GUDE,

wir heißen Sie in unserem „Landgasthof zur Post"
herzlich Willkommen.

Wir haben in unserer Wirtschaft eine über 155-jährige Tradition,
die wir seit Herbst 2018 mit frischem Wind
durch Katharina und Sebastian fortführen.

MICHELIN GUIDE 2026

Seit März 2021 werden wir jährlich mit dem „Bib Gourmand" des Guide Michelins ausgezeichnet – Er steht für sorgfältig zubereitete Produkte, eine moderate Rechnung, eine frische Küche mit exzellentem Preis-Leistungs-Verhältnis.

Immer mehr setzt man auch auf Nachhaltigkeit.
Der Michelin Guide hat uns als "Mindful Voices"
aufgenommen, um unsere Arbeit zu würdigen.
Wir nutzen eine Photovoltaik-Anlage zur Stromversorgung, kompostieren unsere Gemüseabfälle selbst, Lämmer und Wildtiere kaufen wir so weit wie möglich im Umkreis von 20 km im Ganzen.

HESSEN À LA CARTE

Da wir seit jeher viel Wert auf regionale Produkte und frische Küche legen, haben wir uns im Sommer 2019 der Kooperation „Hessen à la carte" angeschlossen und sind mit 3 von 3 Löwen ausgezeichnet worden.

Außerdem wurden wir im Frühjahr 2019 und Sommer 2022 zu einem der besten Dorfgasthäuser in Hessen gekürt.

DIE 50 BESTEN Dorfgasthäuser IN HESSEN

Wir, Katharina und Sebastian, haben eine lange und erfolgreiche Laufbahn in der Münchner Sterne- und Spitzengastronomie, sowie im Kaiserstuhl erlebt, bevor wir uns entschlossen, den elterlichen Gasthof 2018 zu renovieren und mit frischen Ideen weiterzuführen.

Da wir mit sehr viel Leidenschaft und Liebe kochen,
ist es für uns selbstverständlich,
dass wir alle unsere Gerichte mit frischen Zutaten,
möglichst aus dem Vogelsberg oder Hessen, zubereiten.

Alle Preise sind Inklusivpreise

Hierfür beziehen wir unser Rindfleisch
von der Metzgerei Axel Hornung aus Bermuthshain
Färsenrind vom Biohof Ziegenhain in Dirlammen
Schweinefleisch vom Metzger Lind aus Crainfeld und
Geflügel und Kaninchen von Geflügel Petersen aus Hünfeld
Kalb- und Lammfleisch in Bio-Qualität
vom WernerGut in Mittelkalbach
Wild von den Revier-Jägern aus Freiensteinau und Grebenhain
Kalbfleisch in Bio-Qualität vom Biohof Wahl's in Metzlos
Kartoffeln in Demeter Qualität vom Hof Lorenzen in Schlitz
Frische Süßwasserfische von der Teichmühle Engelrod
und Fischzucht Groß in Gersfeld
Störfilet von Desietra in Fulda
Beta-Gerste, Leinsamen Öl, Gemüse in Demeter-Qualität, Kartoffeln
und besondere Mehle von Peter Hamel in Storndorf
kaltgepresstes Rapsöl von der Ölmühle Weißgerber in Rimlos
Honig vom Imker Schneider aus Nieder-Moos
Klosterhöfer Ziegenkäse von Timo Haas und
Frank Simon aus Gomfritz
Ziegenkäse und Lammfleisch von Thassilo Görgen, Hopfmansfeld
Linsen,Kichererbsen vom Demeter-Hof Schwalmtal von Moritz Schäfer
Eier von Gläsjes Freilandhennen aus Nieder-Moos
Mehl von der Erlenmühle, Kleinlüder
Käse von der Hungener Käsescheune
sowie einiges an Obst und Kräutern aus dem eigenen Garten



Landgasthof
ZUR POST

Wir wünschen guten Appetit
und einen schönen Aufenthalt.

Ihre Familie Heil

Feierlichkeiten
Biergarten
Wirtschaft
Gästezimmer
Ferienwohnung

Alle Preise sind Inklusivpreise

APERITIF EMPFEHLUNGEN

Hibiskus Spritz – auch alkoholfrei möglich – Hibiskus Sirup, Limette, Sekt, Mineralwasser, Beeren	0,2l	7,50€
Aperol Spritz – auch alkoholfrei möglich – original italienischer Aperol, Sekt, Mineralwasser, Orange	0,2l	7,50€
Ohlig Rheingau Riesling Sekt, trocken, 2021 weltberühmte Rheingau Rieslinge in diesem Sekt, knackig-rassiger Ausdruck	0,1l	5,70€
Glüh-Sekt hausgemachte Glühweinessenz mit Sekt aufgefüllt – kalt –	0,1l	5,50€
hausgemachte Holunderblütenschorle mit Sirup aus selbstgesammelten Holunderblüten, Eis und Zitrone	0,4l	4,50€
Gin Tonic – auch alkoholfrei möglich – Gordon's London Dry Gin, Schweppes Tonic Water		7,90€

