

Soups

No	1	Good meat soup with leberspaetzle or pancake	4,50 €
	2	Beer soup with garlic and chili	5,00 €

Salads *with our home made herb dressing*

4	Roasted chicken slices on colourful leaf salad	13,50 €
5	Bräurosl salad with grilled turkey fillet slices and mixed grains	11,50 €
6	Postman salad with grilled beef fillet slices	13,80 €
8	Small garden salad as supplement	4,50 €

Postkeller delicacies

9	Two pairs of pork sausages with sauerkraut and bread	7,80 €
10	Roasted pork in dark beer gravy, potato dumplings and kraut salad with bacon³	10,80 €
11	Crispy knuckle of pork in dark beer gravy, potato dumplings and kraut salad with bacon³	13,50 €
12	Postkeller pan with medallions of pork, spaetzle, mushroom gravy, topped with bacon³ and cheese	16,50 €
13	Beef goulash with butter noodles and small a garden salad	13,20 €
14	Traditional Wiener Schnitzel (saddle of veal) roasted in butter with lingonberries, French fries and a small garden salad	21,80 €
	Lumber Jack's steak from the pork neck with herb butter, fried onions, fried egg and French fries	15,50 €
15	Cordon bleu: Pork filled with ham³ and cheese, added by lingonberries and a big salad	14,80 €
22	„Schalander Toast“ – with ham³, tomatoes, onions, topped with cheese and bacon³ served with a small salad	10,50 €

Ox specialities

16	Roasted ox in a spicy gravy with home made spaetzle and red cabbage	14,80 €
18	Braumeistersteak (ox meat) in creamy pepper gravy with herbal roesti	23,80 €
19	Boiled beef with horseradish, potatoes and creamy savoy cabbage	13,80 €
	Brauhausburger (no re-ordering possible) with 100% beef - medium fried, bacon³, cheese, roasted and fresh onions, farm potatoes and homemade sauces	12,80 €

For a side dish change we charge € 1.50 Per un cambiamento contorno calcoliamo € 1,50

Zuppe

No	1	Canederli di fegato o strisce di omelette in brodo di carne	4,50 €
	2	zuppa di birra con aglio e peperoncino	5,00 €

Insalate

con il nostro condimento di erbe aromatiche fatto in casa

4	insalata mista con pollo fritto	13,50 €
5	insalata con filetti di tacchino grigliati e cereali	11,50 €
6	insalata con lombata di manzo	13,80 €
8	insalata mista piccola come contorno	4,50 €

Ghiottonerie del Postkeller

9	2 coppie di salsicce di maiale arrostiti con crauti e pane	10,80 €
10	arrosto di maiale alla birra scura con gnocchi di patate e insalata di cavolo	13,50 €
11	stincio croccante in salsa di birra scura con gnocchi di patate e insalata di crauti con pancetta³	13,50 €
12	medaglioni di filetto di maiale con Spätzle e salsa di funghi, gratinato con pancetta³ e formaggio	16,50 €
13	Gulasch di manzo dell'alpeggio Isarwinkel con pasta saltata al burro ed insalata piccola	13,20 €
14	Cotoletta alla Milanese di vitello, dorato in burro con mirtilli, pattatine fritte e insalata mista piccola	21,80 €
15	Cordon bleu farcito con prosciutto³ e formaggio, mirtilli e insalata mista grande	14,80 €
	Bistecca di boscaiolo di maiale con burro alle erbe, cipolle fritte, uovo fritto e patatine fritte	15,50 €
	Brauhausburger (non è possibile riordinare) 100% di manzo, pancetta³, formaggio, salse fatte in casa e cipolle arrostiti, con patate della fattoria	12,00 €
22	„Schalander-pancarrè“ con prosciutto³, pomodori e cipolle, gratinato con formaggio e pancetta³, insalata mista piccola	10,50 €

Specialità dal bue dell'Isarwinkel

16	Brasato di bue con salsa di vino rosso, Spätzle fatte in casa e crauti rossi	14,80 €
17	Bistecca di lonza di bue con salsa di cipolle e vino di Borgogna, con pasta di ricotta fatta in casa	23,80 €
19	Bollito di petto di bue con rafano, patate e verze alla panna	13,80 €

Meatless dishes

24	Veggie burger with salad, tomato, onion and apricot-chili dip	11,50 €
25	Baravarian ravioli filled with a cream of forest mushrooms, topped with brown butter and grated parmesan cheese. Small garden salad extra	13,80 €
26	Char fillet of the Mittenwalder „Platzfisch“, fried in herb butter with chive potatoes and green salad	21,80 €
27	Creamy mushrooms with bread dumplings	9,80 €

Snacks (from 2 o'clock p.m.)

