

Geschichtliches



Gasthaus "Zur Post"

Das erste Mal erwähnt, wurde das heutige Gasthaus „Zur Post“ im Jahre 1570. Das Haus war damals Wohn- & Arbeitsort des Mesners von Breitbrunn und gehörte dem Augustinerchorherrenstift Herrenchiemsee.

Über die Jahre änderte sich der Bacherhof in Meßnergüt, Metzgergütel und Wirtsanwesen bis hin zum heutigen Gasthaus „Zur Post“. Dies ist auf die Einrichtung einer Postablagestelle im Jahre 1895 zurück zu führen.



In den nächsten Jahrzehnten wurde viel an dem Gasthaus renoviert und erweitert, wie z.B. Eiskeller mit Schlachthaus, Wurstküche, Fleischladen, Wirtshaus etc.

Das damalige Anwesen erstreckte sich über 3 weitere, zugehörige Nebengebäude. Das gesamte Anwesen war so vergrößert worden, das sich bis zum Jahre 1954 viele Geschäfte ansiedelten. Telegrafenvermittlungsstelle, Elektrowerkstatt, Fotogeschäft, Fahrschule, Friseur, Bank und Getränkemarkt. Nach der Teilung im Jahre 1966 kaufte die Familie Steegmüller (Flötzinger Bräu, Rosenheim) 1976 das Gasthaus.

Nach umfangreicher Renovierung sind seit dem 1. März 2011 Daniel & Holger die Wirte im Gasthaus „Zur Post“.

Suppe

Rindssuppe mit
Pfannkuchenstreifen und Gemüse

Leberspätzlesuppe mit Lauch

Kaspressknödel Suppe



Vorspeise

Bunter Beilagensalat mit hauseigenem Schmankerldressing

Gebackener Bavaria Blue mit Preiselbeeren, Salatbouquet und
geröstetem Bauernbrot



Fleisch

...vom Schwein



Schnitzel Wiener Art
mit Petersilienkartoffeln,
Preiselbeeren und buntem Salat

Krustenbraten in der Dunkelbiersoße mit Semmelknödel
und Speckkrautsalat

Bierbrauerpfandl
Cordon Bleu gefüllt mit Schinken und Obadzn in der
Kerndlpanade mit Röstkartoffeln und Gemüse

Rosa gebratenes Schweinefilet mit Spätzle, Pfannengemüse
und Pilzrahmsöße

...vom Rind

Breitbrunner Rindsgulasch in der 1543´er-Soße mit
Serviettenknödel

Bayrische Jungbullenlende mit Kartoffelecken, Sauerrahm,
Kräuterbutter und Beilagensalat

Rinderroulade auf Kartoffel-Lauchpüree mit Pfannengemüse

Klassik Cheese-Burger

180 gr. reines saftiges Beef mit Käse, Gurken, Tomaten, knackiger Salat, Burger-Soße, Ketchup, frischen Zwiebeln und Pommes Frites

...und

Backhendl

Gebackenes Hähnchenbrustfilet, mariniert mit Joghurt und Limette, mit Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren

Riesen-Currywurst mit „Mutti-Soße“ und Pommes Frites



Vegetarisch

Rahmschwammerl mit Serviettenknödel und Beilagensalat

Spinatroulade auf Pfannengemüse mit Parmesansoße

Fisch

Gebratene Renkenfilets
mit Petersilienkartoffeln und buntem Salat

Ganze gebratene Chiemseerenke
mit Petersilienkartoffeln und buntem Salat

Kross gebratene Zanderfilets
auf Kartoffel-Gemüse-Ragout



Salat

Salatteller Bavarese mit Ochsenfetzen,
Kartoffelecken und Knoblauchdip

Bunter Salatteller mit saftigem Hähnchenbrustfilet

Bunter Salatteller mit kross gebratenen Chiemseefischen



Dessert

Panna Cotta
mit Erdbeer-Ragout

Vanilleeis mit heißen
Himbeeren



Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

Topfenstrudel mit Sahne und Fruchtspiegel

Gemischtes Eis (3 Kugeln)

Kinder

Kinderschnitzel mit Pommes Frites



Chicken Nuggets
mit Pommes Frites

Spätzle mit Bratensoße

Knödel mit Bratensoße

Pommes Frites

Alle Kindergerichte können selbstverständlich wahlweise mit Gemüse, Kartoffelsalat oder gemischtem Salat serviert werden

Brotzeiten

Bayerischer Wurstsalat mit roten Zwiebeln
und Bauernbrot

Hausgemachter Obazda mit Zwiebeln, Salatgarnitur
und Bauernbrot

Kalter Braten mit Meerrettich, Essiggurken⁷⁾
und Bauernbrot

Breitbrunner „Brotzeitbrett 1“ mit Bauernbrot

Fleischpflanzerl mit Senf und Bauernbrot

1 Paar Wiener²⁾ mit Brot

Gerne servieren wir Ihnen die Brotzeiten mit unserem
hausgemachtem Kartoffelsalat

