

Soups

|    |   |                                              |        |
|----|---|----------------------------------------------|--------|
| No | 1 | Good meat soup with leberspaetzle or pancake | 5,40 € |
|    | 2 | Beer soup with garlic and chili              | 5,80 € |

Salads *with our home made herb dressing*

|   |                                                                   |         |
|---|-------------------------------------------------------------------|---------|
| 4 | Roasted chicken slices on colourful leaf salad                    | 15,80 € |
| 5 | Bräurosl salad with grilled turkey fillet slices and mixed grains | 13,80 € |
| 6 | Postman salad with grilled beef fillet slices                     | 16,50 € |
| 8 | Small garden salad as supplement                                  | 6,00 €  |
| 7 | Coleslaw                                                          | 4,00 €  |

Postkeller delicacies

|     |                                                                                                     |         |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 9   | Two pairs of pork sausages with sauerkraut and bread                                                | 11,70 € |
| 10  | Roasted pork in dark beer gravy, potato dumplings and coleslaw                                      | 12,90 € |
| 11  | 1/2 Crispy knuckle of pork in dark beer gravy, potato dumplings and coleslaw                        | 16,00 € |
| 12  | Postkeller pan with medaillons of pork, spaetzle, mushroom gravy, topped with bacon³ and cheese     | 19,50 € |
| 13  | Beef goulash with butter noodles                                                                    | 16,50 € |
| 14  | Traditional Wiener Schnitzel (saddle of veal) roasted in butter with lingonberries and French fries | 25,60 € |
| 137 | Lumber Jack's steak from the pork neck with herb butter, fried onions, fried egg and French fries   | 17,50 € |
| 15  | Cordon bleu: Pork filled with ham³ and cheese, added by lingonberries and a big salad               | 18,50 € |

Ox specialities

|     |                                                                                                                                                              |         |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 16  | Roasted ox in a spicy gravy with home made spaetzle and red cabbage                                                                                          | 18,70 € |
| 18  | Braumeistersteak (ox meat) in creamy pepper gravy with herbal roesti                                                                                         | 29,80 € |
| 19  | Boiled beef with horseradish, potatoes and creamy savory cabbage                                                                                             | 18,70 € |
| 123 | Brauhausburger (no re-ordering possible) with 100% beef - medium fried, (250 g), bacon³, cheese, roasted and fresh onions, farm potatoes and barbecue-sauces | 19,80 € |

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 | 5,40 € |
|    | 2 | zuppa di birra con aglio e peperoncino                      | 5,80 € |

Insalate

*con il nostro condimento di erbe aromatiche fatto in casa*

|   |                                                      |         |
|---|------------------------------------------------------|---------|
| 4 | insalata mista con pollo fritto                      | 15,80 € |
| 5 | insalata con filetti di tacchino grigliati e cereali | 13,80 € |
| 6 | insalata con lombata di manzo                        | 16,50 € |
| 7 | insalata di cavolo come contorno                     | 4,00 €  |
| 8 | insalata mista piccola come contorno                 | 6,00 €  |

Ghiottonerie del Postkeller

|     |                                                                                                                                                          |         |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 9   | Due coppie di salsicce di maiale arrostite con crauti e pane                                                                                             | 11,70 € |
| 10  | arrosto di maiale alla birra scura con gnocchi di patate e insalata di cavolo                                                                            | 12,90 € |
| 11  | 1/2 stinco croccante in salsa di birra scura con gnocchi di patate e insalata di crauti                                                                  | 16,00 € |
| 12  | medaglioni di filetto di maiale con Spätzle e salsa di funghi, gratinato con pancetta³ e formaggio                                                       | 19,50 € |
| 13  | Gulasch di manzo dell'alpeggio Isarwinkel con pasta saltata al burro                                                                                     | 16,50 € |
| 14  | Cotoletta alla Milanese di vitello, dorato in burro con mirtilli, e pattatine fritte                                                                     | 25,60 € |
| 15  | Cordon bleu farcito con prosciutto³ e formaggio, mirtilli e insalata mista grande                                                                        | 18,50 € |
| 137 | Bistecca di boscaiolo di maiale con burro alle erbe, cipolle fritte, uovo fritto e patatine fritte                                                       | 18,70 € |
| 123 | Brauhausburger (non è possibile riordinare) 100% di manzo (250 g), pancetta³, formaggio, salse fatte in casa e cipolle arrostite, con con salsa barbecue | 19,80 € |

