

Hauptstraße 3 – 68794 Rheinhausen Telefon 07254/4068534

**Öffnungszeiten Restaurant:**

**Mittwoch, Donnerstag, Freitag-17:00 bis 22:00 Uhr**

**Samstag, Sonntag 11:30 bis 22:00 Uhr**

**Warme Küche bis 21 Uhr**

**Sonntag und Feiertag: Küchenpause von 15:30-16:30**

Wir heißen Sie herzlich willkommen in Badens ältester Poststation und dem heutigen Hotel und Gasthof Alte Post

Verehrter Gast,

Es ist uns eine Freude Sie in unserem Haus, der ältesten Poststation von Baden, willkommen heißen zu dürfen. Das im Jahr 1552 von der Fürstenfamilie Thurn und Taxis erbaute Haus war zwischen 1590 und 1745 der zentrale Punkt der Postlinie von Thurn und Taxis. In den zahlreichen Kämpfen um die Festung Philippsburg wurde das Posthaus mehrmals schwer beschädigt, jedoch immer wieder aufgebaut, so dass wir Sie in diesem Ort der Kultur heute noch bewirten können. Das Mauerwerk der „Alten Post“ geht auf das Jahr 1738 zurück, als Postmeister Rapp das im polnischen Erbfolgekrieg zerstörte Gebäude auf den Fundamenten von 1552 erbaute. Als Gasthaus „Zur Sonne“ wurde das ehemalige Posthaus ein beliebter Treffpunkt für die Rheinschiffer, die Fuhrleute und die Benutzer der Fähre.

1926 erhielt das Gasthaus durch den damaligen Besitzer und mit behördlicher Genehmigung den Namen „Alte Post“. Seit 1985 ist es im Besitz der Gemeinde Oberhausen-Rheinhausen und wurde von dieser liebevoll und gründlich restauriert. Der ehemalige Pferdestall wurde zum Postmuseum umgestaltet, um für alle Zeiten die Historie festzuhalten. Am 14. Juli 1990 fand anlässlich des 500. Geburtstags der Reichspost in und um das Posthaus ein großes Volksfest statt. Unter den vielen prominenten Gästen waren die Fürstin Gloria von Thurn und Taxis, mehrere Mitglieder des Fürstenhauses und der Postminister.

Nun wünschen wir Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Gasthaus mit Biergarten, einem Saal für circa 50 Personen in welchem Sie gerne Geburtstage oder andere Festlichkeiten feiern können und unseren drei komfortablen Doppelzimmern.

Guten Appetit wünscht Ihnen Familie Dundic und das gesamte Team der „Alten Post“.

Vielen Dank für Ihren Besuch

## SAISONAL VORSPEISEN

<b>Vitello Tonnato</b>	<b>13,90</b>
Kalb   Thunfischcreme   Kapern   Rucola	
<b>Garnelen sautiert</b>	<b>13,50</b>
Garnelen   Knoblauch-Kräuter-Tomatensoße	
<b>Calamari gegrillt</b>	<b>12,90</b>
Knoblauch   Olivenöl	
<b>Burrata</b>	<b>10,50</b>
Burrata   Tomaten   Rucola   Basilikum-Pesto   Pinienkerne	

## HAUPTGERICHTE

<b>Wurstsalat nach „Art des Hauses“</b>	<b>13,90</b>
Gewürzgurke   Paprika   Rote Zwiebeln   Pommes frites	
<b>Pfälzer Teller</b>	<b>16,90</b>
Saumagen   Bratwurst   Leberknödel   Sauerkraut   Bratensoße   Brot	
<b>Pfälzer zweierlei</b>	<b>12,90</b>
2 Stück nach Wahl vom Pfälzer Teller   Sauerkraut und Brot	
<b>Hacksteak gegrillt</b>	<b>17,90</b>
Schafskäsefüllung   Schmorzwiebeln   Bratenjus   Pommes frites	
<b>Wolfsbarschfilet</b>	<b>24,90</b>
mediterranes Gemüse in Tomatensoße   Langkorn-Wildreis	
<b>Calamari gegrillt</b>	<b>21,90</b>
Gemüse   Pommes   Knoblauch-Olivenöl	
<b>Tagliatelle Burrata</b>	<b>17,50</b>
Basilikum-Pesto   Cherry Tomaten   Burrata   Rucola   Pinienkerne   Parmiggiano	
<b>Veggie bowl</b>	<b>15,90</b>
Kichererbsen   Gurke   Cherry Tomaten   Avocado   Dattel-Curry Dip   Mais   Falafel   Joghurt Dressing	
<b>Ofenkartoffel Vegan</b>	<b>11,90</b>
vegane Sour Cream   Rohkost   Blattsalate   Zitronen-Balsamico Dressing	

