

Das Haus - traditionsreicher Familienbetrieb

Wir laden Sie ein, unsere Leidenschaft für den Genuss und unsere Freude an frischen und ehrlichen Produkten zu erleben und zu teilen. Genießen Sie beste heimische Produkte und kulinarische Finesse, für die wir unser Augenmerk neben transparenter und ehrlicher Küche auf höchste Qualität bei Einkauf und Zubereitung richten.

In der Metzgerei ist uns neben kurzen Transportwegen und Verarbeitungszeiten, auch die optimale Kühlung, fachgerechte hygienische Verarbeitung und feinste Geschmacksabstimmung wichtig. Frische und köstliche Fleisch- und Wurstwaren sind Ihnen damit gewiss. Überzeugen Sie sich selbst!

Jakob u. Maria Petermichl erwarben 1965 das Gasthaus „Neue Post“ und die Metzgerei in Antdorf. Sie führten den Betrieb mit viel Engagement. 1977 wurde der Betrieb vergrößert und ein neues Schlachthaus gebaut. Schließlich wurde 1987 auch das Gasthaus erneuert.

Als typischer Familienbetrieb wuchs das Unternehmen, dank des Qualitätsbewusstseins und der Kundennähe stets weiter. Die Wirtsleute Maria u. Jakob kümmerten sich um Gäste u. Küche. Sohn Johann Petermichl führte fortan die Metzgerei. Tochter Maria war für den Service zuständig und Elfriede und Edeltraud waren für die Metzgereiläden in Antdorf und Iffeldorf verantwortlich. 1989 übernahm Sohn Johann den Betrieb und führte ihn mit dem gleichen Engagement.

Zum 01.01.10 übergab Johann Petermichl den Betrieb an seine beiden Neffen Felix u. Markus Ponholzer, die eine Petermichl OHG gründeten. Felix Ponholzer erwarb an verschiedenen Häusern seine Kochkenntnisse und leitet nun die Küche u. das Gasthaus mit Herz und feinem Gepsür für die Wünsche seiner Gäste, während Metzgermeister Markus Ponholzer die Metzgerei mit innovativen Idee und für besonders gute Fleisch- und Wurstwaren führt. Stets sind die beiden darauf aus, Ihre Gäste und Kunden auf das Allerbeste zu verwöhnen. Überzeugen Sie sich am besten selbst – Sie sind herzlich eingeladen!

Vorspeisen/ Suppen

Gebratene Blutwurst auf mit Äpfeln geschmortem Chicorée	***	€ 6,80
3 erlei Bruscetten aus hausgebackenen Kartoffel- Olivenbrot Klassisch/ Räucherfisch/ Schwammerl	***	€ 5,50
Bunt gemischter Gartensalat mit Balsamicovinaigrette mariniert	***	€ 3,90
Brättnockerlsuppe mit Gemüsestreifen	***	€ 4,40
Petermichl's Suppentopf mit Suppenfleisch, Gemüsestreifen & Suppennudeln		€ 5,30

Hauptgerichte

Salate

Putenstreifen mit Äpfeln & Mandeln gebraten, Calvados flambiert und bunten Marktsalaten	***	€ 10,80
In Kräuterbutter gebratene Fischfilets an bunten Marktsalaten	***	€ 12,80
Ziegenkäse vom Grill auf jahreszeitlichen Salaten & Früchten der Saison		€ 11,80

Für unsere vegetarischen Freunde

Antdorfer Bier- Käsespätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln dazu bunte Blattsalate	***	€ 9,20
Ofengemüse mit Rosmarinkartoffeln und Kräuterdip	***	€ 9,50
Auberginenschnitzel in Cornflakes- Nusspanade auf Zucchini pasta		€ 10,10