MENÜ

karamellisierter Ofenkürbis mit
würzigem Blauschimmel-Käse,
Kürbiskernen, Schwarzwald-Gersten-
Miso-Mayonnaise,
rote Shisokresse, Johannisbeeren
und Kürbiskernöl-Joghurt

*****

samtiges Kürbis-Curry-Kokos-Süppchen mit hausgemachter Frühlingsrolle
gefüllt mit geschmortem Bio-Lamm, Paprika und Erbsen
dazu Kürbiskernöl-Joghurt und Croutons

*****

Deckelsteak vom Vogelsberger Rind
von der Metzgerei Axel Hornung in
Bermuthshain -mindestens 5 Wochen
gereift- mit gebratenen Austernpilzen
und Kräutersaitlingen, geschmortem
Radicchio, Petersilien-Kartoffel-Stampf
und Zitronenthymianjus

*****

hausgemachtes Parfait mit
Nieder-Mooser Honig
und karamellisierten Walnüssen
dazu eingelegte Trockenfrüchte,
saftiger Ingwerkuchen und
Schwarzteegel

WEINEMPFEHLUNG

Gemischter Satz „Vogelfrei", 2025
vom Weingut Siegloch, Württemberg
0,1l 5,00€ 0,2l 8,60€
0,75l 30,00€
Fünf verschiedene Weißweinsorten gemischt gepflanzt, verschiedene Reifegrade für Ausgewogenheit

Muskattrollinger, rosé, 2025
Weingut Siegloch, Württemberg
0,1l 4,60€ 0,2l 7,90€
0,75l 27,50€
Als Rosé ausgebaut, zeigt er sich blumig – beerig im Duft, mit feiner Frucht und frischem Charakter

Wallhäuser, süß, 2024,
Gewürztraminer Spätlese,
Weingut Schott
0,2l 8,50€ 0,1l 4,90€
Vielfalt an Aromen, Duft nach Muskatrosé, Litschi, Apfelquitte, Galiamelone, wenig Säure

3 Gänge (ohne Suppe) 49,00€
4 Gänge 57,00€

Alle Preise sind Inklusivpreise

VORSPEISEN UND SUPPEN

gemischter Blattsalat mit hausgemachtem Saure-Sahne-Dressing,
verschiedenen Rohkostsalaten und Croutons 5,90€

karamellisierter Ofenkürbis mit würzigem Blauschimmel-Käse,
Kürbiskernen, Schwarzwald-Gersten-Miso-Mayonnaise, als VSP 14,90€
rote Shisokresse, Johannisbeeren und Kürbiskernöl-Joghurt als HG 21,50€

hausgebeizte Fjordforelle mit Meerrettichjoghurt, als VSP 16,90€
Rote Beete Crème, buntem Herbstlaub als HG 25,50€
Waldboden mit Haselnüssen und gemischten Blattsalaten

samtiges Kürbis-Curry-Kokos-Süppchen mit hausgemachter Frühlingsrolle
gefüllt mit geschmortem Bio-Lamm, Paprika und Erbsen
dazu Kürbiskernöl-Joghurt und Croutons 8,50€

kräftige Wildbrühe aus Vogelsberger Wild aus heimischer Jagd
mit Schnittlauch, hausgemachten Griesnocken,
frischen Flädle und Gemüsewürfeln 6,90€

Wir kochen frisch und handwerklich und benötigen dafür Zeit,
wir empfehlen eine Vorspeise zu bestellen.

HAUPTGERICHTE

hausgemachten Semmelknödel – gefüllt mit Hungener Gewölbekellerkäse –
mit frischen Kräutersaitlingen und Austernpilze, Rübengemüse,
Johannisbeeren, Petersiliensauce und Rauchmandel-Crunch 22,50€

hausgemachte Kürbiskern-Kartoffelplätzchen aus Wetterauer Kartoffeln mit
Ofen-Hokkaido-Kürbis-Gemüse, geschmortem Radicchio, eingelegten
Schwarztee-Trockenfrüchten, Kürbiskernjoghurt und Hibiskus-Schaum
21,50€

gebratenes Zanderfilet mit frischem Meerrettich auf
Rote-Beete-Kraut, frischen Austernpilzen und Kräutersaitlingen,
grobem Senf-Kartoffelstampf und Petersilienschaum 29,50€

rosa gebratene, weibliche Oldenburger Entenbrust mit
karamellisiertem Chicorée, Kartoffel-Steckrüben-Pürée,
glasierten Trockenfrüchten und Wildpfeffer-Sherry-Jus 29,50€