## VORSPEISEN

<b>Rinderkraftbrühe</b>	6,60
Markklößchen   Wurzelgemüse	
<b>Gegrillte Peperoni</b>	9,90
Balsamico Creme   Knoblauchöl   geriebener Schafskäse	
<b>Gegrillter Schafskäse</b>	13,50
Tomaten   Zwiebeln   Peperoni   Paprika   Knoblauch	
<b>gemischter Beilagen Salat</b>	5,90
Rohkost   Blattsalate   Joghurt Dressing	
<b>Gratinierter Ziegenkäse</b>	13,50
buntes Salatbouquet   Balsamico-Senf Dressing   Datteln   Lavendel   Honig	

## NUDELGERICHTE

<b>Frische Tagliatelle mit Garnelen</b>	18,90
Garnelen   würzige Tomatensoße   ital. Hartkäse	
<b>Frische Tagliatelle mit Hähnchen</b>	16,70
Champignonrahmsoße   Hähnchenbruststreifen   ital. Hartkäse	

## HAUPTGERICHTE

<b>Schweineschnitzel mit Pommes Frites</b>	15,50
wahlweise dazu: Champignon, Rahm oder Bratensoße	
<b>Gourmet Cordon Bleu</b>	20,90
Cheddar   Schwarzwälder Schinken   Pommes Frites	
<b>Schweinemedallions Jäger Art</b>	20,90
Champignonrahmsoße   Spätzle	
<b>Hähnchenbrust Mediterran</b>	18,50
Speckmantel   Mozzarella-Tomate überbacken   Pommes Frites   Gemüse	

### **Pfälzer Rumpsteak**

argentinisches Rumpsteak   Bratenjus   Zwiebeln   Bratkartoffeln	Ca. 300 Gr.	<b>31,50</b>
	Ca.200 Gr.	<b>26,90</b>

### **Rumpsteak Kräuterbutter**

argentinisches Rumpsteak   hausgemachte Kräuterbutter   Gemüse   Pommes Frites	Ca. 300 Gr.	<b>31,50</b>
	Ca. 200 Gr.	<b>26,90</b>

### **Gourmet Steak**

argentinisches Rumpsteak   Sauce Bearnaise   Kroketten   Gemüse	Ca. 300 Gr.	<b>31,50</b>
	Ca. 200 Gr.	<b>26,90</b>

### **Alte Post Teller**

Schweinemedaille   kl. Rumpsteak   kl. Hähnchenbrustfilet   Sauce Bearnaise   Kroketten   Gemüse		<b>26,90</b>
---	--	--------------

### **Black Angus Burger**

Brioche Burger Bun   200 Gramm Black Angus Beef Patty   Cheddar   Salat   Tomate   Zwiebel   würzige Soße   Pommes Frites		<b>17,90</b>
--	--	--------------

### **Roastbeefsalat**

Rohkost   bunte Blattsalate   Balsamico-Senf Dressing   Roastbeef-streifen		<b>19,90</b>
--	--	--------------

### **Hähnchensalat**

Rohkost   bunte Blattsalate   Joghurt Dressing   Hähnchenbruststreifen   Sweet-Chili-Dip		<b>16,70</b>
---	--	--------------

### **Mediterraner Salat**

Rohkost   bunte Blattsalate   Joghurt Dressing   Schafskäse   Oliven   Peperoni		<b>15,50</b>
---	--	--------------

### **Veganes Gemüsecurry**

Zucchini   Paprika   Champignons   Brokkoli   Zuckerschoten   Kokos Milch   Reis		<b>15,00</b>
--	--	--------------

## Für unsere kleinen Gäste (ausschließlich für Kinder)

### **Kinderschnitzel**

mit Pommes frites und Karottensalat	<b>8,90</b>
-------------------------------------	-------------

### **Hähnchen Nuggets**

mit Pommes frites und Karottensalat	<b>8,90</b>
-------------------------------------	-------------

### **Kinderpommes**

mit Ketchup und/oder Mayo	<b>4,50</b>
---------------------------	-------------

<b>Kinderspätzle mit Rahmsoße</b>	<b>5,90</b>
-----------------------------------	-------------

Für eine Umbestellungen der Beilage berechnen wir 1,00 Euro

## APERITIF

<b>Aperol Spritz</b> Aperol   Sekt   Soda   Orange	0,25l	<b>6,90</b>
<b>Mango Spritz</b> Mango Sirup   Maracujasaft   Sekt   Soda   Minze	0,25l	<b>7,50</b>
<b>Sarti Spritz</b> Sarti   Sekt   Soda   Orange	0,25l	<b>7,50</b>
<b>Hugo</b> Holunderblüten Sirup   Limette   Minze   Sekt   Soda	0,25l	<b>6,90</b>
<b>Hugo Alkoholfrei</b> Holunderblüten Sirup   Limette   Minze   Sprite	0,25l	<b>5,50</b>
<b>Lillet Wild Berry</b> Lillet   Schweppes Wildberry   Waldbeeren	0,25l	<b>6,90</b>
<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello   Zitrone   Minze   Sekt   Soda	0,25l	<b>6,90</b>
<b>Campari Soda / Orange</b>	0,25l	<b>6,50</b>
<b>Monkeys Gin Tonic</b> (Wahlweise mit Gurke, Zitrone oder Limette)	0,25l	<b>11,90</b>
<b>Bombay Sapphire Gin Tonic</b> (Wahlweise mit Gurke, Zitrone oder Limette)	0,25l	<b>7,50</b>
<b>Martini Bianco / Rosso</b>	4cl	<b>3,90</b>
<b>Glas Sekt-Riesling Sekt Brut</b> Die Weinmacher- Niederkirchen	0,1l	<b>4,50</b>

