



HOTEL-RESTAURANT „ZUR POST“



Hauptstr. 47, 42349 Wuppertal / Cronenberg
Inhaber Ancica Bustruc
Tel.0202/474041 /2 Fax 474389
www.hotel-zur-post-wuppertal.de

Sehr geehrte Gäste !

Wir begrüßen Sie in unserem Restaurant sehr herzlich und hoffen, daß Sie sich bei uns wohlfühlen werden.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

Ihre Familie Bustruc und Mitarbeiter

Wie empfehlen unseren Gesellschaftsraum für alle Festlichkeiten

Kalte und warme Buffets

Festliche Menüs

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen



Öffnungszeiten

Montags bis Samstags :

*17:30-22:00 Uhr
warme Küche bis 21:30 Uhr*

*Sonntags : Ruhetag
und nach Vereinbarung !*

Alle Preis in € inklusive Bedienung und MwSt.

APERITIFS

- | | | |
|---|-------|------|
| 1. SHERRY, trocken oder medium | 5 cl | 3,00 |
| 2. MARTINI, bianco, rosso oder trocken | 5 cl | 3,40 |
| 3. CAMPARI ³ , Soda oder Campari ³ Orange | 0,2 l | 3,40 |
| 4. GLAS SEKT, trocken | 0,1 l | 3,50 |
| 5. KIR, Creme de Cassis mit trockenem Weißwein | 0,1 l | 3,60 |
| 6. KIR ROYAL, Creme de Cassis mit trockenem Sekt | 0,1 l | 4,00 |
| 7. APEROL SPRITZ Aperol ^{3, 8} , Sekt und Sodawasser | | 6,50 |
| 8. GIN TONIC Tanqueray mit Schweppes Tonic ⁸ | | 6,50 |



KALTE UND WARMER VORSPEISEN

- | | | |
|---|--|-------|
| 10. KRABBEN-COCKTAIL ^{2,3}
mit Toast und Butter | | 8,00 |
| 12. NORWEGISCHER RÄUCHERLACHS
an Salatbukett mit Sahnemeerrettich ⁶ ,
Toast und Butter | | 10,00 |
| 13. GARNELEN
in Knoblauchöl gebraten serviert mit Brot | | 8,00 |
| 14. GEBACKENER SCHAFSKÄSE
an Salatbouquet | | 8,00 |



SUPPEN

- | | | |
|---|--|------|
| 20. RINDFLEISCHSUPPE
mit Pfannekuchenstreifen und Brot | | 4,50 |
| 22. FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE
mit Croutons und Käse überbacken | | 5,00 |



VOM GRILL UND AUS DER PFANNE

- | | |
|---|-------|
| 29. CEVAPCICI
6 Stück serviert mit Pommes frites, Djuwetschreis und Salat | 13,50 |
| 30. SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“
mit Pommes frites und Salat | 13,00 |
| 31. HACKSTEAK
gefüllt mit Schafskäse, dazu Djuwetschreis,
Pommes frites und Salat | 15,50 |
| 32. GRILL-TELLER
verschiedene Sorten Fleisch vom Grill
mit Djuwetschreis, Pommes frites und Salat | 16,50 |
| 33. JÄGERSCHNITZEL
mit Pommes frites und Salat | 14,50 |
| 34. POST-KUTSCHER-TOPF
drei Schweinemedallions serviert mit Sauce Bernaise,
Bratkartoffeln mit Speck ² , Kaisergemüse und Salat | 17,50 |
| 35. SCHNITZEL „CORDON BLEU ART“
gefülltes Schweine Schnitzel mit Schinken ^{2,6} und Käse
serviert mit Pommes frites und Salat | 16,00 |
| 36. SCHWEINEMEDAILLONS „PFEFFERSAUCE“
drei Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce,
serviert mit Bratkartoffeln mit Speck ² und Salat | 17,50 |
| 37. GESCHNETZELTES „ZÜRICHER ART“
vom Schweinefilet serviert mit Butterreis und Salat | 16,00 |
| 38. CORDON ROUGE
Rumpsteak gefüllt mit Käse und Schinken ^{2,6} ,
dazu Djuwetschreis, Pommes frites und Salat | 21,50 |
| 39. SCHWEINEMEDAILLONS „SCHWEIZER ART“
mit Käse überbacken, Champignons
serviert mit Kroketten und Salat | 17,50 |
| 40. HIRTEN-TELLER
2 Schweinemedallions, 1 kleines Rumpsteak und 2 Scheiben Speck ²
serviert mit Pommes frites, Djuwetschreis und Salat | 17,50 |

GEFLÜGEL

58. PUTENGESCHNETZTELTES 12,50
mit Früchten in Curryrsauce serviert mit Butterreis
59. PUTENSTEAK „PRINZESS“ 14,00
überbacken mit Sauce Bernaise
serviert mit Kroketten und Kaisergemüse
60. PUTENSCHNITZEL „PARISIEN“ 12,50
mit Bratkartoffeln² und Kaisergemüse