Boeuf Bourguignon – in Burgunder geschmortes, zartes Vogelsberger Rindfleisch
mit herbstlichem Rübchen-Gemüse, gebratenen Kräutersaitlingen und
Austernpilze, hausgemachten Kürbiskern-Kartoffelplätzchen,
Johannisbeeren und Haselnussschaum 25,80€

Deckelsteak vom Vogelsberger Rind von der Metzgerei Axel Hornung in
Bermuthshain -mindestens 5 Wochen gereift- mit frischen, gebratenen
Austernpilzen und Kräutersaitlingen, geschmortem Radicchio,
Petersilien-Kartoffel-Stampf und Zitronenthymianjus 33,00€

Alle Preise sind Inklusivpreise

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

rosa gebratene Hüfte vom Vogelsberger Reh aus heimischer Jagd
mit Rauchmandel-Crunch, hausgemachtem Rote-Beete-Kraut,
frischen Kräutersaitlingen und Austernpilzen, eingelegten eigenen
Brombeeren, Kürbiskern-Kartoffel-Plätzchen und Kaffee-Jus 35,00€

UNSERE KLASSIKER

Rumpsteak vom Vogelsberger Rind von der Metzgerei Axel Hornung in
Bermuthshain -mindestens 5 Wochen gereift- mit frischem Meerrettich,
hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites 28,90€
oder mit Bratkartoffeln aus Bio-Kartoffeln vom Hof Hamel + 2,00€

Original Wiener Schnitzel, paniert, aus Kalbsfleisch vom BioHof WernerGut
mit frischen Preiselbeeren, Zitronensäckchen
und Bratkartoffeln aus Demeter-Kartoffeln 25,50€

Spezial-Cordon Bleu mit Pommes Frites **und** gemischtem Salat 26,90€
gefüllt mit Wildschinken von der Metzgerei Bönsel in Crainfeld und
Hungener Gewölbekellerkäse, Preiselbeeren dazu gemischter Blattsalat mit
hausgemachtem Saure-Sahne-Dressing, verschiedenen Rohkostsalaten und Croutons

Rahmschnitzel mit Kroketten **und** gemischtem Salat 21,90€
vom Vogelsberger Landschwein von der Metzgerei Lind in Crainfeld, paniert,
mit hausgemachter Rahmsauce und gemischtem Blattsalat mit hausgemachtem
Saure-Sahne-Dressing, verschiedenen Rohkostsalaten und Croutons

Jägerschnitzel mit Kroketten **und** gemischtem Salat 21,90€
vom Vogelsberger Landschwein von der Metzgerei Lind in Crainfeld, paniert,
mit hausgemachter Jägersauce, mit frischen Champignons und Zwiebeln, dazu
gemischter Blattsalat mit hausgemachtem Saure-Sahne-Dressing,
verschiedenen Rohkostsalaten und Croutons

Liebe Veganer, gerne bereiten wir Ihnen vegane Gerichte zu.
Bitte sprechen Sie uns an.

Bitte fragen Sie nach Seniorenportionen

Für Umbestellungen von Pommes, Kroketten oder frischen Bratkartoffeln
auf eine andere hausgemachte Beilage berechnen wir 2,00€.
Für jede weitere Umbestellungen berechnen wir 1,00€

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

nur für Kinder

kleines paniertes Schnitzel vom Landschwein mit Pommes 13,50€

hausgemachte Semmelknödel mit Rahmsauce 9,50€

Portion Pommes **oder** Kroketten 5,90€

Alle Preise sind Inklusivpreise

DESSERTS

Wir produzieren alle unsere Eissorten mit den besten Grundprodukten selbst.
Die Sorbets bestehen aus frischen Früchten.

hausgemachtes Parfait mit Nieder-Mooser Honig und karamellisierten Walnüssen dazu eingelegte Trockenfrüchte,
saftiger Ingwerkuchen, Schwarzteegel 8,90€

Kaffee-Schokoladen-Crème Brûlée mit Zwetschgenröster,
hausgemachtem Mirabellensorbet 8,90€

Sorbetvariation 7,80€
3 verschiedene Sorten hausgemachtes Fruchtsorbet mit Zwetschgenröster und Honighippe

Mirabellen-Schokoladen-Becher 7,50€
hausgemachtes Mirabellensorbet, Schokoladeneis und Vanilleeis mit Schokosauce, Schokoflakes, Kakaonibs und Sahne

Peanutbecher 7,50€
hausgemachtes Vanilleeis, geröstete Erdnüsse, selbstgemachte Salzkaramellsauce und Schokosauce, Sahne

