

Gasthaus „Zur Post“ um 1930



Speisekarte „Affinger Pilsstube“



Herzlich willkommen in der „Affinger Pilsstube“ - ehemaliges Gasthaus „Zur Post“

Wir freuen uns über Ihren Besuch!

Es ist immer unser Bestreben, das Beste für unsere Gäste zu geben.

Alle Gerichte werden frisch zubereitet und verlassen unsere Küche in bester Qualität natürlich unter Berücksichtigung Ihrer persönlichen Wünsche.

Das braucht Zeit, bitte nehmen Sie sich diese!

Wir kochen aus Überzeugung mit Lebensmitteln aus der Region, denn wir stehen für Qualität nicht Quantität.

Sollten Sie einmal nicht mit uns zufrieden sein, so haben wir immer ein offenes Ohr für konstruktive Kritik.

Wir wünschen einen entspannten Aufenthalt, fühlen Sie sich wohl und lassen Sie sich vom Team der Pilsstube verwöhnen,

Ihre Gastgeber

Gerd und Danny

„Je mehr du wiegst,
desto schwerer kannst du entführt werden!
Also schütze dich selbst und iss...!“

Bei Feiern und Festlichkeiten sind Sie bei uns richtig!

Von der Taufe bis zur Trauerfeier,
wir haben für jeden Anlass die passenden Räumlichkeiten.

Gerne liefern wir auch zu Ihnen nach Hause.

Wir haben verschiedenste Möglichkeiten Ihre Feierlichkeit mit Catering zu einem Erfolg werden zu lassen.

Wöchentliche und saisonale Besonderheiten

(zusätzlich zur normalen Karte!)

Mittwoch, Schnitzeltag & Donnerstag, Burgertag

April bis Juni, Spargelzeit

1. Mai bis Ende September ist unser Biergarten geöffnet

Zur Oktoberfestzeit gibt's Wies'n-Schmankerl

Im November haben wir Wild-Wochen

Schäufele & Enten auf Vorbestellung

Bitte mindestens 2 Tage vorher bestellen (Donnerstag für Wochenende!!!) Minimum 2 Portionen pro Bestellung.

Pilsstuben-Köstlichkeiten vorweg

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen oder Brätspätzle 4,90€

Festtagssuppe mit Pfannkuchenstreifen, Grießnockerl und Brätspätzle 6,50€

Affinger Salat - Ecke

Beilagensalat vom Buffet 5,20€

Gemischter Salatteller vom Buffet 6,90€

Salat „Putenstreifen“ - bunte Blattsalate der Saison auf eingelegten Salaten,
mit gegrillten Putenstreifen, mit oder ohne **Speck** und Kräuterbaguette 13,90€

Salat „Schnitzel“ - bunte Blattsalate der Saison auf eingelegten Salaten,
mit Schnitzelstreifen „Wiener Art“ und Kräuterbaguette 13,90€

Salat „Zander“ - bunte Blattsalate der Saison auf eingelegten Salaten,
mit Zanderknusperlis und Kräuterbaguette 14,90€

Salatpokal - bunte Blattsalate der Saison auf eingelegten Salaten,
mit Schinken, Thunfisch, Käse und Ei sowie Kräuterbaguette 13,90€

Vegetarisches & Veganes mit Liebe und Pfiff

Kässpatzen mit dreierlei Käse sowie röschen Zwiebeln,
dazu einen Beilagensalat vom Buffet

11,90€

(kleine Portion 9,90€)

Grillgemüse mit Spätzle und Champignonrahmsoße

12,90€

(kleine Portion 10,90€)

Grillgemüse mit hausgemachter **Sour Cream**

8,90€

Ofenkartoffel mit Beilagensalat vom Buffet und **Sour Cream**

9,90€

Ofenkartoffel mit Grillgemüse und Sour Cream

12,90€

Pommes „Art des Hauses“ mit Burgersoße und Cheddar überbacken

7,90€

„Pulled Pilz Burger“ - vegan

geröstete Pilze und geschmolzene Zwiebeln auf Krautsalat mit hausgemachter
BBQ-Soße und Salat, gebettet in eigens für uns hergestelltem, rustikalen Burger-Bun,
mit Pommes Frites oder Steakhouse Pommes
(alternativ vegetarisch mit Burgersoße)