Specialità dal bue dell'Isarwinkel

|    |                                                                                                      |         |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 16 | Brasato di bue con salsa di vino rosso, Spätzle fatte in casa e crauti rossi                         | 18,70 € |
| 18 | Bistecca di lonza di bue con salsa di cipolle e vino di Borgogna, con pasta di ricotta fatta in casa | 29,80 € |
| 19 | Bollito di petto di bue con rafano, patate e verze alla panna                                        | 18,70 € |

Meatless dishes

|    |                                                                                                                |         |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 25 | Bavarian ravioli filled with a cream of forest mushrooms, topped with brown butter and grated parmesan cheese. | 13,80 € |
| 26 | Char fillet fried in herb butter with chive potatoes and green salad                                           | 23,90 € |
| 27 | Creamy mushrooms with bread dumplings                                                                          | 13,50 € |

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

|    |                                                                                    |         |
|----|------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 28 | Two white sausages with mustard and Bretzel (10 a.m. - 4 p.m. o'clock)             | 6,80 €  |
| 30 | Bavarian sausage salad with bread                                                  | 8,00 €  |
| 31 | Swiss sausage salad (cheese added) with bread                                      | 9,00 €  |
| 33 | Ox meat sour style in pumpkin grain marinade with bread                            | 12,50 € |
| 35 | Zambatzda - special camembert, home made with radish and choice of bread           | 8,50 €  |
| 36 | Mittenwalder Speckbrettl – several sorts of bacon³, opulently garnished with bread | 12,50 € |
| 37 | Mixed plate with bacon³, cheese, butter and bread                                  | 13,80 € |

Desserts

|    |                                                         |        |
|----|---------------------------------------------------------|--------|
| 39 | Three sweet cherry dumplings in sweet breadcrumb butter | 7,80 € |
| 40 | Sweet cheese strudel with vanilla sauce                 | 6,00 € |
| 42 | One ball of walnut icecream with espresso and milk foam | 4,80 € |
| 43 | „Ice dwarf“ for children                                | 3,50 € |
| 44 | Sweet apple strudel with vanilla sauce and cream        | 6,00 € |
|    | Extra ketchup                                           | 0,20 € |
|    | extra mustard                                           | 0,20 € |
|    | extra mayonnaise                                        | 0,30 € |

Have a good appetite

Piatti non carne

|    |                                                                                                                                            |         |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 25 | panzerotto riempito con mousse di funghi di bosco al burro fuso, parmigiano grattugiato e insalatina di giardino                           | 15,80 € |
| 26 | filetto di salmerino nostrano del pescatore „Platzfisch“ arrostito in burro alle erbe con patate lesse con erba cipollina e insalata verde | 23,90 € |
| 27 | funghi con panna con gnocchi di pane                                                                                                       | 13,50 € |

Spuntini (dalle 14 in punto)

|    |                                                                                          |         |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 28 | 2 salsicce bianche di carne di vitello con senape e brezel (dalle 10 alle 16)            | 6,80 €  |
| 30 | insalata di salsiccia alla bavarese con cipolle e aceto, con pane                        | 8,00 €  |
| 31 | insalata di salsiccia svizzera con cipolle, formaggio e aceto, con pane                  | 9,00 €  |
| 33 | Carne di bue in agrodolce marinata ai cereali di zucca con 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               | 12,50 € |
| 37 | tagliere misto di pancetta³ e formaggio serviti con burro e pane casereccio              | 13,80 € |

Dessert

|    |                                                             |        |
|----|-------------------------------------------------------------|--------|
| 39 | 3 gnocchi con ciliegie con burro fuso                       | 7,80 € |
| 40 | strudel di ricotta con salsa di vaniglia                    | 6,00 € |
| 42 | 1 pallina di gelato alle noci con espresso e spuma di latte | 4,80 € |
| 43 | piccolo gelato                                              | 3,50 € |
| 44 | strudel di mele con crema di vaniglia                       | 6,00 € |

|  |                |        |
|--|----------------|--------|
|  | ketchup in più | 0,20 € |
|  | senape in più  | 0,20 € |
|  | maionese extra | 0,30 € |

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

7,20 €

Sehr verehrte Gäste,

leider mußten wir aufgrund der anhaltenden Preissteigerungen bei Energie und Lebensmitteln unsere Preise anpassen. Wir wollen weiterhin unsere gewohnt gute Qualität und unsere regionalen Produkte für Sie anbieten. Alles andere wäre gegen unsere Passion.