Gemischtes Eis (3 Kugeln) 6,50€
mit Sahne 6,90€

Eiszwerg 5,30€
hausgemachtes Vanille- und Schokoladeneis, Sahne, Schokosauce

hausgemachter Eierlikör oder Baileys
auf hausgemachtem Vanilleeis 5,50€

Espresso auf hausgemachtem Vanilleeis 5,50€

große Kugel verschiedene
hausgemachte Sorbets und Sahneeis je Kugel 2,70€



Wir empfehlen eine leckere Kaffeespezialität aus Bohnen von
Wunderbarer&Schonend – Kaffee aus Linsengericht zu Ihrem Dessert

Keine Lust auf was Süßes?
Wir haben auch eine große Auswahl an feinen Schnäpsen und Bränden

Wir stellen alle unsere Gerichte aus natürlichen Zutaten her und verzichten auf die Verwendung von künstlichen Aromen und Zusätzen

Wir weisen Sie darauf hin, dass wir für die frische Zubereitung unserer Speisen Produkte verwenden, die als Allergene gelten. Bitte sprechen Sie bei Allergien unsere Servicemitarbeiter an oder fragen Sie nach unserer Allergene-Karte.

Alle Preise sind Inklusivpreise

APERITIF

Hugo Sekt, Mineralwasser, hausgemachter Holunderblütensirup, Minze, Limette	0,2l	7,50€
Hugo -alkoholfrei- alkoholfreier Ohlig Sekt „Zero", hausgemachter Holunderblütensirup, Minze, Limette	0,2l	7,50€
Aperol Spritz – auch alkoholfrei möglich – Aperol, Sekt, Mineralwasser, Orange	0,2l	7,50€
Martini bianco mit Eis und Zitrone	5cl	5,40€
Martini dry mit Olive	5cl	5,40€
Sherry, medium, Sandeman	5cl	5,40€
Ohlig Rheingau Riesling Sekt, trocken, 2021 weltberühmte Rheingau Rieslinge in diesem Sekt, knackig-rassiger Ausdruck, ein Klassiker für Liebhaber	0,1l	5,70€
Ohlig Zero, alkoholfreier Sekt prickelnder, anregender Genuss, ohne Alkohol, leicht und lange fein sprudelnd	0,1l	5,50€

LONGDRINKS

Gin Tonic Gin, Tonic Water	7,90€
Schlitzer Gin Tonic Gin von der Schlitzer Destillerie, Tonic Water	9,80€
Moscow Mule Wodka, Ginger Beer, Limette	7,90€
Campari Orange Campari, Orangensaft	7,90€
Screw Driver Wodka, Orangensaft	7,90€
Whiskey Cola Jack Daniel's Tennessee Whiskey, Coca Cola	7,90€
Wodka Lemon Wodka, Bitter Lemon	7,90€

Alle Preise sind Inklusivpreise

CHAMPAGNER UND SEKT

Flasche Champagner	0,375l	45,00€
Champagne Taittinger Réserve	0,75l	78,00€
Brut, Champagne AC		

Réserve Brut mit hohem Anteil perfekt reifer Chardonnay-Trauben, zeigt sich mit finessenreichen, hellen Fruchtaromen, erinnert an Pfirsiche, weiße Blüten und Vanille, Réserve-Weine reifen drei Jahre im Kreidekeller, deshalb sind ihre Aromen voll entwickelt und intensiv. Zur lebendigen Frucht kommt im Geschmack ein leichter Honigzug. Superb!

Flasche Champagner	0,375l	45,00€
Moët & Chandon Brut Imperial		

Duft von frischen, grünen Äpfeln, Zitrusaromen, begleitet von den typischen Brioche-Anklängen und weißen Blumen, sanfte Zitrusnoten,
dazu Anklänge von Stachelbeere

SEKTE VON DER OHLIG PRIVAT – SEKTKELLEREI

RHEINGAU SEKT

Ohlig Rheingau Riesling Sekt, trocken, 2021	0,1l	5,70€
weltberühmte Rheingau Rieslinge in diesem Sekt	0,75l	27,90€

knackig-rassiger Ausdruck, ein Klassiker für Liebhaber

Rheingau Riesling Rurale, Sekt, trocken, 2021	0,75	27,90€

bei der Methode Rurale entsteht der Sekt direkt aus der Vergärung des Traubenmostes, fruchtiger Geschmack von Weintrauben, anregende Frische, bereichert fröhliche Genussmomente

EDITION 1919

Hattenheimer Hassel, extra trocken, 2020	0,75l	35,00€

sanft südlich geneigte Weinlage, erste Erwähnung 1273
gehaltvolle, wuchtige Weine die zu erstklassigem Riesling-Sekt verfeinert werden

Assmannshäuser Spätburgunder, extra trocken, 2018	0,75l	39,00€

einzigartige rote Sektspezialität, berühmter Steilhang,
hoher Schieferanteil sorgt für vielschichtige Spätburgunder