28	Two white sausages with mustard and Bretzel (10 a.m. - 4 p.m. o'clock)	6,50 €
30	Bavarian sausage salad with bread	7,50 €
	Two pairs of pork sausages with sauerkraut and bread	8,50 €
31	Swiss sausage salad (cheese added) with bread	8,00 €
33	Ox meat sour style in pumpkin grain marinade with bread	10,50 €
35	Zambatzda - special camembert, home made with radish and choice of bread	8,50 €
36	Mittenwalder Speckbrettl – several sorts of bacon³, opulently garnished with farmhouse bread	10,50 €
37	Mixed plate with bacon³, cheese, butter and farmhouse bread	12,50 €

Desserts

39	Three sweet cherry dumplings in sweet breadcrum butter	6,50 €
40	Sweet cheese strudel with vanilla sauce	4,50 €
42	One ball of walnut icecream with espresso and milk foam	4,00 €
43	„Ice dwarf“ for children	3,00 €
44	Sweet apple strudel with vanilla sauce and cream	4,50 €

Have a good appetite

Piatti non carne

24	Hamburger vegetariano con tortino di verdure, lattuga, pomodoro, cipolla e salsa al peperoncino e albicocche	11,50 €
25	panzerotto riempito con mousse di funghi di bosco al burro fuso, parmigiano grattugiato e insalatina di giardino	13,80 €
26	filetto di salmerino nostrano del pescatore „Platzfisch“ arrostito in burro alle erbe con patate lesse con erba cipollina e insalata verde	21,80 €
27	funghi con panna con gnocchi di pane	9,80 €

Spuntini (dalle 14 in punto)

28	2 salsicce bianche di carne di vitello con senape e brezel (dalle 10 alle 16)	6,50 €
30	insalata di salsiccia alla bavarese con cipolle e aceto, con pane	7,50 €
31	insalata di salsiccia svizzera con cipolle, formaggio e aceto, con pane	8,00 €
	Due paia di salsicce di maiale con crauti e pane	8,50 €
34	piatto di formaggio grigio marinato, carne di bue marinato e gelatina di carne, con cipolla e pane	12,50 €
35	porzione di crema di formaggi a pasta molle e burro, insaporita di cipolla e peperoncino	8,50 €
36	tagliere di guanciale di Mittenwald con contorni diversi e pane casereccio	10,50 €
37	tagliere misto di pancetta³ e formaggio serviti con burro e pane casereccio	12,50 €

Dessert

39	3 gnocchi con ciliegie con burro fuso	6,50 €
40	strudel di ricotta con salsa di vaniglia	4,50 €
42	1 pallina di gelato alle noci con espresso e spuma di latte	4,00 €
43	piccolo gelato	3,00 €
44	strudel di mele con crema di vaniglia	4,50 €

Buon appetito

Wir freuen uns sehr, Sie liebe Gäste, bei uns begrüßen und bewirten zu dürfen.

IHRE FAMILIE MAX UND MARILE JUNGKUNZ



BRAUEREI MITTENWALD

Brauereigaststätte Post Keller

SPEISEKARTE



Auf dem Gelände der damaligen Posthalterei (heute Hotel Post) stand das erste Brauereigebäude. Dieses wurde bei einem Großbrand im Jahre 1891 komplett zerstört. 1892 wurde außerhalb des Ortes „auf der grünen Wiese“ (heute Innsbrucker Str. 13) mit dem Bau der neuen Bierkeller begonnen. Gegraben wurde in Handarbeit – durch Aufschütten des Aushubes rund um die Baugrube erreichte man die gewünschte Tiefe für die Lagerkeller. Gleichzeitig erklärt sich so auch das erhöhte Niveau, auf dem das Brauereigebäude steht. Über diesem neuen Lagerkeller wurde ein Gasthaus errichtet und das frische Bier auf dem kürzesten Weg zum Ausschank gebracht. Diese besondere Lage: über den Bierkellern für die Brauerei vom „Posthalter“ (bis heute der so genannte „Hausname“ der Inhaber-Familie Neuner) gab dem Wirtshaus seinen Namen „POSTKELLER“.