Vielen Dank für Ihr Verständnis

**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](http://www.brauereigaststaette-postkeller.de) // [willkommen@brauereigaststaette-postkeller.de](mailto: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 € 8,20 € | 0,5l € 4,10 | 0,25l € 3,20**

Mittenwalder **naturtrübes Kellerbier** direkt aus dem Lagerkeller, unfiltriert, naturbelassen  
**Maß /1l € 9,00 | 0,5l € 4,50 | 0,3l € 3,50**

Mittenwalder **Edel-Märzen** vom Fass (saisonal)  
bernsteinfarbenes vollmundiges Festbier mit sahnigem Schaum  
**0,5l € 4,70 | 0,3l € 3,70**

Mittenwalder **Jäger Dunkel** vom Fass  
kräftiges, urwürziges Bier, aus dunklem Malz gebraut  
**0,5l € 4,40 | 0,25l € 3,50**

Mittenwalder **Pils** von der Flasche  
schlankes, frisches Spitzenbier mit feiner Hopfennote  
**0,33l € 4,40**

Mittenwalder **Weihnachtsbock** oder **Josefibock** vom Fass,  
dunkler, extra starker Doppelbock mit knapp 18% Stammwürze  
**0,5l € 4,80 | 0,3l € 3,80**

DARF’S EIN GLASERL WEIN SEIN?

|          |                                                 |             |               |
|----------|-------------------------------------------------|-------------|---------------|
| Rotwein  | Dornfelder Qualitätswein aus Rheinhessen        | 0,2l € 6,50 | 1l € 28,00    |
|          | Blauer Zweigelt aus der Wachau/Kremstal         | 0,2l € 6,20 | 1l € 27,00    |
|          | Trollinger mit Lemberger aus Württemberg        | 0,2l € 5,80 | 1l € 27,80    |
| Weißwein | Südtiroler Chardonnay Weingut Kössler St. Pauls | 0,2l € 6,50 | 0,75l € 25,00 |
|          | Rheinischer Landwein Kellerei St. Antonius      | 0,2l € 5,20 | 1l € 25,00    |
|          | Heuriger Grüner Veltliner aus der Wachau        | 0,2l € 6,20 | 1l € 27,00    |
|          | Portugieser Weißherbst aus Rheinhessen          | 0,2l € 6,50 | 1l € 30,50    |
| Rose     |                                                 |             |               |

|             |               |             |            |
|-------------|---------------|-------------|------------|
| Weinschorle | weiß oder rot | 0,2l € 3,00 | 0,5 € 5,00 |
|-------------|---------------|-------------|------------|

A SPRITZIGS GLASERL

|                                                                    |              |               |
|--------------------------------------------------------------------|--------------|---------------|
| Prosecco                                                           | 0,1l € 5,00  | 0,75l € 26,00 |
| Ramazotti Rosato mit Prosecco                                      | 0,2l € 5,80  |               |
| Bier-Aperol – Helles Kellerbier mit einem Spritzer Aperol          | 0,2l € 5,50  |               |
| Bier-Rosatto – Helles Kellerbier mit Ramazotti Rosato <sup>4</sup> | 0,2l € 5,50  |               |
| Rhabarberweißbier                                                  | 0,33l € 4,00 |               |

WASSER · SAFTSCHORLEN · LIMONADEN

|                                                                                  |                             |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--|
| Adelholzener Classic                                                             | 0,7l € 5,00                 |  |
| Tafelwasser spritzig                                                             | 0,25l € 2,80                |  |
| Gerolsteiner still                                                               | 0,70l € 5,00   0,25l € 2,80 |  |
| Pölz Aqua Wellness Schorle (mit Holunderblüte, Pfefferminze und Zitronenmelisse) | 0,4l € 4,00   0,25l € 3,20  |  |
| Pölz Apfelsaftschorle naturtrüb                                                  | 0,4l € 4,00   0,25l € 3,20  |  |
| Pölz Johannisbeersaftschorle                                                     | 0,4l € 4,00   0,25l € 3,20  |  |
| Pölz Orangensaftschorle                                                          | 0,4l € 4,00   0,25l € 3,20  |  |
| Pölz Rhabarberschorle                                                            | 0,4l € 4,00   0,25l € 3,20  |  |
| Grapefruit Schorle                                                               | 0,4l € 4,00   0,25l € 3,20  |  |

A FEINES SCHNAPSERL

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

KAFFEE & CO

|                 |        |                        |                                  |               |
|-----------------|--------|------------------------|----------------------------------|---------------|
| Kaffee          | Tasse  | € 2,50   Haferl € 3,50 | Haferl Tee (verschiedene Sorten) | € 3,00        |
| Cappuccino      | Haferl | € 3,50                 | Heiße Schokolade mit Sahne       | Haferl € 3,80 |
| Latte Macchiato | Glas   | € 3,50                 | Jagertee                         | Glas € 4,20   |
| Espresso        | Tasse  | € 2,20                 | Glühwein                         | Glas € 4,20   |