KEIN ALKOHOL – PURE TRINKFREUDE

ALKOHOLFREIE WEINE

Zero White, Weingut Raddeck – vegan – 0,2l 7,90€
Rheinhessen, Sauvignon Blanc, alkoholfrei 0,75l 27,50€
aromatischer, alkoholfreier Weißwein, der zu 100 % aus Sauvignon Blanc gewonnen wird, besticht durch feine Frische, eine zarte Mineralik sowie fruchtige Noten, durch die schonende Entalkoholisierung bietet er vollen Geschmack bei fast komplettem Alkoholverzicht

Zero Rosé, Weingut Raddeck 0,2l 7,90€
Rheinhessen, Merlot, alkoholfrei 0,75l 27,50€
unbeschwerter Genuss ohne Verzicht, aromatischer Charakter, besticht durch eine feine Fruchtigkeit, die an Sommerbeeren erinnert, am Gaumen harmonisch und frisch

ALKOHOLFREIER SEKT

Ohlig Zero, alkoholfreier Sekt 0,1l 5,50€
prickelnder, anregender Genuss, ohne Alkohol, leicht und lange fein sprudelnd 0,75l 25,00€

Kombucha, Weingut Schott 0,75l 32,00€
Es handelt sich um einen Kombucha, ein Tee mit Auszügen aus der Walnuss bildet die Grundlage des Getränks.
Der Scoby (Hefepilz) fermentiert dann unseren zugesetzten Rieslingtraubensaft, also den Zucker darin, zu Kohlensäure (unter anderem). Wir haben dann noch Yuzu-, Quitte- und Kalamansisaft hinzugefügt.
Fertig ist das prickelnde, probiotische Getränk, als Alternative zum Sekt oder als klassische Essensbegleitung.

APFELWEIN

	0,25l	0,5l
Uhl Apfelwein	2,70€	4,60€
Uhl Apfelwein, sauer gespritzt	2,70€	4,60€
Uhl Apfelwein, süß gespritzt	2,70€	4,60€

Alle Preise sind Inklusivpreise

Offene Weine

WEISSWEIN

Grauburgunder vom Weingut Schott, Nahe	0,2l	7,30€
trocken, schmeckt nach Quitte, ausbalanciert, feine Würze	0,1l	4,20€
Sommertraum, Weingut Ziegler, Pfalz	0,2l	7,40€
halbtrocken, leicht und anregend	0,1l	4,30€
Wallhäuser	0,2l	8,50€
Gewürztraminer Spätlese, Weingut Schott	0,1l	4,90€

süß, Vielfalt an Aromen, Duft nach Muskatrosé, ein Quentchen Litschi und Apfelquitte, Galiamelone, am Gaumen Rose und Quitte, dicht gewoben und niedrig in der Säure

Blanc de Noir, 2022, Weingut Burggarten, Ahr	0,2l	8,40€
angenehm spritzig mit Anklängen von Litschi, Wiesenheu und im Abgang etwas Grapefruit, begeistert durch ein schönes Spiel zwischen filigraner Art, angenehm animierende Frucht und herrlich präziser Säure	0,1l	4,90€
Chardonnay Muschelkalkfelsen	0,2l	7,90€
Weingut Eberbach-Schäfer	0,1l	4,60€

wunderschöne Nase mit Aromen von Birne, Honigmelone, Limetten, Ananas, Mandeln, Brioche, Heu und Akazienblüte, am Gaumen füllig, saftig, feinfruchtig, sehr elegant, verführerischer Schmelz, zarte Würze, mineralische Anklänge, Finesse, langer Nachhall

Riesling, trocken, 2025	0,2l	6,10€
vom Weingut Kisselbach, Rheingau	0,1l	3,60€

typischer Rheingau Riesling, elegant, fruchtig, mit belebender Säure, idealer Wein für das tägliche Trinkvergnügen

ROSÉ

Spätburgunder Rosé, Kloster Eberbach	0,2l	7,90€
tieferes Altrosa, Duft nach reifem Kernobst, gemischten roten Beeren, dezente pflanzliche Töne, sehr passende, harmonische Säure, guter Abgang	0,1l	4,60€

ROTWEIN

Spätburgunder vom Weingut Weinbiet, Pfalz	0,2l	6,00€
fruchtintensiv und samtig, leicht nussige Noten	0,1l	3,50€
Primitivo – Terre die Montelusa	0,2l	7,60€
Italien – Apulien, Puglia IGP	0,1l	4,40€

feine Aromen nach getrockneten Aprikosen, reifer Pflaume und einem Hauch Zimt, weich, rund und harmonisch

Dreisatz – Weingut Kitzer, Rheinhessen	0,2l	7,50€
Dreisatz aus Regent, Spätburgunder und St. Laurent	0,1l	4,30€

mit dunkler Waldfrucht, Kirsche und Vanille am Gaumen reife Früchte, begleitet von Aromen von Schokolade

