Postwirt's Bio-Burger*

unsere Burger werden von Grund auf hier im Hause aus besten Biozutaten hergestellt. Die selbst gebackenen Burgerbrote, hochwertige Beläge, frische Rohstoffe, gänzlich ohne Zusätze oder TK Produkte. Unser Fleisch, der mind. 6 Monate gereifte Bergkäse, Getreide der Buns, das Gemüse für die Toppings – alles aus der direkten Umgebung machen aus unseren Burgern ein absolut regionales Produkt.

Veggieburger 13,9|20,5

gegrillter Knollensellerie mit würzigem Bergkäse überbacken, Blattsalat, hausgemachte Burgersoße, Ketchup, saure Gurken, hausgemachter Krautsalat, Zwiebeln

pulled 'Veggi Pork' 13,9|20,5

hausgemachtes vegetarisches "Pulled Pork" aus Austernpilzen in aromatischer BBQ Sauce, Blattsalat, Cole Slaw, Zwiebeln, saure Gurke Ketchup, Burgersoße

Grillkäseburger 13,9|20,5

gegrillte Scheiben vom Paneer Grillkäse, mit würzigem Bergkäse überbacken, Blattsalat hausgemachter Krautsalat, Zwiebeln, sauren Gürkchen, BBQ- & hausgemachter Burgersoße

der Grieche 14,9|22,9

wahlweise vegetarisch oder mit Fleisch:

100g/170g Rindfleisch oder frischer Falafel-patty (auf Kichererbsenbasis) – mit Bergkäse überbacken, Fetacreme, Ruccola, Kraut, geröstete Paprika, rote Zwiebel, Burgersauce

smashedPostwirtburger 14,9|22,9

100g/170g feinstes Bioland Rindfleisch von Berger's Biorind Scheidegg, frisch "gesmashed" und mit Zwiebelringen & Bergkäse gratiniert. Dazu Blattsalat, hausgemachte Burgersoße, Ketchup, saure Gurken, Krautsalat & Zwiebeln

Postwirtburger 'Deluxe' 15,9|24,9

*identisch mit unserem Klassiker, dem Postwirt-burger. Zusätzlich kommt dieser mit knusprigen **Baconscheiben** und einem frisch gebratenen Scheffauer **Bio-Ei** (Biolandhof Heim, Scheffau) daher. Standardmäßig mit flüssigem Eigelb...*

pulled Beef Burger 16,9|26

Biorinderbraten von unseren Scheffauer (!!!) Biolandhöfen wird für 24h in eigenem Rub mariniert, anschließend für etwa 12h schonend gegart & dabei mit Buchen- und Apfelholz geräuchert. Das gezupfte Fleisch wird mit BBQ-Sauce verfeinert, dazu rote Zwiebel, Burgersauce, Ketchup, Cole Slaw, saure Gurke und Blattsalat

Für alle, die es scharf & besonders würzig mögen, ergänzen wir gern ohne Aufpreis unsere hausgemachte Sriracha Mayo auf all unseren Burgern. Einfach beim Bestellen mit dazu sagen ;-)

Hinweis zum "smashen": *das Fleisch wird beim Anbraten plattgedrückt (engl: smashen). Deshalb sind die Patties technisch gesehen durchgebraten, ohne dabei jedoch an Saftigkeit zu verlieren, da sie nur sehr kurz großer Hitze ausgesetzt sind. So werden sie außen knusprig und bleiben innen schön saftig. Einen Burger "medium" zu bestellen, ist daher nicht möglich.*

* auf Wunsch können alle mit einem Stern versehenen Gerichte auch **glutenfrei** hergestellt werden. Bitte sprecht hierfür einfach unser Personal an. Wir sind stets bemüht, auch den zöliakiebetroffenen Gästen eine vollwertige Mahlzeit anbieten zu können. Wir arbeiten gewissenhaft, da wir jedoch ein Handwerksbetrieb sind, können wir eine Querkontamination nicht endgültig ausschließen. Wir bitten, dies zu berücksichtigen.
Um unsere Arbeit etwas zu erleichtern, sind wir dankbar für eine Meldung über etwaige Unverträglichkeiten bei künftigen Reservierungen!