13,90€

Gegrilltes und Gebackenes aus dem Wittelsbacher Land

vom Schwein

Schnitzel „Wiener Art“ , wahlweise Pommes Frites, Steakhouse Pommes oder mit Spätzle und Bratensoße	<u>12,90€ (10,90€)</u> <u>14,40€ (12,40€)</u>
Cordon Bleu , gefüllt mit Hinterschinken und Emmentaler, wahlweise Pommes Frites, Steakhouse Pommes oder mit Spätzle und Bratensoße	<u>14,90€</u> <u>15,40€</u>
„Krüstchen“ - Chefins Lieblingsschnitzel , paniertes Schnitzel auf Toast, getoppt mit Rahmschwammerlsoße und Spiegelei, dazu Pommes Frites	<u>14,90€</u>
XXL Currywurst rot (180g) mit unserer hausgemachten pikanten Curryfruchtsoße, und Pommes Frites	<u>10,90€</u>
Schweinekrustenbraten , mit zweierlei Knödel, Dunkelbiersoße und Krautsalat	<u>13,90€ (11,90€)</u>

von der Pute

Putenschnitzel paniert , wahlweise mit Pommes Frites oder Steakhouse Pommes	<u>13,90€</u>
--	---------------

Burger

„Pilsstubenburger“ - pulled Pork (gezupfte Sau) auf Krautsalat mit hausgemachter BBQ-Soße und Salat, gebettet in eigens für uns hergestelltem, rustikalen Burger-Bun, mit Pommes Frites oder Steakhouse Pommes 13,90€

„Hamburger“ - 180 Gramm Rindfleisch auf Salat und Burgersoße mit Gurken und Tomate, gebettet in eigens für uns hergestelltem, rustikalen Burger-Bun, mit Pommes Frites oder Steakhouse Pommes 12,90€

„Cheeseburger“ - 180 Gramm Rindfleisch auf Salat und Burgersoße mit Cheddar überbacken, mit Gurken und Tomate, gebettet in eigens für uns hergestelltem, rustikalen Burger-Bun, mit Pommes Frites oder Steakhouse Pommes 13,90€

„Pulled Pilz Burger“ - **vegan**
geröstete Pilze und geschmolzene Zwiebeln auf Krautsalat mit hausgemachter BBQ-Soße und Salat, gebettet in eigens für uns hergestelltem, rustikalen Burger-Bun, mit Pommes Frites oder Steakhouse Pommes 13,90€
(alternativ vegetarisch mit Burgersoße)

Steaks - unsere Spezialität

„Affinger Zwiebelrostbraten“ aus der Lende des Jungbullens, zart rosa gebraten, dazu Kässpätzchen oder Pommes Frites, mit rösch gebackenen Zwiebeln auf Zwiebel-Rotwein-Soße und ein Beilagensalat vom Buffet	<u>24,90€</u>
Jungbullens Steak von der Lende, mit Kräuterbutter und wahlweise Pommes Frites oder Steakhouse Pommes	<u>19,90€</u>
Steak von der Pute, mit Kräuterbutter und wahlweise Pommes Pommes Frites oder Steakhouse Pommes	<u>14,90€</u>
Kräuterbaguette als zusätzliche Beilage	<u>3,50€</u>

Soßen

Pfeffersoße	<u>2,90€</u>
Rahmschwammerlsoße	<u>2,90€</u>
Bratensoße	<u>2,00€</u>

Pizzen

Stellen Sie Ihre Pizza ganz nach Ihrem Geschmack zusammen.

Grundpreis: 6,50€

(Je Zutat +0,90€)

Sie können aus folgenden Zutaten wählen:

Schinken	Salami	Champignons	Peperoni
Thunfisch	Zwiebeln	Oliven	Mais
Knoblauch	Ananas	Ei	Paprika
Tomaten	Speck	Kapern	Sardellen
	Meeresfrüchte (3,50€)		Salami scharf

Weitere Pizza-Spezialitäten

Calzone - mit Tomatensoße und Käse sowie drei Zutaten nach Wahl
(außer Meeresfrüchte)

9,90€

Pizzabrot - mit Tomatensoße und wahlweise mit Käse und/oder Knoblauch

4,90€ / (5,80€)

Info: Unsere Pizzen bestehen aus hausgemachtem Teig, wir belegen die Pizzen immer mit Emmentaler und Mozzarella und verwenden auch immer Hinterschinken...
weil's besser schmeckt...!

Für unsere Buam und Derndl

bis 12 Jahre !!!

