

Soups

No	1	Good meat soup with leberspaetzle or pancake	5,90 €
	2	Beer soup with garlic and chili	6,60 €

Salads with our home made herb dressing

	4	Roasted chicken slices on colourful leaf salad	17,90 €
	5	Bräurosl salad with grilled turkey fillet slices and mixed grains	15,90 €
	6	Veggi salad with fried cabbage dumplings	16,50 €
	8	Small garden salad as supplement	6,50 €
	7	Coleslaw	4,50 €

Postkeller delicacies

	9	Two pairs of pork sausages with sauerkraut and farmer's bread	13,50 €
	10	Roasted pork in beer gravy, potato dumplings and coleslaw	14,80 €
	11	1/2 Crispy knuckle of pork in dark beer gravy, potato dumplings and coleslaw	16,00 €
	12	Postkeller pan with medallions of pork, spaetzle, mushroom gravy, topped with bacon ³ and cheese	22,50 €
	13	Beef goulash with butter noodles	18,90 €
	14	Viennese style schnitzel (saddle of pork) roasted in butter with lingonberries and French fries	17,50 €
	137	Lumber Jack's steak from the pork neck with herb butter, fried onions, fried egg and French fries	21,20 €
	15	Cordon bleu: Pork filled with ham ³ and cheese, added by lingonberries and a big salad	21,20 €

Ox specialities

	16	Roasted ox in a spicy gravy with home made spaetzle and red cabbage	21,50 €
	18	Braumeistersteak (ox meat) in creamy pepper gravy with roesti	33,80 €
	19	Boiled beef with horseradish, potatoes and creamy savoy cabbage	21,50 €
	123	Brauhausburger (no re-ordering possible) with 100% beef - medium fried, (250 g), bacon ³ , cheese, roasted and fresh onions, farm potatoes and barbecue-sauces	22,70 €

Meatless dishes

	25	Bavarian ravioli filled with a cream of forest mushrooms, topped with brown butter and grated parmesan cheese.	14,50 €
	26	Char fillet fried in herb butter with chive potatoes and green salad	25,90 €
	27	Creamy mushrooms with bread dumplings	14,50 €

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

	30	Bavarian sausage salad with bread	9,20 €
	29	XXL-currywurst with homemade gravy and French fries	13,80 €
	31	Swiss sausage salad (cheese added) with bread	10,30 €
	33	Ox meat sour style in pumpkin grain marinade with bread	14,30 €
	35	Zambatzda - special camembert, home made with radish and choice of bread	10,80 €
	36	Mittenwalder Speckbrettl - several sorts of bacon ³ , opulently garnished with bread	14,30 €
	37	Mixed plate with bacon ³ , cheese, butter and bread	15,90 €

Desserts

	39	Three sweet cherry dumplings in sweet breadcrumb butter	8,50 €
	40	Sweet cheese strudel with vanilla sauce	6,90 €
	42	One ball of walnut icecream with espresso and milk foam	5,50 €
	43	„Ice dwarf“ for children	4,20 €
	44	Sweet apple strudel with vanilla sauce and cream	6,90 €
	45	Mixed ice cream with cream	6,80 €
	46	3 scoops of walnut ice cream with Baileys and cream	8,00 €

Extra ketchup	0,20 €
Extra mustard	0,20 €
Extra mayonnaise	0,30 €

Have a good appetite

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	5,90 €
	2	Zuppa di birra con aglio e peperoncino	6,60 €

Insalate

con il nostro condimento di erbe aromatiche fatto in casa

	4	Insalata mista con pollo fritto	17,90 €
	5	Insalata con filetti di tacchino grigliati e cereali	15,90 €
	6	Insalata vegetariana con ciambelle di cavolo fritto	16,50 €
	7	Piccola insalata dell'orto come contorno	6,50 €
	8	Insalata di cavolo come contorno	4,50 €

Ghiottonerie del Postkeller

	9	2 coppie di salsicce di maiale arrostite con crauti e pane dei contadini	13,50 €
	10	arrosto di maiale alla birra con gnocchi di patate e insalata di cavolo	14,80 €
	11	1/2 stinco croccante in salsa di birra scura con gnocchi di patate e insalata di crauti	17,80 €
	12	medaglioni di filetto di maiale con Spätzle e salsa di funghi, gratinato con pancetta ³ e formaggio	22,50 €
	13	Gulasch di manzo dell'alpeggio Isarwinkel con pasta saltata al burro	18,90 €
	14	Cotoletta alla Milanese di lombo die maiale, dorato in burro con mirtilli, e pattatine fritte	17,50 €
	15	Cordon bleu farcito con prosciutto ³ e formaggio, mirtilli e insalata mista grande	21,20 €
	137	Bistecca di boscaiolo di maiale con burro alle erbe, cipolle fritte, uovo fritto e patatine fritte	21,20 €
	123	Brauhausburger (non è possibile riordinare) 100% di manzo (250 g), pancetta ³ , formaggio, salse fatte in casa e cipolle arrostite, con salsa barbecue	22,70 €

