

Hauptstraße 3 – 68794 Rheinhausen Telefon 07254/4068534

Öffnungszeiten Restaurant:

Mittwoch, Donnerstag 17:00 bis 22:00 Uhr

Freitag, Samstag 17:00 bis 23 Uhr

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

VORSPEISE

gratinierter Ziegenkäse	13,00
Erdbeer-Chili-Marmelade Wildkräuter Balsamico-Senf Dressing	
Calamari gegrillt	13,00
Knoblauch-Olivenöl	
Garnelen	14,00
sautiert in Knoblauch-Tomatensoße	

HAUPTGERICHTE

geschmorte Ochsenbacken	25,00
Jus Spätzle	
Kalbsleber	21,00
Bratkartoffel Zwiebel Jus	
Zanderfilet	23,00
Basilikum Risotto Weißweinsauce	
frische Tagliatelle	17,00
Basilikum Pesto Rucola Cherry Tomaten grüner Spargel Ital. Hartkäse	
gegrillte Calamari	21,00
Knoblauch-Olivenöl Pommes frites Gemüse	
Veggi Burger	15,00
Brioche Bun hausgemachtes vegetarisches Patty Salat Tomate Zwiebel Cheddar Burgersoße Pommes Frites	

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 Salatkörner	

NUDELGERICHTE

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

HAUPTGERICHTE

argentinisches Rumpsteak circa 250gr.	22,00
-mit „Rundum sorglos Paket“	8,00
inklusive: Kräuterbutter, mediterranes Gemüse und einer Beilage nach Wahl	
oder Stellen Sie sich ihre eigene Kreation zusammen:	
Beilagen Extra:	
-Pommes Frites	4,00
-Kroketten	4,00
-Bratkartoffeln	4,50
-Spätzle	4,00
-Süßkartoffel Pommes	5,00
-Mediterranes Gemüse	5,50
Topping oder Soße Extra:	
-geschmorte Zwiebeln	2,50
-hausgemachte Kräuterbutter	2,00
-Champignonrahmsoße Bearnaise Soße	3,00 3,50
-Bratensoße, Rahmsoße	2,50
-Knoblauch-Olivenöl-Marinade	1,50

Schweineschnitzel mit Pommes Frites	15,50
wahlweise dazu:	
Champignonrahmsauce	3,00
Rahm, Bratensoße	2,50
Gourmet Cordon Bleu	21,00
Cheddar Schwarzwälder Schinken Pommes Frites	
Schweinemedallions Jäger Art	21,00
Champignonrahmsauce Spätzle	
Hähnchenbrust Mediterran	18,50
Speckmantel mit Käse überbacken Tomatensoße Pommes Frites Gemüse	
Alte Post Teller	26,90
Schweinemedallion kl. Rumpsteak kl. Hähnchenbrustfilet Sauce Bearnaise Kroketten Gemüse	
Black Angus Burger	17,90
Brioche Burger Bun 200 Gramm Black Angus Beef Patty Cheddar Salat Tomate Zwiebel würzige Soße Pommes Frites	
Roastbeefsalat	19,90
Rohkost bunte Blattsalate Balsamico-Senf Dressing Roastbeef-streifen	
Hähnchensalat	16,70
Rohkost bunte Blattsalate Joghurt Dressing Hähnchenbruststreifen Sweet-Chili-Dip	
Mediterraner Salat	15,50
Rohkost bunte Blattsalate Joghurt Dressing Schafskäse Oliven Peperoni	
Veganes Gemüsecurry	15,00
Zucchini Paprika Champignons Brokkoli Zuckerschoten Kokos Milch Reis	

Für unsere kleinen Gäste (ausschließlich für Kinder)

Kinderschnitzel	8,90
mit Pommes frites und Karottensalat	
Hähnchen Nuggets	8,90
mit Pommes frites und Karottensalat	
Kinderpommes	4,50
mit Ketchup und/oder Mayo	
Kinderspätzle mit Rahmsauce	5,90

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
Martini Alkoholfrei Vibrante Tonic Water Orange Bergamotte fruchtig herb	0,25l	6,50
Martini Alkoholfrei Florale Tonic Water Orange Kamille blumig herb bitter	0,25l	6,50
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
Softdrinks:		
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
Hausgemachte Mango-Limetten Limonade		4,90

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/0,3l	4,70/3,50
Weizenradler	0,5l	4,70
Weizenradler Alkoholfrei	0,5l	5,20
Alkoholfreies Hefe Weißbier	0,5l	4,70
Paulaner:		
Hefe Weißbier Kristall oder Dunkel, aus der Flasche	0,5l	4,70
Thurn und Taxis:		
Helles	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

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	