Alle Preise sind Inklusivpreise

Flaschen Weine

WEISSWEIN

Grauburgunder, 2021
vom Weingut F.E. Schott, Nahe 0,75l 25,50€
trocken, schmeckt nach Quitte, ausbalanciert, feine Würze

Weißburgunder, 2021
vom Weingut Willems, Saar 0,75l 25,50€
frische Aromen von Birne, Pfirsich, Zitronenzesten und einen Hauch zerriebener Steine, präsentiert sich präzise und frisch am Gaumen und bietet ein großes Maß an Trinkfreude

Sommertraum, Weingut Ziegler, Pfalz 0,75l 26,00€
halbtrocken, leicht und anregend

Blanc de Noir, 2022 0,75l 29,50€
Weingut Burggarten, Ahr
angenehm spritzig mit Anklängen von Litschi, Wiesenheu und im Abgang, etwas Grapefruit, begeistert durch ein schönes Spiel zwischen filigraner Art, angenehm animierender Frucht und herrlich präziser Säure

Sauvignon Blanc, 2021 0,75l 27,50€
vom Weingut F.E. Schott, Nahe
Harmonie zwischen grüner und gelber Aromatik, mineralisch wie ein Riesling, fruchtig wie eine Scheurebe

Müller-Thurgau vom Löss, 2021 0,75l 27,50€
vom Weingut Peter Wagner, Kaiserstuhl
schmeichelhafter, auf Löss-Boden gewachsener Müller-Thurgau, frische Aromatik, feine Struktur, eleganter Trinkfluss

Grauburgunder vom Löss, 2021 0,75l 28,50€
vom Weingut Peter Wagner, Kaiserstuhl
mittleres, klares Sonnengelb, in der Nase feine Aromen von grüner Birne, Mandel, Holunder und Wildkräutern sowie frischen Aprikosen, saftig und knackig zugleich, unbeschwerte, filigrane Leichtigkeit, leichter mineralischer Druck

Riesling Urknall, 2023 0,75l 33,00€
vom Weingut Kisselbach, Rheingau
Kombination von feinem Holz, klarer Riesling-Frucht und ansprechender Säure, einzigartige Aromenexplosion, elegantes Gleichgewicht von Frucht und Mineralität mit einer feinen Würze, gelbe Früchte wie Birne und Melone

Alle Preise sind Inklusivpreise

Flaschen Weine

WEISSWEIN

Wallhäuser 0,75l 29,50€
Gewürztraminer Spätlese, Weingut Schott
Süß, Vielfalt an Aromen, Duft nach Muskatrosé, ein Quentchen Litschi und Apfelquitte, Galiamelone, am Gaumen Rose und Quitte, dicht gewoben und niedrig in der Säure

Chardonnay Muschelkalkfelsen 0,75l 27,50€
Weingut Eberbach-Schäfer
wunderschöne Nase mit Aromen von Birne, Honigmelone, Limetten, Ananas, Mandeln, Brioche, Heu und Akazienblüte, am Gaumen füllig, saftig, feinfruchtig, sehr elegant, verführerischer Schmelz, zarte Würze, mineralische Anklänge, Finesse, langer Nachhall

ROSÉ

Spätburgunder Rosé, Kloster Eberbach 0,75l 27,50€
tieferes Altrosa, Duft nach reifem Kernobst, gemischten roten Beeren, dezente pflanzliche Töne, sehr passende, harmonische Säure, guter Abgang

ROTWEIN

Geisenheimer Mäuerchen, Spätburgunder Q.b.A. - trocken 0,75l 34,00€
Weingut Graf-Müller, Rheingau
im Barrique gereift, kräftig, großes Potential, kräftiger Spätburgunder Lagerung in kleinen Holzfässern (225 ltr.), wunderbare Aromen, die typisch für einen Spätburgunder sind, dezente Säure, opulenter Geschmack

Reserve Rouge, Rhone 0,75l 27,00€
Weingut Les Dauphins
tiefes Rubinrot, verführerisches Bouquet von roten und schwarzen Früchten, unterlegt mit feinen Anklängen von Gewürzen, samtweiche Tannine

a6mani familiae Primitivo die Manduria DOP 0,75l 30,00€
Italien, Apulien
Drei Frauen, sechs Hände und eine Passion – das ist a6mani, Bukett von reifen Kirschen und Pflaumen, feine Noten von Kakao und Vanille, samtig-weiche Textur

Primitivo – Terre die Montelusa 0,75l 26,50€
Italien – Apulien, Puglia IGP
feine Aromen nach getrockneten Aprikosen, reifer Pflaume und einem Hauch Zimt, weich, rund und harmonisch

Alle Preise sind Inklusivpreise

Flaschen Weine

ROTWEIN

Barbera, Villa Pani, Appassimento Piemonte DOC 0,75l 32,00€
Italien – Piemont, Piemonte DOC
Appassimento-Verfahren: Trauben werden von Hand gelesen und in Kisten 5 – 6 Wochen gelagert und dadurch angetrocknet, um das Aroma der Beeren zu konzentrieren
rubinrote Farbe, Noten von Brombeere, Veilchen, Vanille, Feigen und Mandeln,
frisch und elegant

