

WIRTSCHAUS



Zum *Wendll*

HOTEL - GASTHOF „ZUR POST“ – 125 JAHRE GELEBTE TRADITION

WIRTSHAUS

Zum Wendl

„Wia z’Haus“ [wie zu Hause], so sollen Sie sich auch in unserem Wirtshaus „Zum Wendl“ fühlen! Erleben Sie unsere neue Küche mit bodenständigen, traditionellen Gerichten in ursprünglicher Atmosphäre!

Ob Bayerische Schmankerl mit Bratkartoffeln, Schweinsbraten im Reindl serviert oder Süßspeisen nach Oma’s Rezepten – sicher werden Sie sich bei dem einen oder anderen Gericht an Ihre Kindheit zurück erinnern.

Und unser gutes Bier macht den Durst erst recht zum Vergnügen!

Seit 110 Jahren servieren wir unseren Gästen Bierspezialitäten der Innstadt Brauerei Passau!

Genießen Sie unsere hervorragende Küche im gemütlichen Poststüberl oder im renovierten Gastzimmer mit großen Massivholz-Tischen und dem urigen Stammtisch! Tradition wird bei uns in 5. Generation wieder groß geschrieben! Das sollen und werden Sie auch spüren!



Ihre Familie Wendl-Andres



WIRTSCHAUS Zum *Wendl*

HOTEL - GASTHOF „ZUR POST“ – 125 JAHRE GELEBTE TRADITION



Supp'n [:Suppen]

Tagessuppe	3,00 Euro
Pfannkuchen - Suppe	3,00 Euro
Leberspätzle - Suppe	3,00 Euro

Mognträtzer'l [:Vorspeisen]

Sulz vom Kalbstafelspitz an gerösteten Knödelscheiben mit Tomaten-Vinaigrette	5,90 Euro
Kloan's Fleischpflanzerl als Mognträtzer'l mit hausgemachtem Kartoffelsalat	3,90 Euro
Gebackene Weißwurst-Radl an Salatblatt'l mit leichtem Senf-Dip	5,90 Euro

Ebbs Gscheit's [:Hauptgänge]

(Beachten Sie bitte auch unsere Tagesempfehlungen)

Schweineschnitzel paniert mit hausgemachtem Kartoffelsalat*	9,00 Euro
Schweinelendchen in Pfefferrahmsauce mit hausgemachten Spätzle*	9,50 Euro
Schweinelendchen „Cordon Bleu“ mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	10,50 Euro
Putensteak gegrillt mit Kräuterbutter, Pfannengemüse und Kartoffelrösti*	10,50 Euro
Kalbstafelspitz im Wurzelsud mit Rahmspinat, Meerrettich und Kartoffeln*	12,50 Euro
Hirschbraten an Rotweinsauce mit gerösteten Schwammerln, dazu Knödel*	12,50 Euro
Schweinefilet gegrillt mit Kräuterbutter, Pfannengemüse und Rösti*	12,50 Euro
Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Röstzwiebel und hausgemachten Käsespätzle	14,50 Euro
Gegrillte Rinderlende mit Kräuterbutter, Gemüse und Rösti	18,50 Euro
Kleiner Beilagensalat	3,00 Euro

*Gerichte auch als Seniorenteller möglich!

WIRTSCHAUS Zum *Wendl*

HOTEL - GASTHOF „ZUR POST“ – 125 JAHRE GELEBTE TRADITION



Aus'm Boch oda Weiha [:Fischgerichte]

Geräuchertes Bayerwald-Forellenfilet an Sahnemeerrettich, dazu Kartoffeln	9,50 Euro
Haidmühler Saiblings-Filet gegrillt auf Gemüsebett mit Kartoffeln	14,50 Euro
Zanderfilet „Müllerin Art“ mit Gemüse und Kartoffeln	14,50 Euro

Ebbs G'sunds [:Salate]

Großer gemischter Salat mit hausgemachter Salatsoße, dazu Schinken, Käse und Ei	6,50 Euro
Putenbrust in Sesamkruste an Salatvariation, dazu leichter Senf-Dip	9,00 Euro
Salatvariation mit gebratenen Putenbruststreifen und Curry-Dip	8,50 Euro
„Steak & Salat“ - Gegrillte Rinderlende mit Kräuterbutter und Salat	18,50 Euro

Na g'sünder geht's owei [:Vegetarische Gerichte]

Feine Kartoffeltaschen gefüllt mit Kräuter-Frischkäse an Salatvariation	7,50 Euro
Geröstete Knödel mit Zwiebel und Ei, dazu Salat	8,50 Euro
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebel	6,50 Euro

Kloanigkeit'n [:Brotzeit & Bayrische Schmankerl] ab 17 Uhr

Brotzeit-Teller mit verschiedenen Bayerischen Schmankerln, Brot & Butter ^{3,6}	8,50 Euro
„Strammer Max“ – Schinkenbrot mit Spiegelei	3,50 Euro
Fleischpflanzerl mit hausgemachtem Kartoffelsalat	6,50 Euro
„Bauernomelette“ – Braten, Speck, Zwiebel und Kartoffel geröstet mit Ei, dazu Salat	8,50 Euro
Wurstsalat mit Brot ^{3,6}	4,50 Euro