PLATTEN FÜR 2 PERSONEN

65. STEAK-PLATTE 45,00
Putensteak, Schweinefilet, Rumpsteak und Rinderhüftsteak
mit Bratkartoffeln², Brokkoli, Kroketten und Salat
67. GRILL-PLATTE 40,00
verschiedene gegrillte Fleischsorten,
mit Gemüse, Djuwetschreis, Pommes frites
und Salat

F I S C H

72. FORELLE „BLAU“ oder „MÜLLERIN ART“ 14,50
serviert mit Salzkartoffeln und Salat
73. LACHS-STEAK 18,50
in Knoblauch-Kräutersauce
serviert mit Salzkartoffeln und Salat
74. ZANDERFILET 18,50
in Weißwein-Krabbensauce
serviert mit Butterreis und Salat
75. ROTBARSCHFILET gebacken 16,50
serviert mit Salzkartoffeln, Remoulade⁴
und Salat
76. GEGRILLTE BABY CALAMARIS 16,50
serviert mit Pommes Frites, Knoblauchöl und Salat



SÜDAMERIKANISCHE STEAKS

80. RUMPSTEAK	200 g	22,50
81. RUMPSTEAK	300 g	27,50
82. HÜFTSTEAK	200 g	18,00
83. HÜFTSTEAK	300 g	21,00
84. RIB EYE STEAK	200 g	22,50
85. RIB EYE STEAK	300 g	27,50
86. FILET STEAK	200 g	27,50
87. FILET STEAK	300 g	33,50



Beilagen zur Wahl:

Folienkartoffel mit hausgemachtem Sauerrahm,
Bratkartoffeln mit Speck², Salzkartoffeln, Butterreis, Pommes frites oder
Kroketten

Zu jedem Steak servieren wir Kräuterbutter
und einen gemischten Salat

Wie möchten Sie ihr Steak gegrillt englisch, medium oder durch?

Falls Sie keine Angaben machen wird ihr Steak medium gegrillt

89. SÜDAMERIKANISCHER STEAKTELLER	23,50
kleines Hüftsteak, kleines Rumpsteak und kleines Filetsteak serviert Pommes Frites, Kräuterbutter und Salat	
90. RUMPSTEAK 200 g „MADAGASKAR“	24,50
in Pfeffersauce serviert mit Kroketten und Salat	
91. RUMPSTEAK 200 g „MEDITERRAN“	26,50
serviert mit Grillgemüse und Salat	
92. RUMPSTEAK 200 g	25,50
mit frischen Champignons in Rahmsauce, Bratkartoffeln ² und Salat	
93. RINDERGESCHNETZELTES „STROGANOFF ART“ ^{2,6}	21,50
serviert mit Butterreis und Salat	

VEGETARISCHE GERICHTE / NUDELN

152. HIRTENSALAT 10,50
Marktfrischer Salat serviert mit Schafskäse
wahlweise mit Joghurtdressing oder Essig und Öl
153. FOLIENKARTOFFEL 10,50
mit Sauerrahm und Grillgemüse
154. PENNE „AL ARRABIATA“ 10,50
in scharfer Tomatensauce
155. PENNE QUATTRO FORMAGGI 10,50
mit 4 Käsesorten

KINDERGERICHTE

140. KINDERSCHNITZEL 7,50
mit Pommes frites und Gemüse
141. CHICKEN NUGGETS¹ 7,50
mit Pommes frites
142. 4 CEVAPCICI 7,50
mit Pommes Frites



K Ä S E

150. GEMISCHTE KÄSEPLATTE 8,50
mit Brot und Butter
151. SCHAFSKÄSE KALT 6,50
mit Zwiebelringen, Brot und Butter



BEILAGEN

100. POMMES FRITES	3,50
101. KROKETTEN	3,50
102. BRATKARTOFFELN mit Speck ²	3,50
103. FOLIENKARTOFFEL mit Sauerrahm	4,50
105. BUTTERREIS	3,50
106. DJUWETSCHREIS	3,50
107. RÖSTZWIEBELN	2,50
108. PORTION KRÄUTERBUTTER (2 ROSETTEN)	1,50

SAUCEN

118. SAUCE BEARNAISE	2,50
119. SAUCE HOLLANDAISE	2,50
121. CHAMPIGNONRAHMSAUCE	3,50
122. JÄGERSAUCE	2,50
123. PFEFFERSAUCE	2,50
124. AJVAR	1,50

KLEINE SALATE

130. TOMATENSALAT	4,50
131. GURKENSALAT	4,50
132. EISBERGSALAT	4,00
133. GEMISCHTER SALAT	4,50
134. KRAUTSALAT	4,50

DESSERT

- | | |
|---|------|
| 160. GEMISCHTES EIS | 4,50 |
| Vanille, Erdbeer und Schokoladeneis mit Sahne | |
| 161. VANILLEEIS mit heißen Kirschen und Sahne | 5,50 |
| 162. FRÜCHTE BECHER | 5,50 |
| gemischtes Eis mit Früchten, Eierlikör und Sahne | |
| 163. PALATSCHINKEN (2 Stück) | 6,50 |
| gefüllt mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Sahne | |
| 164. PALATSCHINKEN (2 Stück) | 5,00 |
| mit Nutella | |
| 165. VANILLEEIS mit heißer Schokoladensauce und Sahne | 5,00 |