Specialità dal bue dell'Isarwinkel

	16	Brasato di bue con salsa di vino rosso, Spätzle fatte in casa e crauti rossi	21,50 €
	18	Filetto di bue in salsa di birra e pepe con Rösti	33,80 €
	19	Bollito di petto di bue con rafano, patate e verze alla panna	21,50 €

Piatti non carne

	25	Panzerotto riempito con mousse di funghi di bosco al burro fuso, parmigiano grattugiato	14,50 €
	26	Filetto di salmerino nostrano del pescatore „Platzfisch“ arrostito in burro alle erbe con patate lesse con erba cipollina e insalata verde	25,90 €
	27	Funghi con panna con gnocchi di pane	14,50 €

Spuntini (dalle 14 in punto)

	28	2 salsicce bianche di carne di vitello con senape e brezel (dalle 10 alle 16)	7,60 €
	29	Currywurst XXL con salsa fatta in casa e patatine fritte	13,80 €
	30	Insalata di salsiccia alla bavarese con cipolle e aceto, con pane	9,20 €
	31	Insalata di salsiccia svizzera con cipolle, formaggio e aceto, con pane	10,30 €
	33	Carne di bue in agrodolce marinata ai cereali con pane	14,30 €
	35	Porzione di crema di formaggi a pasta molle e burro, insaporita di cipolla e peperoncino	10,80 €
	36	Tagliere di guanciaie di Mittenwald con contorni diversi e pane casereccio	14,30 €
	37	Tagliere misto di pancetta ³ e formaggio serviti con burro e pane casereccio	15,90 €

Dessert

	39	3 gnocchi con ciliegie con burro fuso	8,50 €
	40	Strudel di ricotta con salsa di vaniglia	6,90 €
	42	1 pallina di gelato alle noci con espresso e spuma di latte	5,50 €
	43	Piccolo gelato	4,20 €
	44	Strudel di mele con crema di vaniglia	6,90 €
	45	Gelato misto con panna	6,80 €
	46	3 palline di gelato alle noci con Baileys e panna	8,00 €

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



Exemplar zum Mitnehmen

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 Gaisach 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 Jungkuz // 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 8,60 € | 0,5l € 4,30 | 0,25l € 3,30

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
schlanke, frisches Spitzenbier mit feiner Hopfennote
0,33l € 4,40

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

Werdenfeller **Weisse** vom Fass
obergäriges fruchtig-frisches Weissbier mit feiner Hefe
0,5l € 4,60 | 0,25l € 3,60

Werdenfeller **Hefe dunkel**
dunkles, charaktervolles Hefeweizen, original
Flaschengärung **0,5l € 4,60**

Werdenfeller **Hefe Leicht** **0,5l € 4,60**

Hopf Weisse alkoholfrei **0,5l € 4,60**

Paulaner Hell alkoholfrei **0,5l € 4,30**

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

Ruß
Maß/1l € 9,20 | 0,5l € 4,60 | 0,25l € 3,60

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
Rose	Portugieser Weißherbst aus Rheinhessen	0,2l € 6,50	1l € 30,50
Weinschorle	weiß oder rot	0,2l € 3,00	0,5 € 5,00

A SPRITZIGS GLASERL

Prosecco	0,1l € 5,00	0,75l € 26,00
Weißbierhugo	0,2l € 6,00	
Bier-Aperol – Helles Kellerbier mit einem Spritzer Aperol	0,2l € 5,50	
Rhabarberweißbier	0,33l € 4,00	

WASSER · SAFTSCHORLEN · LIMONADEN

Adelholzener Classic	0,7l € 5,80	
Tafelwasser spritzig	0,25l € 2,80	
Gerolsteiner still	0,70l € 5,80 0,25l € 3,00	
Pözl Aqua Wellness Schorle (mit Holunderblüte, Pfefferminze und Zitronenmelisse)	0,4l € 4,40 0,25l € 3,50	
Pözl Apfelsaftschorle naturtrüb	0,4l € 4,10 0,25l € 3,30	
Pözl Johannisbeersaftschorle	0,4l € 4,10 0,25l € 3,30	
Pözl Orangensaftschorle	0,4l € 4,40 0,25l € 3,50	
Pözl Rhabarberschorle	0,4l € 4,10 0,25l € 3,30	
Grapefruit Schorle	0,4l € 4,10 0,25l € 3,30	
Coca Cola ⁴ und Coca Cola zero ⁴	0,33l € 4,00	
Mittenwalder Hopfala	0,33l € 4,00	
Mittenwalder Orangen- oder Zitronenlimo ⁴	0,4l € 4,30 0,25l € 3,30	
Mittenwalder Spezi ⁴	0,4l € 3,90 0,25l € 3,10	
Soda Zitrone	0,5l € 4,40	