Le Grande Rêve Réserve 0,75l 28,00€
Saint-Guilhem-le-Désert IGP Südfrankreich / Languedoc-Roussillon
kraftvoll, fruchtgeladen, mit saftiger Fülle und einnehmender Restsüße, angenehm geschmeidig und erfrischend unkompliziert

Philipp Bassler Merlot, Großes Gewächs 0,75l 32,00€
Weingut Weinbiet, Pfalz
feinfruchtige Aromatik, erinnert an süße Kirschen und rote Beeren,
gut eingebundene Tannine

Dreisatz – Weingut Kitzer, Rheinhessen 0,75l 26,00€
Dreisatz aus Regent, Spätburgunder und St. Laurent
mit dunkler Waldfrucht, Kirsche und Vanille am Gaumen reife Früchte, begleitet von Aromen von Schokolade

Spätburgunder vom Löss, 2021 0,75l 38,00€
vom Weingut Wagner, Kaiserstuhl
kraftvoll, dunkle Kirsche und schwarze Brombeere, Tabak, Leder,
knackige Säure einer der kargen, aber gleichzeitig elegantesten Rotweine,
des Kaiserstuhls von Eichelmann ausgezeichneter Winzer Peter Wagner

Puro, Malbec und Carbernet Bio und Vegan 0,75l 33,00€
Weingut Dieter Meier
Ein dunkles Rubinrot zeigt der Puro Malbec Cabernet von Dieter Meier, der in großen Höhen unter biologischen Bedingungen heranwächst. Aromen von schwarzer Johannisbeere, Cassis und Brombeere vereinen sich mit einer Vielzahl dunkler Gewürze und einem Hauch von Pfeffer. Dieser trockene Rotwein aus 55% Malbec und 45% Cabernet Sauvignon reflektiert die terroirspezifische Typizität Mendozas und die umweltbewusste Philosophie des Erzeugers.

Alle Preise sind Inklusivpreise

REGIONALE SPEZIALITÄTEN

VON DER SCHLITZER DESTILLERIE

	2cl
WHISKY	
Single Malt Whisky, Schlitzer Destillerie	5,90€
Single Wheat Malt Whisky, Schlitzer Destillerie	5,90€
Single Malt Whisky Woody, Schlitzer Destillerie	6,50€
LIKÖRE	
Bio Waldbeeren Likör, Schlitzer Destillerie	4,20€
Williams Christ-Birne Likör, Schlitzer Destillerie	4,20€
Whiskylikör mit Vanille, Schlitzer Destillerie	4,50€
BRÄNDE	
milde Zwetschge, Schlitzer Destillerie	4,20€
milde Himbeere, Schlitzer Destillerie	4,20€
milde Marille, Schlitzer Destillerie	4,20€
milde Williams Birne, Schlitzer Destillerie	4,20€
milde Haselnuss, Schlitzer Destillerie	4,20€
NEU ein Schluck Heimat – Apfel zum Hessentag	4,20€
Burgen Nussler, Schlitzer Destillerie	4,20€
Obstler, Schlitzer Destillerie	4,20€
Alter Orangenbitter, Schlitzer Destillerie	5,90€
Alter Zwetschgenbrandy, Schlitzer Destillerie	5,90€

Alle Preise sind Inklusivpreise

SCHNÄPSE UND LIKÖRE

	2cl
Lauterbacher Kümmel	2,90 €
Lauterbacher Feinbitter	2,90 €
Maschine - Kümmel und Feinbitter	2,90 €
Jägermeister, Fernet Branca	3,10 €
Ramazzotti mit Eis oder Zitrone	3,10 €
Prinz Alte Marille, Fein-Brennerei Prinz	4,20€
Südtiroler Grappa, Roner Gold	4,20€
Lauterbacher Vogelsberggeist	4,20€
Malteser Aquavit	3,10 €
Whiskey, Jack Daniels	4,00 €
Wodka Gorbatschow	3,00 €
Weißer Rum, Bacardi	3,00 €
"Apfelstrudel" Grasovka Wodka mit naturtrübem Apfelsaft 4cl	4,70 €
Roter Weinbergpfirsich Likör, Weingut Hess-Becker, Mosel	4,20€
Marillenlikör, Roner	4,20€
Noisetto, Likör aus Südtirol, Walcher	4,20€
Baileys auf Eis	4,20€
Bio-Orangenlikör aus der italienischen Blutorange mit zauberhaft opulenter Frucht	4,70€