Für unsere Fisch - & Fleischfreunde

Im Kartoffelteig gebackenes Seelachsfilet mit Kartoffelgurkensalat & Remouladensoße	***	€ 9,80
Welsfilet aus dem Wurzelsud auf Blattspinat, Kren & Petersilienkartoffeln	***	€ 15,80
Ofenfrischer Schweinekrustenbraten an Kümmeljus Kartoffelknödel & Speckkrautsalat	***	€ 9,80
Gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“ Pommes, kalt gerührte Preiselbeeren & Zitrone	***	€ 9,80
Antdorfer Ochsenbratwurst vom Grill auf Kartoffel- Paprikaragout & Egerlinge	***	€ 13,90
Kalbsleber „Berliner Art“ mit gebratenen Apfelringen & Röstzwiebeln mit Speckbohnen & sämigen Kartoffelpüree	***	€ 15,50
Gesottenes Suppenfleisch mit Krensoße jungen Blattspinat & Schwenkkartoffeln	***	€ 11,80
Rosa gebratenes Schweinefilet mit Schwammerlsoße, Käsespätzle & bunter Marktsalat	***	€ 14,80
Rostbraten von der bayrischen Rinderlende mit Röstzwiebeln Bratkartoffeln & würzigen Speckbohnen	***	€ 17,40

Und zum Abschluss was Süßes

Affogato Espresso, Tonkabohnen Eis, Kaffeesahne	***	€ 4,50
Karibischer Sommernachtstraum Kokos Creme Brulee, gegrillte Banane, Mango Coulis, Ananas Sorbet Zubereitungszeit ca. 15. min.	***	€ 6,80
Schokoladen- Chilikuchen mit weißem Kaffeeeis und Sauerkirschen	***	€ 6,60
Bavaria Blue mit Antdorfer Blütenhonig Rosinen & grünes Tomatenchutney		€ 7,50

Unsere Speisen können Allergene & Zusatzstoffe enthalten, unser Servicepersonal berät Sie gerne!
Wir arbeiten fast ausschließlich mit heimischen Produkten.
Bitte beachten sie unsere ständig wechselnde Tageskarte
mit saisonalen Gerichten

Getränkekarte

Biere / alle 30

<i>Paulaner Hell vom Faß</i>	0,5l	€ 3,10
<i>Paulaner Hell vom Faß</i>	0,25l	€ 2,40
<i>Dachs Hefeweizen</i>	0,5l	€ 3,20
<i>Leichtes Weißbier</i>	0,5l	€ 3,20
<i>Paulaner Pils</i>	0,33l	€ 3,40
<i>Paulaner Dunkel vom Faß</i>	0,5l	€ 3,10
<i>Paulaner Dunkel vom Faß</i>	0,25l	€ 2,40
<i>Paulaner Alkoholfreies Weißbier</i>	0,5l	€ 3,20
<i>Russen Halbe 2</i>	0,5l	€ 3,20
<i>Cola- Weißbier 1,9</i>	0,5l	€ 3,40
<i>Paulaner alkoholfrei</i>	0,5l	€ 3,20
<i>Radler Halbe 2</i>	0,5l	€ 3,10
<i>Goaßen Halbe 1,9</i>	0,5l	€ 3,90
<i>Radler Maß 2</i>	1l	€ 6,20
<i>Russen Maß 2</i>	1l	€ 6,40
<i>Weinschorle</i>	0,5l	€ 3,70

Erfrischungsgetränke

<i>Spezi 1,2,9</i>	0,25l	€ 2,50
<i>Spezi 1,2,9</i>	0,5l	€ 3,20
<i>Cola 1,9</i>	0,2l	€ 2,60
<i>Cola light 1,3,8,9</i>	0,2l	€ 2,60
<i>Fanta 1,2,5</i>	0,2l	€ 2,60
<i>Apfelsaft 8,13</i>	0,2l	€ 2,40
<i>Orangensaft 8,13</i>	0,2l	€ 2,50
<i>Orangenschorle 8,13</i>	0,5l	€ 3,20
<i>Apfelschorle 8,13</i>	0,5l	€ 3,00
<i>Maracujasaftschorle 8</i>	0,5l	€ 3,20
<i>Traubensaftschorle 8</i>	0,5l	€ 3,20
<i>Johannisbeerschorle 8</i>	0,5l	€ 3,20
<i>Rhabarberschorle 8</i>	0,5l	€ 3,40
<i>Multivitaminsaftschorle 8,13</i>	0,5l	€ 3,40
<i>Adelholzener Classic</i>	0,25l	€ 2,60
<i>Adelholzener Gourmet</i>	0,25l	€ 2,60
<i>Adelholzener Classic</i>	0,7l	€ 4,80
<i>Adelholzener Gourmet</i>	0,7l	€ 4,80
<i>Almdudler 1,8</i>	0,,33l	€ 3,20