Kinderschnitzel „Wiener Art“ - mit Pommes Frites oder Spätzle mit Soße	<u>7,90€/8,90€</u>
Kinder Hamburger mit Pommes Frites	<u>7,90€</u>
Kinder Cheeseburger mit Pommes Frites	<u>8,90€</u>
Kinder Chicken mit Pommes Frites	<u>7,90€</u>
Spätzle mit Soße	<u>3,90€</u>
Knödel mit Soße	<u>3,90€</u>
Portion Pommes Frites	<u>3,90€</u>
Räuberteller	<u>0,00€</u>

Beilagenänderungen

Kässpätzlen	<u>2,90€</u>
Kroketten	<u>1,50€</u>
Grillgemüse	<u>2,90€</u>
Ofenkartoffel mit Sour Cream	<u>3,90€</u>
Salat	<u>1,00€</u>

Feines zum Abschluss

Schokokuchen mit weichem Kern dazu eine Kugel Vanilleeis und Sahne	<u>7,90€</u>
Drei Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne	<u>7,90€</u>
Ein Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne dazu einen Espresso	<u>6,50€</u>

Eisbecher

Walnusseis mit Eierlikör oder Baileys und Sahne	<u>7,90€</u>
"Schöckli" - Stracciatella und Schokoeis mit Sahne	<u>7,50€</u>
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	<u>7,90€</u>
Kugel Eis im Becher	<u>2,00€</u>
mit Sahne	<u>0,80€</u>

vorrätige Sorten: Vanille, Schokolade, Stracciatella, Erdbeere, Walnuss

Kaffee- und heiße Schokolade-Spezialitäten

Haferl Kaffee	3,30 €	Espresso	2,10 €
Latte Macchiato	3,70 €	Doppelter Espresso	3,60 €
Cappuccino mit Milchschaum	3,50 €	Espresso mit Vanilleeis „Affogato“	4,10 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,80 €		

Tee im Beutel

Schwarzer Tee mit Rum	5,30 €	Kamillentee	3,50 €
Schwarzer Tee	3,50 €	Früchtetee	3,50 €
Pfefferminztee	3,50 €	Rooibos Vanille	3,50 €

Fruchtsäfte und Nektare

Apfelsaft	0,4l	4,90 €	Bananennektar	0,4l	4,90 €
Kirschsafft	0,4l	4,90 €	Johannisbeernektar	0,4l	4,90 €
Orangensaft	0,4l	4,90 €	Maracujanektar	0,4l	4,90 €
BaKi (Banane-Kirsch)	0,4l	4,90 €	Alle Säfte u. Nektare als Schorle	0,4l	4,40 €

Biere und Biermischgetränke

Helles	0,5l	3,80 €	Weizen hell	0,5l	4,10 €
Dunkles	0,5l	3,80 €	Weizen dunkel	0,5l	4,10 €
Helles alkoholfrei	0,5l	3,80 €	Weizen leicht	0,5l	4,10 €
Kellerbier	0,5l	3,90 €	Weizen alkoholfrei	0,5l	4,10 €
Anno 2000	0,5l	4,10 €	UB Festbier	0,5l	4,50 €
Radler Hell	0,5l	3,80 €	Russ hell	0,5l	4,10 €
Radler dunkel	0,5l	3,80 €	Russ dunkel	0,5l	4,10 €
Radler alkoholfrei	0,5l	3,80 €	Russ alkoholfrei	0,5l	4,10 €
Pils	0,33l	3,30 €	Cola Weizen ^{1; 2; 8}	0,5l	4,10 €
Goaß ^{1; 2; 8}	0,5l	5,90 €	Berliner Weiße Himbeer	0,33l	5,90 €
Schlusslicht	0,5l	6,90 €	Berliner Weiße Waldmeister ¹	0,33l	5,90 €

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser still o. spritzig	0,4l	3,20 €	Coca Cola ^{1; 2; 8}	0,4l	4,10 €
Adelholzener still	0,75l	5,70 €	Coca Cola light ^{1; 2; 5; 8}	0,4l	4,10 €
Adelholzener spritzig	0,75l	5,70 €	Limo gelb ¹	0,4l	3,00 €
Cola Mix ^{1; 2; 8}	0,4l	3,90 €	Limo weiß	0,4l	3,00 €
Eistee Pfirsich ^{5; 8}	0,4l	4,10 €	Apfelschorle	0,4l	3,90 €

1= Farbstoff; 2=Koffeein; 3=Chinin; 4=Taurin; 5=Süßstoff; =⁶ Konservierungsstoffe ⁷ Antioxidationsmittel ⁸ Säuerungsmittel

Feine offene Weine vom Wein Wasti

Weißweine

Grüner Veltliner - fruchtig, trockener Landwein, Weinviertel Österreich 0.2 l - 5,80 €