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



Eisgalgen 1927



Die Brauerei Mittenwald um 1898



Eisgewinnung für die Bierkühlung früher



Lieferung mit dem Pferdefuhrwerk



Flaschenkästen früher

SUPPEN

Gute Fleischsuppe mit Leberspätzle oder Pfannkuchen **€ 5,90**
Knoblauchrahm-Biersuppe mit Chili **€ 6,60**

SALATE mit unserem hausgemachten Kräuterdressing

Wiener Backhendlstreifen auf bunten Salaten **€ 17,90**
Bräurossalat mit gegrillten Putenfiletstreifen und Körnermix **€ 15,90**
Veggie-Salat mit gebratenen Krautkrapfen **€ 16,50**
Kleiner Gartensalat als Beilage **€ 6,50**
Krautsalat als Beilage **€ 4,50**

POSTKELLER SCHMANKERL

Schweineschulterbraten in Biersoße mit Kartoffelknödel und Krautsalat³ **€ 14,80**
Knusprige halbe hintere Schweinshaxe in Biersoße mit Kartoffelknödel und Krautsalat³ **€ 17,80**
Holzhackersteak aus dem Schweinenacken mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Spiegelei und Pommes frites **€ 21,20**
„Postkellerpfandl“ – Schweinefiletmedaillons auf Spätzle mit Schwammerlsoße, Speck³ und Käse überbacken³ **€ 22,50**
Bierkutschergulasch vom Isarwinkler Almrind mit Butternudeln **€ 18,90**
Schnitzel Wiener Art vom Schweinerücken in Butter gebraten mit Preiselbeeren und Pommes frites **€ 17,50**
Cordon bleu vom Schweinerücken mit Schinken³ und Käse gefüllt, dazu Preiselbeeren und eine große Salatschüssel² **€ 21,20**

Spezialitäten vom Isarwinkler Ochsen

OchsenSchmorbraten in kräftiger Rotweinssoße mit Butterspätzle und Blaukraut **€ 21,50**
Braumeistersteak aus der Ochsenlende in Pfefferbiersoße mit Rösti **€ 33,80**
Brauhausburger mit 100 % Almrindfleisch (250 g), medium gebraten, Speck, Käse, Barbeceausoße, Röstzwiebeln und Bauernkartoffeln. (Beim Burger sind keine Umbestellungen möglich) **€ 22,70**
Tellerfleisch aus der Ochsenbrust mit Meerrettich, Kartoffeln und Wirsing **€ 21,50**

FLEISCHLOSE GERICHTE

Saiblingsfilet in Kräuterbutter gebraten mit Schnittlauchkartoffeln und grünem Salat **€ 25,90**
Teigtascherl mit Waldpilzmousse gefüllt, dazu braune Butter und geriebener Parmesan **€ 14,50**
Rahmschwammerl mit Semmelknödel **€ 14,50**

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

BROTZEITEN ab 14 Uhr

Bayerischer Wurstsalat mit Brot ^{2,3} **€ 9,20**
Schweizer Wurstsalat mit Brot ^{2,3} **€ 10,30**
Saures Ochsenfleisch in Kürbiskernmarinade mit Brot **€ 14,30**
Portion Zambazda, hausgemacht mit Radieserl und Brotauswahl **€ 10,80**
Mittenwalder Speckbrett³, reich garniert mit Brotauswahl **€ 14,30**
Gemischtes Brettl mit Speck³ und Käse, dazu Butter und Brot **€ 15,90**

an Guadr!

AUS DER WURSTKÜCHE

Zwei Paar Schweinsbratwürstl mit Sauerkraut und Bauernbrot **€ 13,50**
Zwei Stück Weißwürste mit Senf & Breze (10 bis 16 Uhr) **€ 7,60**
Riesen-Currywurst mit hausgemachter Soße und Pommes **€ 13,80**

Leibspeis

NACHSPEISEN

Topfenstrudel mit Vanillesoße **€ 6,90**
1 Kugel Walnußeis mit Espresso und Milchschaum **€ 5,50**
Eiszwerg **€ 4,20**
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne **€ 6,90**
Gemischtes Eis mit Sahne **€ 6,80**
3 Kugeln Walnußeis mit Baileys und Sahne **€ 8,00**
3 Stück Kirschknödel in süßer Bröslbutter **€ 8,50**

Für eine Beilagenänderung berechnen wir 1,50 €