Werdenfelser **Weisse** vom Fass  
obergäriges fruchtig-frisches Weissbier mit feiner Hefe  
**0,5l € 4,40 | 0,25 l € 3,50**

Werdenfelser **Hefe dunkel**  
dunkles, charaktervolles Hefeweizen, original  
Flaschengärung

Werdenfelser **Hefe Leicht**

Hopf **Weisse alkoholfrei**

Paulaner **Hell alkoholfrei**

Radler  
**Maß/1l € 8,20 | 0,5l € 4,10 | 0,25l € 3,20**

Ruß  
**Maß/1l € 8,80 | 0,5l € 4,40 | 0,25l € 3,50**



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 € 5,40  
Knoblauchrahm Biersupperl mit Chili € 5,80

SALATE mit unserem hausgemachten Kräuterdressing

Wiener Backhendlstreifen auf bunten Salaten € 15,80  
Bräuroslsalat mit gegrillten Putenfiletstreifen und Körnermix € 13,80

an Guadr!

AUS DER WURSTKÜCHE

Zwei Paar Schweinsbratwürstl mit Sauerkraut und Brot € 11,70  
Zwei Stück Weißwürste mit Senf & Breze (10 bis 16 Uhr) € 6,80

POSTKELLER SCHMANKERL

Schweineschulterbraten in Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel und Krautsalat<sup>3</sup> € 12,90  
Knusprige halbe hintere Schweinshaxe auf Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel und Krautsalat<sup>3</sup> € 16,00  
Holzhackersteak aus dem Schweinenacken mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Spiegelei und Pommes frites € 18,50  
„Postkellerpfandl“ – Schweinefiletmedaillons auf Spätzle mit Schwammerlsoße, Speck<sup>3</sup> und Käse überbacken <sup>3</sup> € 19,50  
Bierkutschergulasch vom Isarwinkler Almrind mit Butternudeln € 16,50  
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butter gebraten mit Preiselbeeren und Pommes frites € 25,60  
Cordon bleu vom Schwein mit Schinken<sup>3</sup> und Käse gefüllt, dazu Preiselbeeren und eine große Salatschüssel <sup>2</sup> € 18,50

Spezialitäten vom Isarwinkler Ochsen

OchsenSchmorbraten in kräftiger RotweinsöÙe mit hausgemachten Spätzle und Blaukraut € 18,70  
Braumeistersteak aus der Ochsenlende in PfefferbiersöÙe mit Kräuterrösti € 29,80  
Brauhausburger mit 100 % Almrindfleisch (250 g), medium gebraten, Speck, Käse, BarbeceausöÙe, Röstzwiebeln und Farmerkartoffeln. (Beim Burger sind keine Umbestellungen möglich) € 19,80  
Tellerfleisch aus der Ochsenbrust mit Meerrettich, Kartoffeln und Wirsing € 18,70

FLEISCHLOSE GERICHTE

Saiblingsfilet in Kräuterbutter gebraten mit Schnittlauchkartoffeln und grünem Salat € 23,90  
Teigtascherl mit Waldpilzmousse gefüllt, dazu braune Butterund geriebener Parmesan € 13,80  
Rahmschwammerl mit Semmelknödel € 13,50

Ketchup extra € 0,20 €  
Senf extra € 0,20 €  
Majo extra € 0,30 €

BROTZEITEN ab 14 Uhr

Bayerischer Wurstsalat mit Brot <sup>2,3</sup> € 8,00  
Schweizer Wurstsalat mit Brot <sup>2,3</sup> € 9,00  
Saures Ochsenfleisch in Kürbiskernmarinade mit Brot € 12,50  
Portion Zambazda, hausgemacht mit Radieserl und Brotauswahl € 8,50  
Mittenwalder Speckbrettl<sup>3</sup>, reich garniert mit Brot € 12,50  
Gemischtes Brettl mit Speck<sup>3</sup> und Käse, dazu Butter und Brot € 13,80

Leibspeis

NACHSPEISEN

3 Stück Kirschknödel in süßer Bröslbutter € 7,80  
Topfenstrudel mit VanillesöÙe € 6,00  
1 Kugel Walnußeis mit Espresso und Milchschaum € 4,80  
Eiszwerg € 3,50  
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne € 6,00

Für eine Beilagenänderung berechnen wir 1,50 €