Postkeller mit Sudhaus und sonniger Südterrasse im 1. Stock //// Sie finden Platz für bis zu 250 Personen, auch abtrennbar für einmal 120 und einmal 130 Personen. Der Postkeller eignet sich hervorragend für Ihren Stammtisch oder Ihre Familienfeier. **Schalander Stüberl im 1. Stock** //// Das bayerisch-elegante Schalander Stüberl eignet sich ideal für Ihre private Feier von 20 bis 40 Personen.

Wir sind ein bayerisches Brauhaus und verwöhnen Sie mit authentischer Brauhausküche. Wir kochen mit frischen Zutaten und mit viel Liebe zur Qualität. Wir nehmen uns die Zeit für Sie frisch zu kochen, bitte sind Sie so nett und geben uns diese Zeit! Unser Rind-, Ochsen- und Wildfleisch beziehen wir vom familieneigenen Hof in Gaißach im Isarwinkel, den Fisch vom Platzfisch Mittenwald sowie Salat und Gemüse vom Mittenwalder Gmiasladen. Genießen Sie die Zeit bei uns im Postkeller bei selbstgebrautem Bier und frischer Küche.



Unser Festsaal, für eine Hochzeit eingedeckt. Foto: H. Hornsteiner



Feiramd-Maß ////

Täglich von 17 bis 18:00 Uhr eine Maß frisch gezapftes Helles für

5,00 €

Brauereiführung BLICK HINTER DIE KULISSEN

Die Privatbrauerei Mittenwald zu erleben, heißt einen vergnüglichen Blick hinter die Kulissen von Deutschlands höchstgelegener Privatbrauerei zu werfen: Hier wird das Bier noch traditionell nach handwerklicher Braukunst und mit reinem Gebirgswasser streng nach dem Bayerischen Reinheitsgebot gebraut. Und zwar gleich zehn Sorten, von denen Sie natürlich auch probieren dürfen.

Möglich für Gruppen ab 15 Personen

Öffnungszeiten: tägl. ab 10.30 bis 22.30 Uhr // Dienstag + Mittwoch Ruhetag //

Brauereigaststätte Postkeller // Familie Jungkunz // Innsbrucker Straße 13 // 82481 Mittenwald

Tel. 0 88 23 / 9 37 94 80 // www.brauereigaststaette-postkeller.de // willkommen@brauereigaststaette-postkeller.de

Für die Kennzeichnung der Allergene haben wir einen Ordner für Sie bereit. Bei Bedarf fragen Sie bitte die Bedienung.

Prost

AUF DIE VIELFALT DER MITTENWALDER BIERE

Mittenwalder **Karwendel Hell** vom Fass
urig-bayerisches Helles, süffig, bekömmlich, frisch
Maß/1l € 6,80 € | 0,5l € 3,40 | 0,25l € 2,60

Mittenwalder **Naturtrübes Kellerbier** direkt aus dem Lagerkeller, unfiltriert, naturbelassen
Maß/1l € 7,20 | 0,5l € 3,60 | 0,30l € 2,80

Mittenwalder **Edel-Märzen** vom Fass (saisonal)
bernsteinfarbenes vollmundiges Festbier mit sahnigem Schaum
0,5l € 3,60 | 0,3l € 2,90

Mittenwalder **Jäger Dunkel** vom Fass
kräftiges, urwürziges Bier, aus dunklem Malz gebraut
0,5l € 3,50 | 0,3l € 2,90

Mittenwalder **Pils** vom Fass
schlankes, frisches Spitzenbier mit feiner Hopfennote
0,3l € 3,40

Mittenwalder **Weihnachtsbock** oder **Josefibock** vom Fass,
dunkler, extra starker Doppelbock mit knapp 18% Stammwürze
0,5l € 3,80 | 0,3l € 3,00