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser	0,4l/0,2l	<b>3,20/2,10</b>
Mineralwasser, Peterstaler Gourmet medium/still	0,7l/0,25l	<b>4,90/3,10</b>
<b>Säfte:</b>		
Naturtrüber Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeernektar Maracujasaft, Traubensaft	0,4l/0,2l	<b>4,90/3,50</b>
Als Saftschorle	0,4l/0,2l	<b>4,50/3,50</b>
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite	0,4l/0,2l	<b>4,50/3,50</b>
Bitter Lemon, Tonic Water, Schweppes Russian Wild Berry	0,4l/0,2l	<b>4,50/3,50</b>

## BIERE

<b>Bitburger:</b>		
Pils vom Fass	0,5l/0,3l	<b>4,70/3,50</b>
Radler	0,5l/0,3l	<b>4,70/3,50</b>
Bitburger Alkoholfrei	0,33l	<b>3,50</b>
<b>Benediktiner:</b>		
Hefe Weißbier vom Fass, naturtrüb	0,5l	<b>4,70</b>
Weizenradler	0,5l	<b>4,70</b>
Weizenradler Alkoholfrei	0,5l	<b>5,20</b>
Alkoholfreies Hefe Weißbier	0,5l	<b>4,70</b>
<b>Paulaner:</b>		
Hefe Weißbier Kristall/Dunkel/, aus der Flasche	0,5l	<b>4,70</b>
<b>Hacker-Pschorr:</b>		
Kellerbier naturtrüb	0,5l/0,3l	<b>4,90/3,70</b>

## WEIN

### SEKT UND CHAMPAGNER

<b>Die Weinmacher-Niederkirchen:</b>		
Riesling Sekt Brut Tradition	0,75l	<b>25,00</b>
<b>Moët&amp;Chandon:</b>		
Champagner Brut Imperial	0,75l	<b>75,00</b>

Für eine Umbestellungen der Beilage berechnen wir 1,00 Euro

## WEIßWEINE

	0,1l	0,25l	0,75l
<b>Forster Winzerverein eG, Forst:</b>			
Forster Riesling, trocken	2,80	4,90	
Forster Bischofsgarten Riesling, halbtrocken	2,80	4,90	
Forster Schnepfenflug Gewürztraminer, lieblich	2,80	4,90	
<b>Weingut Hörner, Hochstadt, Pfalz:</b>			
Sauvignon Blanc, trocken	4,20	7,90	22,50
<b>Weingut Dr. von Bassermann Jordan, Deidesheim, Pfalz:</b>			
Grauburgunder, trocken	5,20	8,90	25,50
<b>Weingut Stern, Hochstadt, Pfalz:</b>			
Weißburgunder, trocken	4,20	7,90	22,50
<b>Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz:</b>			
Chardonnay, trocken	4,20	7,90	22,50

## ROSEWEINE

<b>Forster Winzerverein eG, Forst, Pfalz:</b>			
Portugieser Weißherbst, trocken	2,50	4,50	
<b>Weingut Hörner, Hochstadt, Pfalz:</b>			
„Horny“ Rose, trocken	3,80	7,90	22,50

## ROTWEINE

<b>Forster Winzerverein eG, Forst:</b>			
Spätburgunder, trocken	2,90	5,50	16,00
Spätburgunder, lieblich	2,90	5,50	16,00
<b>Doppio Passo, Italien, Apulien:</b>			
Primitivo, Trocken	3,50	6,50	19,00
<b>Cantina Tollo, Abruzzen, Italien:</b>			
Montepulciano Riserva, trocken	5,90	9,90	28,00
<b>Weingut Phillipp Kuhn, Laumersheim, Pfalz:</b>			
„Incognito“ Cuvée, trocken	6,50	10,90	30,00
<b>Weingut Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz:</b>			
„Ursprung“ Cuvée, trocken (Cab. Sauvignon, Merlot, Portugieser)	5,90	9,90	28,00
<b>Weinschorle:</b>			
Riesling/Weißherbstschorle	0,5l/0,25l	4,90/3,50	
Rotweinschorle	0,5l/0,25l	5,50/4,00	

Für eine Umbestellungen der Beilage berechnen wir 1,00 Euro