Kerner - fruchtig, halbtrocken, Prädikatswein, Rheinhessen 0.2 l - 5,90€

Weingut Bretz 0.75 l - 19,90€

Rosè

Lust und Laune - mild und süffig, raffiniert im Bukett, zeigt er Aromen von Ananas, Mango, Mandarinschale Apfel und erfrischender Minze. 0.2 l - 5,90€

halbtrockener Qualitätswein Baden Württemberg - Bottwartaler Winzer 0.75 l - 19,90 €

Rotweine

Blauburger - Milder samtiger Rotwein, dunkles Rubinrot, intensiver Duft nach roten Beeren, samtig und extraktreich im Geschmack trockener Landwein, Burgenland Österreich 0.2 l - 5,80€

Dornfelder - ein fruchtig, halbtrockener für Jung und Alt, Qualitätswein, Rheinhessen 0.2 l - 5,90€
0.75 l - 19,90

Weinschorle weiß (Veltliner) / rot (Blauburger) 0.4 l - 5,50€

Digestif

Slyrs (bayerischer Whiskey)	4 cl	<u>6,90 €</u>
Prinz „Alte Marille“	2 cl	<u>4,50 €</u>
Prinz "Alte Zwetschge"	2 cl	<u>4,50 €</u>
Prinz "Alte Williamschrist Birne"	2 cl	<u>4,50 €</u>
Original Affinger Willi mit Honig	2 cl	<u>3,40 €</u>
Affinger Himbi mit Honig	2 cl	<u>3,40 €</u>
Affinger Tequilla mit Honig	2 cl	<u>3,40 €</u>
Williams Christ Birne	2 cl	<u>3,10 €</u>
Obstler	2 cl	<u>3,10 €</u>
Haselnussschnaps	2 cl	<u>3,20 €</u>
Ramazotti	2 cl	<u>3,30 €</u>
Grappa	2 cl	<u>3,10 €</u>
Ouzo	2 cl	<u>3,10 €</u>
Sambucca	2 cl	<u>3,10 €</u>
Jägermeister	2 cl	<u>3,10 €</u>
Baileys	2 cl	<u>3,10 €</u>
Kirschlikör	2 cl	<u>3,10 €</u>
Eierlikör	2 cl	<u>3,10 €</u>
B52 (Kosakenkaffee; Baileys, Strohrum)	4 cl	<u>6,40 €</u>

Cocktails / Gespritzte

Aperol Spritz	0,2 l	6,40 €
Hugo	0,2 l	6,40 €
Erdbeer-Hugo	0,2 l	6,40 €
Himbeer Spritz	0,2 l	6,40 €
Lillet Wildberry	0,2 l	6,40 €
Maracuja Spritz	0,2 l	6,40 €
Gin Tonic (Gurke) ³	0,2 l	7,90 €

Gespritzter, nachfolgende Auswahl: 0,2 l 4,90€

Asbach Uralt	Coca Cola ^{1: 2}
Havanna Club	Orange
Jack Daniels	Maracuja
Vodka	Kirsch
Bacardi	

1= Farbstoff; 2=Koffein; 3=Chinin; 4=Taurin; 5=Süßstoff; ⁶ Konservierungsstoffe ⁷ Antioxidationsmittel

ESSEN, TRINKEN, UNTERHALTEN...

DAS PFERD LEBT AN DIE 30 JAHR UND WEIß NICHTS VON BIER UND BAR.

DIE ZIEGE FÄLLT MIT 20 UM, HAT NIE GESOFFEN COLA-RUM.

DIE KUH TRINKT WASSER LITERWEIS, MIT 18 LEGT MAN SIE AUF EIS.

MIT 15 BEISST DER HUND INS GRAS, VERZICHTETE AUF'S VOLLE GLAS.

DIE KATZ DIE ZUNGE IN MILCH GERN TAUCHT,
MIT 12 HAT SIE DANN AUSGEHAUCHT.

DIE ALTE ZÄHE LEGEHENNE, 10 JAHRE GACKERT AUF DER TENNE.

DIE TIERE ALL ENTSCHIEDEN TROCKEN,
KANN MAN NICHT IN'D WIRTSCHAFT LOCKEN.

DER MENSCH HINGEGEN FÜHLT SICH WOHL, BEI JEDER ART VON ALKOHOOL.

LEBT 60, 70, 80 JAHR UND OFTMALS LÄNGER NOCH SOGAR,

WENN ER DIE QUELLE KENNT,

DIE MAN

„AFFINGER PILSSTUBE“

NENNT.