



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 WARME 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 Pfannkuchenstreifen und Brot	4,50
22. FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE mit Croutons und Käse überbacken	5,00



VOM GRILL UND AUS DER PFANNE

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

GEFLÜGEL

58. PUTENGESCHNETZTELTES 12,50
mit Früchten in Currysauce serviert mit Butterreis
59. PUTENSTEAK „PRINZESS“ 14,00
überbacken mit Sauce Bernaise
serviert mit Krokettens 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, Krokettens 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 21,50

81. RUMPSTEAK 300 g 26,50

82. HÜFTSTEAK 200 g 17,00

83. HÜFTSTEAK 300 g 20,00

84. RIB EYE STEAK 200 g 21,50

85. RIB EYE STEAK 300 g 26,50



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

90. RUMPSTEAK 200 g „MADAGASKAR“ 23,50
in Pfeffersauce serviert mit Kroketten und Salat

91. RUMPSTEAK 200 g „MEDITERRAN“ 25,50
serviert mit Grillgemüse und Salat

92. RUMPSTEAK 200 g 24,50
mit frischen Champignons in Rahmsauce,
Bratkartoffeln² und Salat

93. RINDERGESCHNETZELTES „STROGANOFF ART“^{2,6} 20,50
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



KÄSE

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	2,00
108. PORTION KRÄUTERBUTTER (2 ROSETTEN)	1,00

SAUCEN

118. SAUCE BEARNAISE	2,20
119. SAUCE HOLLANDAISE	2,20
120. PFIFFERLINGSAUCE	3,60
121. CHAMPIGNONRAHMSAUCE	3,00
122. JÄGERSAUCE	2,20
123. PFEFFERSAUCE	2,00
124. AJVAR	1,30

KLEINE SALATE

130. TOMATENSALAT	3,90
131. GURKENSALAT	3,90
132. EISBERGSALAT	3,50
133. GEMISCHTER SALAT	3,90
134. KRAUTSALAT	3,90

DESSERT

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



WARME 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. WEIHENSTEPHAN WEIZENBIER	0,5 l	4,50
206. VITA MALZ MALZBIER	0,3 l	3,00
207. BITBURGER ALKOHOLFREI	0,33 l	3,00
208. WEIHENSTEPHAN 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 RHBABBERSCHORLE	0,3 l Fl.	3,30

WEINKARTE

OFFENE WEIßWEINE 0,25 l

291. GRASEVINA, trocken	4,90
292. MALVAZIJA, trocken	4,90
293. LASKI RIZLING, 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. WEISHERBST	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. ZLATNI 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