pinot Grigio 0,25 l 5,10 €
Ca' Ernesto, trocken, Trentin

918 Chardonnay 0,25 l 5,10 €
trocken

Flaschenweine weiß

900 Weißburgunder Juventa 0,75 l 25,40 €
trocken

903 Bardolino Chiaretto 0,75 l 23,20 €
Rosé, trocken

Flaschenweine rot

905 Montepulciano zaccagnini 0,75 l 32,40 €
sehr fruchtig, trocken

907 Gran Anpasso Zinfandel 0,75 l 33,50 €



Wein Wein

offene deutsche Rotweine

929 Trollinger	0,25 l	5,10 €
trocken, Württemberg		

offene kroatische Rotweine

923 Plavac	0,25 l	5,10 €
trocken		

offene italienische Rotweine

926 Merlot	0,25 l	5,10 €
trocken		

927 Primitivo	0,25 l	5,10 €
Ca' Ernesto, halbtrocken, Puglia		

928 Cabernet Sauvignon	0,25 l	5,10 €
Ca' Ernesto, trocken, Veneto		

Weinschorle

919 Rotweinschorle	0,25 l	3,60 €
--------------------	--------	--------

920 Rotweinschorle	0,50 l	5,00 €
--------------------	--------	--------

921 Weißweinschorle	0,25 l	3,60 €
---------------------	--------	--------

922 Weißweinschorle	0,50 l	5,00 €
---------------------	--------	--------



Spirituosen

Spirituosen

600	Williams	2 cl	2,70 €
601	Sliwowitz	2 cl	2,70 €
602	Averna	2 cl	2,90 €
603	Grappa	2 cl	3,60 €
604	Jägermeister	2 cl	2,90 €
605	Ramazotti	2 cl	3,30 €
606	Wodka	2 cl	3,30 €
607	Julischka	2 cl	2,90 €

Whisky

Whisky

607	Chivas Regal	2 cl	4,70 €
608	Jack Daniel's Tennessee Whisky 40% vol.	2 cl	4,50 €

Cognac

Cognac

609	Remy Martin	2 cl	5,10 €
610	Hennessy	2 cl	5,10 €
611	Asbach Uralt	2 cl	4,80 €

Prosecco

Prosecco

612	Prosecco Valdo	0,10 l	3,70 €
613	Prosecco	0,75 l	25,00 €

Long Drinks

Long Drinks

614	Hugo Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Minze, Limette	5,90 €
615	Aperol Sprizz Aperol, Prosecco, Eiswürfel, Soda, Orangenscheiben	5,90 €
616	Lillet Likör (Lillet Blanc), Eiswürfel, Schweppes Wild Berry, Waldbeeren-Mix	6,10 €



Alle Spirituosen als Gespritzter erhältlich
Aufpreis 0,80 €

Allergenliste

Die Regelungen zur Allergenkennzeichnung sollen Allergikern helfen, versteckte Allergene zu meiden.
Folgende Allergene sind als Zutat kennzeichnungspflichtig:

- a glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern; Vorkommen z. B. in Mehl, Bier, Wurstwaren, Kuchen)
- b Krebstiere (z. B. Krebs, Shrimps, Garnelen; Vorkommen z. B. in Suppen, Soßen, Würzpasten)
- c Eier (z. B. als Flüssigei, Lecithin, (Ov)-Albumin; Vorkommen z. B. in Mayonnaise, Panade, Dressing)
- d Fisch (alle Fischarten; Vorkommen z. B. in Fischextrakten, Würzpasten, Soßen etc.)
- e Erdnüsse (z. B. Erdnussöl, -butter; Vorkommen in Gebäck, Schokolade etc.)
- f Soja (z. B. als Miso, Sojasoße, Sojaöl; Vorkommen z. B. in Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißer)
- g Milch (Erzeugnisse wie Butter, Käse, Laktose, Molkenprotein; Vorkommen z. B. in Wurst, Soßen, Kroketten)
- h Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Vorkommen z. B. in Kuchen, Schokolade, Pesto)
- i Sellerie (Bleich-, Knollen- und Staudensellerie; Vorkommen z. B. in Wurst, Brühen, Gewürzmischungen)
- j Senf (z. B. Senfkörner, Senfpulver in Dressings, Ketchup, Gewürzmischungen)
- k Sesamsamen (z. B. als Sesamöl, Tahin, Gomasio; Vorkommen in Gebäck, Falafel, Marinaden, etc.)
- l Schwefeldioxid und Sulfit (E 220-E 228, z. B. in Trockenfrüchten, Wein, Essig)
- m Lupine (z. B. als Lupinenmehl, -eiweiß in vegetarischen, glutenfreien Produkten)
- n Weichtiere (z. B. Schnecken, Tintenfisch, Austern; Vorkommen in Soßen, asiatischen Spezialitäten etc.)

Zusatzstoffe

- 1 Farbstoffe E100-E180: Currypulver, Softdrinks wie Fanta oder Cola, Sirupe, Glasuren, Brausen, Süßspeisen
- 2 Konservierungsstoffe E200-E219, E230-E235, E239, E249-E252, E280-E285, E1105: Mayonnaise, Ketchup, Essiggurken, Käse, Kartoffelsalat
- 3 Antioxidationsmittel E310-E321: Brühen oder Würzmittel
- 4 Geschmacksverstärker E620-E635: fast alle Produkte wie z.B Soßen, Gewürzmischungen
- 5 Schwefeldioxid/Sulfide E220-E228: Essig, Trockenobst, Meerrettich, Kartoffelerzeugnisse
- 6 Eisensalze E579, E585: Klöße, Essig, Trockenfrüchte
- 7 Stoffe zur Oberflächenbehandlung E901-E904, E912, E914: Zitronen, Orangen, Birnen
- 8 Süßstoffe E950-E952, E954, E957, E959: Softdrinks wie Cola oder Fanta, Senf oder Konserven
- 8a Andere Süßungsmittel E420, E421, E953, E965, E967: Zero oder light Produkte
- 9 Stabilisator E338, E341, E450, E452: Fleischerzeugnisse
- 10 Koffein: Cola
- 10a Chinin: Bitter Lemon oder Tonic Water
- 10b Taurin: Energy Drinks wie z.B Red Bull

Restaurant

Alte  Post

*Wir bedanken uns für Ihren Besuch,
Ihr Alte Post-Wirt Bato und Mila mit Team.*

Öffnungszeiten:

11³⁰ – 14⁰⁰ Uhr und 17³⁰ – 22⁰⁰ Uhr

Donnerstag Ruhetag