Werdenfelser **Weisse** vom Fass
obergäriges fruchtig-frisches Weissbier mit feiner Hefe
0,5l € 3,50 | 0,3l € 2,90

Werdenfelser **Hefe dunkel**
dunkles, charaktervolles Hefeweizen, original Flaschengärung
0,5l € 3,50

Werdenfelser **Hefe Leicht**
0,5l € 3,50

Hopf **Weisse alkoholfrei**
0,5l € 3,50

Paulaner **Hell alkoholfrei**
0,5l € 3,40

Radler
Maß/1l € 6,80 | 0,5l € 3,40 | 0,25l € 2,60

Ruß
Maß/1l € 7,00 | 0,5l € 3,50

DARF’S EIN GLASERL WEIN SEIN?

Rotwein	Dornfelder Qualitätswein aus Rheinhessen	0,2l € 5,10	1l € 22,00
	Blauer Zweigelt aus der Wachau/Kremstal	0,2l € 4,80	1l € 21,00
	Trollinger mit Lemberger aus Württemberg	0,2l € 4,30	1l € 22,00
Weißwein	Südtiroler Chardonnay Weingut Kössler St. Pauls	0,2l € 5,80	0,75l € 23,00
	Rheinischer Landwein Kellerei St. Antonius	0,2l € 4,20	1l € 21,00
	Heuriger Grüner Veltliner aus der Wachau	0,2l € 4,80	1l € 21,00
Rose	Portugieser Weißherbst aus Rheinhessen	0,2l € 4,50	1l € 23,00
Weinschorle	weiß oder rot	0,2l € 2,80	0,5€ 4,50

A SPRITZIGS GLASERL

Prosecco	0,1l € 4,00	0,75l € 22,00
Ramazotti Rosato mit Prosecco	0,2l € 5,80	
Bier-Aperol – Helles Kellerbier mit einem Spritzer Aperol	0,2l € 4,80	
Bier-Rosatto – Helles Kellerbier mit Ramazotti Rosato ⁴	0,2l € 4,80	

WASSER · SAFTSCHORLEN · LIMONADEN

Siegsdorfer Petrusquelle spritzig 0,7l € 4,50 0,25l € 2,50	Pölz Orangensaftschorle 0,4l € 3,50 0,25l € 2,50
Gerolsteiner still 0,70l € 4,50 0,25l € 2,50	Grapefruit Schorle 0,4l € 3,80 0,25l € 2,80
Pölz Aqua Wellness Schorle (mit Holunderblüte, Pfefferminze und Zitronenmelisse) 0,4l € 3,80 0,25l € 2,80	Coca Cola ⁴ und Coca Cola light ⁴ 0,33l € 2,90
Pölz Apfelsaftschorle naturtrüb 0,4l € 3,50 0,25l € 2,50	Mittenwalder Hopfala 0,33l € 2,80
Pölz Johannisbeersaftschorle 0,4l € 3,80 0,25l € 2,80	Mittenwalder Orangen- oder Zitronenlimo ⁴ 0,4 l € 3,40 0,25l 2,60
	Mittenwalder Spezi ⁴ 0,4l € 3,40 0,25l € 2,60

A FEINES SCHNAPSERL

Gebirgsenzian	2 cl	€ 2,80	Himbeergeist	2 cl	€ 3,00
Der gute Obstler	2 cl	€ 2,50	Hirschkuss	2 cl	€ 3,20
Williamsbirne	2 cl	€ 3,00	Ramazotti	2 cl	€ 3,20
Marillenbrand	2 cl	€ 3,00	Nusserler	2 cl	€ 3,80
Zwetschgenwasser	2 cl	€ 3,00	Kirschwasser	2 cl	€ 3,00

KAFFEE & CO

Kaffee	Tasse	€ 2,20	Haferl	€ 3,00	Haferl Tee (verschiedene Sorten)	€ 2,60
Cappuccino	Haferl	€ 3,00			Heiße Schokolade mit Sahne	Haferl € 3,50
Latte Macchiato	Glas	€ 3,00			Jagertee	Glas € 3,80
Espresso	Tasse	€ 2,20			Glühwein	Glas € 3,80