Getränkekarte

Warme Getränke

Tasse Kaffee 9	€ 2,50
Haferl Kaffee 9	€ 3,00
Haferl Schokolade 21,22,23	€ 3,30
Haferl Milchkaffee 9,22,23	€ 3,10
Haferl Schokolade mit Schuss 22,23,30	€ 4,20
Espresso 9	€ 2,20
Cappuccino 9,22,23	€ 2,90
Latte Macchiato 9,22,23	€ 2,90
Doppelter Espresso 9	€ 3,40

Glas Tee

- Early	€ 2,10
- Pfefferminz	€ 2,10
- Kamille	€ 2,10
- Früchte	€ 2,10
- Grüner	€ 2,10
Glas Tee mit Rum 30	€ 3,40

Schnäpse / alle 30

Obstler	2 cl	€ 2,10
Willi	2 cl	€ 2,40
Himbeergeist	2 cl	€ 2,40
Kirschwasser	2 cl	€ 2,40
Enzian	2 cl	€ 2,40
Ramazotti	4 cl	€ 3,10

Edelbrände

Lantenhammer Williams	2 cl	€ 3,90
Lantenhammer Enzian	2 cl	€ 3,90
Lantenhammer Obstler	2 cl	€ 3,30
Lantenhammer Himbeergeist	2 cl	€ 3,90
Lantenhammer Haselnuss	2 cl	€ 3,90
Lantenhammer Marille	2 cl	€ 3,90

Brotzeiten

2 Paar Wiener mit Landbrot 15,16

€ 4,90

3 Regensburger mit Landbrot 15,16

€ 5,30

3 Pfälzer mit Sauerkraut und Landbrot 8,13,15,16

€ 7,50

Bayrischer Wurstsalat mit roten Zwiebelringen und Landbrot 15,16,22,6

€ 6,20

Schweizer Wurstsalat mit Emmenthalerstreifen,
roten Zwiebelringen und Landbrot 15,16,23,26

€ 6,80

Gemischter Pressack sauer mit roten Zwiebelringen
und Landbrot 15,16,26

€ 5,90

Speck- Käsebrettl mit Essiggurke & Kren und Brot 15,16,23

€ 9,50

Currywurst mit Pommes

€ 7,50

Kalter Braten mit steirischen Kren, Essiggurkerl und Landbrot 3,16

€ 6,80

3 Stück Weißwürste mit Breze 3,16

(gibt's von Donnerstag bis Samstag)

€ 6,50

„Strammer Max“ mit gebratenen Kochschinken und zwei Spiegeleiern
an bunten Salatbouquet 15,16,18,26

€ 7,80

Allergene & Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 mit Schwefeldioxid
- 6 mit Schwärzungsmittel
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 gewachst
- 14 Taurin
- 15 mit Nitritpökelsalz
- 16 mit Gluten
- 17 enthält Krebstiere (Schalen, Krusten, Weichtiere)
- 18 enthält Eier
- 19 enthält Fisch
- 20 enthält Erdnüsse
- 21 enthält Soja
- 22 enthält Milch
- 23 enthält Laktose
- 24 enthält Schalenfrüchte
- 25 enthält Sellerie
- 26 enthält Senf
- 27 enthält Sesamsamen
- 28 enthält Schwefeldioxid/ Sulfate
- 29 enthält Lupinen
- 30 enthält Alkohol
- 31 enthält Gelatine