WARMER GETRÄNKE

- | | |
|--------------------------|------|
| 230. TASSE KAFFEE | 2,40 |
| 231. KÄNNCHEN KAFFEE | 4,50 |
| 232. GLAS TEE | 2,00 |
| 233. KÄNNCHEN TEE | 3,50 |
| 234. CAPPUCCINO | 2,80 |
| 235. ESPRESSO | 2,20 |
| 236. RISTRETTO | 2,20 |
| 237. LATTE MACCHIATO | 2,80 |
| 238. MILCHKAFFEE | 2,80 |
| 239. FLAT WHITE | 2,80 |
| 240. TASSE SCHOKOLADE | 3,00 |
| 241. KÄNNCHEN SCHOKOLADE | 4,90 |
| 242. GROG | 3,50 |



BIERE VOM FASS

200. BITBURGER PILS		0,3 l	3,00
201. BITBURGER PILS		0,5 l	4,70
202. FRANKENHEIM ALT		0,3 l	3,00
203. FRANKENHEIM ALT		0,5 l	4,70
204. FRÜH KÖLSCH		0,3 l	3,00

FLASCHENBIERE


205. WEIßENSTEPHAN WEIZENBIER	0,5 l	4,50
206. VITA MALZ MALZBIER	0,3 l	3,00
207. BITBURGER ALKOHOLFREI	0,33 l	3,00
208. WEIßENSTEPHAN WEIZENBIER Alkoholfrei	0,5 l	4,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

209. FLASCHE WASSER mit oder ohne Kohlensäure	0,75 l	5,90
210. FLASCHE WASSER mit oder ohne Kohlensäure	0,25 l	2,60
211. COCA COLA ^{3,9}	0,2 l	2,20
212. COCA COLA ZERO ^{3,4,9}	0,2 l	2,20
213. FANTA ³	0,2 l	2,20
214. SPRITE	0,2 l	2,20
215. SPEZI ^{3,9}	0,2 l	2,20
217. ORANGENSAFT	0,2 l	2,60
218. APFELSAFT/APFELSCHORLE	0,2 l	2,60
219. SCHWEPPES BITTER LEMON ⁸	0,2 l Fl.	2,60
220. SCHWEPPES TONIC WATER ⁸	0,2 l Fl.	2,60
221. SCHWEPPES GINGER ALE ³	0,2 l Fl.	2,60
222. VIO JOHANNISBEERSCHORLE	0,3 l Fl.	3,30
223. VIO RHABARBERSCHORLE	0,3 l Fl.	3,30

WEINKARTE

OFFENE WEIßWEINE 0,25 l

291. GRASEVINA, trocken		4,90
292. MALVAZIJA, trocken		4,90
293. LASKIRIZLING, lieblich		4,90
295. PINOT GRIGIO, trocken		4,90
296. WEINSCHORLE		4,00

OFFENE ROSEWEINE 0,25 l

300. ROSE OPOL, feinherb oder lieblich	4,90
301. BAD. WEIßHERBST	4,90

OFFENE ROTWEINE 0,25 l

305. DALMATINER, lieblich	4,90
306. PELJESAC, halbtrocken	4,90
307. PLAVAC, trocken	4,90

FLASCHENWEINE 0,7 l

310. POSTUP, rot	27,00
311. GRASEVINA, weiß	18,00
312. DINGAC, Spitzenwein rot	35,00
313. CHABLIS, weiß	30,00
316. ŽLATNI PLAVAC, rot	35,00
317. POSIP, weiß	21,00
318. BORDEAUX, rot	20,00

SEKT

320. Piccolo HENKEL, trocken	5,50
321. HENKEL, trocken	19,50
322. FÜRST VON METTERNICH	25,00

WHISKY

245. JOHNNY WALKER ³		3,50
246. CHIWAS REGAL ³		4,50
247. JIM BEAM ³		3,50
248. JACK DANIELS ³		4,50



SPIRITUOSEN

260. KORN	1,80
261. BOMMERLUNDER	2,00
262. WODKA	2,50
263. JUBILÄUMS AQUAVIT	2,40
264. MALTESER	2,00
265. KIRSCHWASSER	2,30
266. WILIAMS BIRNE	2,40
267. SLIVOVITZ	2,00
268. JULISKA ³	2,00
269. GRAPPA	2,50
270. FERNET BRANCA	2,00
271. JÄGERMEISTER	2,40
272. RAMAZOTTI	2,40
274. PELINKOVAC	2,00
275. ASBACH URALT	2,40
276. MARIACRON	2,10
277. REMY MARTIN	4,00
278. CALVADOS	4,00
279. BAILEY ^{3,9}	2,40
280. OUZO	2,00

KENNTLICHMACHUNG VON ZUSATZSTOFFEN:

1 - mit Phosphat, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Farbstoff,
4 - mit Süßungsmittel, 5 - enthält eine Phenylalaninquelle, 6 - mit Antioxidationsmittel,
7 - mit Geschmacksverstärker, 8 - chininhaltig, 9 - koffeinhaltig