Eisgalgen 1927



Die Brauerei Mittenwald um 1898



Eisgewinnung für die Bierkühlung früher



Erstes Etikett der Brauerei



Flaschenkästen früher

SUPPEN

Gute Fleischsuppe mit Leberspätzle oder Pfannkuchen	€ 4,50
Knoblauchrahm Biersupperl mit Chili	€ 5,00

SALATE mit unserem hausgemachten Kräuterdressing

Wiener Backhendlstreifen auf bunten Salaten	€ 13,50
Bräuroslsalat mit gegrillten Putenfiletstreifen und Körnermix	€ 11,80

an Guadr!

AUS DER WURSTKÜCHE

Zwei Paar Schweinsbratwürstl mit Sauerkraut und Brot	€ 8,50
Zwei Stück Weißwürste mit Senf & Breze (10 bis 16 Uhr)	€ 6,50

POSTKELLER SCHMANKERL

Schweineschulterbraten in Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat ³	€ 10,80
Knusprige Schweinsaxe auf Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat ³	€ 13,50
Holzackersteak aus dem Schweinenacken mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Spiegelei und Pommes frites	€ 15,50
„Postkellerpfandl“ – Schweinefiletmedaillons auf Spätzle mit Schwammerlsoße, Speck ³ und Käse überbacken ³	€ 16,50
Bierkutschergulasch vom Isarwinkler Almrand mit Butternudeln und kleinem Gartensalat	€ 13,20
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butter gebraten mit Preiselbeeren, Pommes frites und kleinem Gartensalat	€ 21,80
Cordon bleu mit Schinken ³ und Käse gefüllt, dazu Preiselbeeren und eine große Salatschüssel ²	€ 14,80
Schalander Toast mit Schinken ³ , Tomaten, Zwiebeln, Käse und Speck ³ überbacken, dazu kleine Salatgarnitur ²	€ 10,50
Spezialitäten vom Isarwinkler Ochsen	
Ochsenschmorbraten in kräftiger Lagreinsoße mit hausgemachten Spätzle und Blaukraut	€ 14,80
Braumeistersteak aus der Ochsenlende in Pfefferbiersoße mit Kräuterrösti	€ 23,80
Tellerfleisch aus der Ochsenbrust auf Rahmwirsing mit Salzkartoffeln	€ 13,80
Brauhausburger (beim Burger sind keine Umbestellungen möglich) mit 100 % Rindfleisch – medium gebraten – Speck ³ , Käse, Röst- und frischen Zwiebeln, Bauernkartoffeln und hausgemachten Soßen	€ 12,80

FLEISCHLOSE GERICHTE

Saiblingsfilet vom Mittenwalder Platzfisch, in Kräuterbutter gebraten mit Schnittlauchkartoffeln und grünem Salat	€ 21,80
Veganer Burger: Burger-Semmel, Gemüsebrätling, Salat, Tomate, Zwiebeln und Chili-Aprikosen-Soße	€ 11,50
Teigtascherl mit Waldpilzmousse gefüllt, dazu braune Butter, geriebener Parmesan und kleiner Gartensalat	€ 13,80
Rahmschwammerl mit Semmelknödel	€ 9,80

BROTZEITEN ab 14 Uhr

Bayerischer Wurstsalat mit Brot ^{2,3}	€ 7,50
Schweizer Wurstsalat mit Brot ^{2,3}	€ 8,00
Saures Ochsenfleisch in Kürbiskernmarinade mit Brot	€ 10,50
Portion Zambazda, hausgemacht mit Radieserl und Brotauswahl	€ 8,50
Mittenwalder Speckbrett ³ , reich garniert mit Bauernbrot	€ 10,50
Gemischtes Brett ^l mit Speck ³ und Käse, dazu Butter und Bauernbrot	€ 12,50

Leibspeis

NACHSPEISEN

3 Stück Kirschknödel in süßer Bröslbutter	€ 6,50
Topfenstrudel mit Vanillesoße	€ 4,50
1 Kugel Walnußeis mit Espresso und Milchschaum	€ 4,00
Eiszwerg	€ 3,00
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	€ 4,50

Für eine Beilagenänderung berechnen wir 1,50 €