WIRTSCHAUS *Zum Wendl*

HOTEL - GASTHOF „ZUR POST“ – 125 JAHRE GELEBTE TRADITION



Fia'n Nachwuchs [*:Für unsere Kleinen*]

Schweineschnitzel paniert mit Pommes und Ketchup	4,50 Euro
Pommes mit Ketchup, Knödel mit Soße oder Spätzle mit Soße	2,50 Euro

Siaßspeis'n [*:Desserts*]

Topfenpalatschinken mit Vanilleeis ⁷	4,00 Euro
Apfelstrudel mit Vanillesauce ⁷	4,00 Euro
Apfelkücherl mit Vanilleeis ⁷	4,00 Euro
Vanielleeis mit heißen Himbeeren ⁷	4,00 Euro

Reindlessen

ab 4 Personen nach Voranmeldung

Wir bieten Ihnen ab 4 Personen verschiedene Gerichte im Reindl an:
Schweinebraten, Schweinshax'n, Ente – mit Beilagen

pro Person ab 10,50 Euro

Sie planen eine Familien- oder Geburtstagsfeier?!
Wir unterbreiten Ihnen dazu gerne ein persönliches Angebot!

WIRTSCHAUS Zum *Wendl*

HOTEL - GASTHOF „ZUR POST“ – 125 JAHRE GELEBTE TRADITION



Was zum Drinka [:Getränke]

Biere der Innstadt Brauerei Passau – Partnerschaft seit bereits 110 Jahren



Helles vom Fass	0,5 l	2,70 Euro
	0,25 l	1,70 Euro
Radler	0,5 l	2,70 Euro
	0,25 l	1,70 Euro
Pils vom Fass	0,4 l	2,70 Euro
	0,2 l	1,70 Euro
Schwarzbier vom Fass	0,5 l	2,80 Euro
	0,25 l	1,80 Euro
Hefeweißbier	0,5 l	2,80 Euro
Dunkles Weißbier	0,5 l	2,80 Euro
Leichtes Weißbier	0,5 l	2,80 Euro
Alkoholfreies Weißbier	0,5 l	2,80 Euro
Russ in der Bügelflasche (Weißbier mit Zitronenlimo)	0,5 l	2,80 Euro
Edelsud in der Bügelflasche	0,5 l	2,80 Euro
Null Komma Josef - Alkoholfreies Bier	0,5 l	2,80 Euro

WIRTSCHAUS *Zum Wendl*

HOTEL - GASTHOF „ZUR POST“ – 125 JAHRE GELEBTE TRADITION



Softdrinks

Adelholzener Mineralwasser	0,25 l	1,60 Euro
	0,5 l	2,40 Euro
	0,75 l	3,20 Euro
Adelholzener Mineralwasser still	0,25 l	1,60 Euro
	0,5 l	2,40 Euro
	0,75 l	3,20 Euro
Coca Cola coffeinhaltig	0,25 l	2,00 Euro
Fanta oder Cola-Mix coffeinhaltig	0,25 l	2,00 Euro
Zitronenlimonade	0,25 l	2,00 Euro
Cola-Mix coffeinhaltig	0,4 l	2,50 Euro
Coca Cola light	0,33 l	2,50 Euro
Bitter Lemon chininhaltig	0,2 l	2,00 Euro
Apfelsaft	0,25 l	2,00 Euro
Orangensaft	0,25 l	2,00 Euro
Traubensaft	0,25 l	2,00 Euro
Johannisbeernektar	0,25 l	2,00 Euro
Saftschorle nach Wahl groß	0,5 l	2,70 Euro

WIRTSCHAUS Zum *Wendl*

HOTEL - GASTHOF „ZUR POST“ – 125 JAHRE GELEBTE TRADITION



Was woans [:Heiße Getränke]

Tasse Kaffee	2,00 Euro
Haferl Kaffee	2,80 Euro
Tasse Kaffee Hag - koffeinfrei	2,00 Euro
Haferl Kaffee Hag	2,80 Euro
Cappuccino mit Milchschaum	2,20 Euro
Espresso	1,90 Euro
Latte Macchiato	2,80 Euro
Haferl Milchkaffee	2,80 Euro
Haferl Heiße Schokolade	2,80 Euro
Glas Tee nach Wunsch	1,80 Euro
Haferl Tee nach Wunsch	2,80 Euro
Glas Tee mit 2 cl Rum	3,80 Euro
Jagertee (saisonal)	3,00 Euro
Glühwein (saisonal)	2,50 Euro
Grog mit 4 cl Rum	3,50 Euro



WIRTSCHAUS *Zum Wendl*

HOTEL - GASTHOF „ZUR POST“ – 125 JAHRE GELEBTE TRADITION



Wein [Wein]

