

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

BAYRISCHE WOCHEN

VORSPEISEN

Schwammerlsuppe Croutons	7,90
Grießnockerl Suppe Rinderkraftbrühe Grießnockerl Wurzelgemüse	6,90
Portion hausgemachter Obazda Dazu eine Brezel	5,90

HAUPTGANG

Rahmschwammerl mit Semmelknödelscheiben -Vegetarisch	15,90
Kässpatzen -Vegetarisch kl. grüner Salat Bergkäse Emmentaler Röstzwiebel	14,90
gebackene Weißwürste (3 Stück.) Brezel Panade Rahmsauerkraut Süßer Senf Brezel	13,90
Zanderfilet Rahmsauerkraut Kartoffeln	21,90
Bayrischer Schweinsbraten Kartoffelknödel Bayrisch Kraut Bier-Soße	18,90
knusprige Schweinshaxe Sauerkraut Brot	17,90
Fleischpflanzerl hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat Kräuter-Schmand-Dip	14,90
Münchner Gröstl Bratkartoffeln Kasseler-Nacken Spiegelei	14,90

Dessert

Bayrische Creme mit Himbeerpürre	5,90
Gebackene Apfelringe Zimt Zucker Vanillesoße Sahne	6,50

Für eine Umbestellungen der Beilage berechnen wir 1,00 Euro

VORSPEISEN

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

NUDELGERICHTE

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

HAUPTGERICHTE

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

Pfälzer Rumpsteak

argentinisches Rumpsteak Bratenjus Zwiebeln Bratkartoffeln	Ca. 300 Gr.	31,50
	Ca.200 Gr.	26,90

Rumpsteak Kräuterbutter

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

Gourmet Steak

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

Alte Post Teller

Schweinemedaille kl. Rumpsteak kl. Hähnchenbrustfilet Sauce Bearnaise Kroketten Gemüse		26,90
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--------------

Black Angus Burger

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

Roastbeefsalat

Rohkost bunte Blattsalate Balsamico-Senf Dressing Roastbeef-streifen		19,90
----------------------------------------------------------------------------	--	--------------

Hähnchensalat

Rohkost bunte Blattsalate Joghurt Dressing Hähnchenbruststreifen Sweet-Chili-Dip		16,70
---------------------------------------------------------------------------------------------	--	--------------

Mediterraner Salat

Rohkost bunte Blattsalate Joghurt Dressing Schafskäse Oliven Peperoni		15,50
---------------------------------------------------------------------------------	--	--------------

Veganes Gemüsecurry

Zucchini Paprika Champignons Brokkoli Zuckerschoten Kokos Milch Reis		15,00
----------------------------------------------------------------------------------	--	--------------

Für unsere kleinen Gäste (ausschließlich für Kinder)

Kinderschnitzel

mit Pommes frites und Karottensalat	8,90
-------------------------------------	-------------

Hähnchen Nuggets

mit Pommes frites und Karottensalat	8,90
-------------------------------------	-------------

Kinderpommes

mit Ketchup und/oder Mayo	4,50
---------------------------	-------------

Kinderspätzle mit Rahmsoße	5,90
-----------------------------------	-------------

Für eine Umbestellungen der Beilage berechnen wir 1,00 Euro

APERITIF

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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

BIERE

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

WEIN

SEKT UND CHAMPAGNER

Die Weinmacher-Niederkirchen:		
Riesling Sekt Brut Tradition	0,75l	25,00
Moët&Chandon:		
Champagner Brut Imperial	0,75l	75,00

Für eine Umbestellungen der Beilage berechnen wir 1,00 Euro

WEIßWEINE

	0,1l	0,25l	0,75l
Forster Winzerverein eG, Forst:			
Forster Riesling, trocken	2,80	4,90	
Forster Bischofsgarten Riesling, halbtrocken	2,80	4,90	
Forster Schnepfenflug Gewürztraminer, lieblich	2,80	4,90	
Weingut Hörner, Hochstadt, Pfalz:			
Sauvignon Blanc, trocken	3,80	6,90	20,00
Weingut Dr. von Bassermann Jordan, Deidesheim, Pfalz:			
Grauburgunder, trocken	4,20	7,90	22,50
Weingut Stern, Hochstadt, Pfalz:			
Weißburgunder, trocken	4,20	7,90	22,50
Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz:			
Chardonnay, trocken	4,20	7,90	22,50

ROSEWEINE

Forster Winzerverein eG, Forst, Pfalz:			
Portugieser Weißherbst, trocken	2,50	4,50	
Weingut Hörner, Hochstadt, Pfalz:			
„Horny“ Rose, trocken	3,80	6,90	20,00

ROTWEINE

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