Alle Preise sind Inklusivpreise

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,25l	0,75l
Rhön Sprudel Mineralwasser original, medium oder naturell	2,30 €	6,20 €
	0,2l	0,4l
Coca Cola 3,11	2,30 €	4,00 €
Coca Cola light 3,4,5,11	2,30 €	4,00 €
Sinalco Zitrone	2,30 €	4,00 €
Sinalco Orange 3	2,30 €	4,00 €
Rapp's Apfelsaft, naturtrüb	2,80 €	4,50 €
Rapp's Apfelsaftschorle, naturtrüb	2,50 €	4,20 €
Rapp's Streuobstwiese Apfelschorle, klar	2,40 €	4,10 €
Rapp's schwarze Johannisbeere	2,70 €	4,50 €
Rapp's schwarze Johannisbeere Schorle	2,40 €	4,20 €
Rapp's Orangensaft	2,80 €	4,50 €
Rapp's Maracuja Saft	2,80 €	4,50 €
Rapp's Maracujasaft Schorle	2,50 €	4,20 €
Rapp's Multivitaminsaft	2,80 €	4,50 €
Bitter Lemon (chininhaltig)	2,50 €	4,20 €
Glas Leitungswasser mit Zitrone	2,00 €	
Almdudler – Kräuterlimonade	0,35l	4,20 €

BIER

	0,2l	0,4l
Lauterbacher Pils vom Faß	2,20 €	4,20 €
Radler vom Lauterbacher Pils	2,20 €	4,20 €
Pilgerstoff, vom Faß, im Steinkrug	0,5l	5,10 €
Pilgerstoff, vom Faß	0,3l	3,40 €
Franziskaner Hefe, hell, Flasche	0,5l	5,10 €
Franziskaner Hefe, dunkel, Flasche	0,5l	5,10 €
Erdinger, alkoholfreies Weizen, Flasche	0,5l	5,10 €
Lauterbacher Naturbursche, Bio alkoholfrei, Flasche	0,33l	3,50 €
Malzbier	0,33l	3,20 €

Alle Preise sind Inklusivpreise

HEIßE GETRÄNKE

Glas Tee, schwarz		2,60 €
Glas Tee, verschiedene Kräuter		2,60 €
Glas Tee mit Rum		4,70 €
Glas Grog – das Piratengetränk 		4,70 €
Glas heißer Rapp's Orangensaft		3,30 €
Glas heißer Rapp's Apfelsaft, naturtrüb		3,30 €
Glas heißer Uhl Apfelwein		3,30 €
Tasse Kaffee	W&S Café Crème	2,90 €
Kännchen Kaffee	W&S Café Crème	4,60 €
Milchkaffee	W&S Café Crème	4.30 €
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch	W&S Café Crème	3,40 €
Espresso	W&S Espresso Intenso	2,90 €
Espresso doppio	W&S Espresso Intenso	4,30 €
Tasse Kakao mit Sahne		3,20 €
Kännchen Kakao		4,50 €
Latte Macchiato		4,50 €

Wir verwenden Bohnen von Wunderbarer&Schonend gerösteter Kaffee aus Linsengericht.
Die Bohnen werden dort schonend langsam geröstet und so zu wohlschmeckenden Kaffee- oder Espresso-Kreationen veredelt.

Zusatzstoffe:
2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Farbstoff, 4 mit Süßungsmittel, 9 mit Milcheiweiß, 10 mit Geflügelfleischanteil, 11 koffeinhaltig, 14 mit Stärke, 15 enthält Sulfide
Liebe Gäste, alle unsere Speisen können Allergene beinhalten.
Bei jeglichen Allergien wenden Sie sich bitte an uns!

Alle Preise sind Inklusivpreise

Landgasthof
ZUR POST

Feierlichkeiten
Biergarten
Wirtschaft
Gästezimmer
Ferienwohnung

Fühlt Ihr Euch einmal überzwerch,
so kommt doch in den **VOGELSBERG**.
SEIDS vielleicht schmal wie eine Flunder,
Luft, Kost und Schlaf hier oben tun **WUNDER**.
Ihr braucht kein Nauheim, Schwarzwald, Spa,
im **VOGELSBERG** gefällts Euch aa.

HESSEN À LA CARTE

SIE HABEN WAS ZU FEIERN

wir sind Ihr Partner!
im Haus Platz für
75 Personen,
Menü oder Buffet
Sie feiern Zuhause?
wir liefern gerne! bis 10 km
kreative Küche mit regionalen
Produkten
Sie haben einen Wunsch,
wir kümmern uns!

MICHELIN
GUIDE
2026

SIE SUCHEN EIN ZIMMER

gerne bieten
wir Ihnen eines unserer
renovierten, schönen Zimmer
mit neuen Bädern
im Landhausstil an;
ruhige Lage zum Innenhof
und mit herrlichem
Blick über Nieder-Moos;

oder unsere großzügige
Ferienwohnung

Alle Preise sind Inklusivpreise