Weißwein 0,25 Liter

Wir empfehlen Ihnen unseren Hauswein:

Bacchus – halbtrocken - Weingut Georg Mann – Rheinhessen 4,20 Euro

Eschendorfer Fürstenberg- Silvaner ~ trocken ~ Franken 4,20 Euro

Deidesheimer Herrgottsacker - Riesling ~ Kabinett ~ trocken ~ Pfalz 4,20 Euro

Bacchus – lieblich - Weingut Mann ~ Kabinett ~ Rheinhessen 4,20 Euro

Rotwein/Rosé 0,25 Liter

Wir empfehlen Ihnen unseren Hauswein:

Portugieser - halbtrocken - Weingut Georg Mann - Rheinhessen 4,20 Euro

Trollinger - trocken - Württemberg 4,20 Euro

St. Magdalener- Südtirol - D.O.C. - Italien 4,20 Euro

Portugieser Rosé halbtrocken - Weingut Mann - Rheinhessen 4,20 Euro

Weinschorle - weiß oder rot	0,25 l	2,80 Euro
	0,5 l	4,80 Euro

Wein - Halbe Flasche 0,375 l

Blauer Zweigelt - Winzer Krems Sandgrube 13 - Rotwein - trocken - Österreich 6,00 Euro

WIRTSCHAUS Zum *Wendl*

HOTEL - GASTHOF „ZUR POST“ – 125 JAHRE GELEBTE TRADITION



Zum *Oweschwoam* [:Spirituosen]

Penninger's Raritäten:

Waldhimbeer-Geist	2 d	2,50
Edle Berg-Kirsche	2 d	2,50
Williamsbirnen-Brand	2 d	2,50
Zwetschgen-Brand	2 d	2,50
Mirabellen-Brand	2 d	2,50
Marillen-Brand	2 d	2,50

Spezialitäten der Schlosskellerei Ramelsberg:

Bärwurz	2 d	2,30
Obstler	2 d	2,30
Waldkauz - Waldbeerenbrand	2 d	2,50

Dies & Das:

Marillenlikör	2 d	2,50
Asbach Uralt - Weinbrand	2 d	2,30
Amaretto	2 d	2,30
Kirschlikör	2 d	2,30
Ballantine's Finest Scotch	4 d	4,00
Martini - ExtraDry / Bianco	5 d	3,00

Zur Verdauung:

Blutwurz - Kräuterlikör	2 d	2,50
Ramazzotti mit Eis & Zitrone	4 d	3,50
Jägermeister	2 d	2,30
Fernet Branca	2 d	2,30





GESCHICHTE



27. Mai 1889 Kauf durch Michael Wendl, Posthalter, mit Ehefrau Maria
- 1919 Übernahme des Sohnes Michael Wendl mit Ehefrau Anna
- 1954 Übernahme des Sohnes Michael Wendl mit Ehefrau Sophie
- 1977 Übernahme der Tochter Christine Andres, geb. Wendl, mit Ehemann Karl
- 1979 Abriss des alten Stadts (mit dem Holz wurde das Schramlhäus-Heimatemuseum saniert)
- 1980 Neubau eines Bettenhauses mit 16 Zimmern, Renovierung des Restaurant-Bereiches und Gestaltung des jetzigen „Poststüberl“
- 1991 Abriss des sog. „Meier-Hauses“ und Anbau eines zweiten Bettenhauses mit 14 weiteren Zimmern sowie einem Wellnessbereich mit Whirlpool und Sauna
- 1993 Anbau eines Frühstücksraumes (vormals Terrasse)
- 2013 Renovierung der Restaurant-Toiletten und Schaffung einer behindertengerechten Toilette
- 2014 110 Jahre Kunde der Innstadt-Brauerei Passau
- 2014 Komplett-Renovierung von 16 Hotel-Zimmern, Renovierung und Verschönerung vieler Bereiche, Umgestaltung des Restaurant-Bereiches sowie des Wellnessbereiches, Verschönerung und Auffrischung von 14 weiteren Zimmern
- 1.1.2015 Übergabe an Sohn Thomas Andres (5. Generation) mit Ehefrau Katrin und Tochter Franziska



„Zur Post“

Hotel · Gasthof



Das erwartet Sie bei uns:

- 30 Nichtraucher-Zimmer mit Balkon oder Terrasse zum großen Garten
- reichhaltiges Frühstücksbuffet
- Restaurant mit hervorragender Küche
- Wellnessbereich mit Whirlpool, Sauna und Infrarot-Wärmekabine
- Wellness- und Wohlfühl-Massagen
- ganzjährig Preis- und Pauschalangebote
- kostenlose Parkplätze, Busparkplatz

Wohlfühlurlaub in Freyung am Nationalpark Bayerischer Wald

– Sich wohlfühlen und die Natur entdecken –

Familie Andres
Stadtplatz 2, 94078 Freyung
Tel.: 08551-57960, Fax: 08551-579620
info@posthotel-freyung.de
www.posthotel-freyung.de