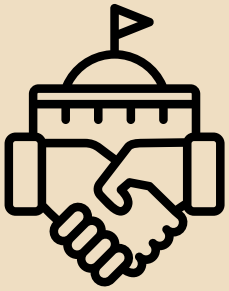
POSTILLION
Bistro & Restaurant
BALKAN &
ITALIENISCHE KÜCHE



Liebe Gäste,
wir haben großartige Neuigkeiten! In unserem Restaurant haben wir eine **Preissenkung** vorgenommen, um Ihnen ein noch besseres kulinarisches Erlebnis zu bieten. Diese Entscheidung haben wir getroffen, weil es uns ein großes Anliegen ist, Ihnen auch in herausfordernden Zeiten weiterhin hochwertigen Genuss zu einem fairen Preis zu ermöglichen. Durch die Anpassung unserer Preise möchten wir sicherstellen, dass Sie bei jedem Besuch die gleiche Qualität und Liebe zum Detail genießen können, ohne sich Sorgen um Ihr Budget machen zu müssen.

Wir verstehen, wie wichtig es ist, in einer Welt, die sich ständig verändert, ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis zu bieten. Daher haben wir unsere Speisekarte überarbeitet, um Ihnen bei gleichzeitigem Erhalt unserer hohen Standards noch mehr Geschmack und Freude zu bieten.

Dank Ihrer treuen Unterstützung konnten wir diese Anpassung möglich machen. Wir freuen uns darauf, Sie weiterhin mit den besten Zutaten, frischen, regionalen Spezialitäten und einer tollen Auswahl aus der italienischen und balkanischen Küche zu verwöhnen – zu Preisen, die es Ihnen leicht machen, immer wieder bei uns zu speisen.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen und genießen Sie das perfekte Zusammenspiel aus Tradition, Qualität und nun noch besseren Preisen!

Wir freuen uns auf Ihren nächsten Besuch!

Die Entstehung des Restaurants Postillion:

Anfang der 1980er Jahre kam Cako nach Deutschland und eröffnete gemeinsam mit seinem Bruder das Restaurant Jugoslawia. Gemeinsam führten sie das Lokal erfolgreich, bis sich ihre Wege trennten: Sein Bruder zog weg, um ein neues Restaurant zu eröffnen, während Cako in Tostedt blieb.

Eines Tages erfuhr er, dass das alte Postgebäude in Tostedt zum Verkauf stand. Die historische Bedeutung und zentrale Lage des Gebäudes faszinierten ihn sofort. Entschlossen, seine Vision von einem besonderen Restaurant an diesem Ort zu verwirklichen, setzte er alles daran, das Gebäude zu erwerben. Mit viel Einsatz und Leidenschaft gelang es ihm schließlich, seinen Traum zu realisieren – das Restaurant Postillion war geboren.

Der Name „Postillion“ ist dabei eine Hommage an die Geschichte des Gebäudes, das einst als Postamt diente. Der Begriff „Postillion“ bedeutet „Postbote“ und spiegelt die Verbindung zur Vergangenheit wider. So wurde aus einer alten Poststation ein gemütliches Restaurant, das bis heute Gäste mit Gastfreundschaft und kulinarischen Spezialitäten willkommen heißt.

"Postillion" bezeichnet ursprünglich den Kutscher, der eine Pferdekutsche oder Postkutsche lenkte. Er war dafür verantwortlich, Reisende und Post sicher von einem Ort zum anderen zu transportieren. Der Begriff stammt aus der Zeit, als Postsendungen noch per Kutsche befördert wurden.

APERITIV

Aperol Spritz [6]	0,2L | 8,00
Wild Berry Lillet [6]	0,2L | 8,00
Limoncello Spritz [6]	0,2L | 8,00

LONGDRINKS

Gin Tonic	0,2L | 7,00
Whiskey Cola[1,10]	0,2L | 7,00
Wodka Lemon [1,2 ,10]	0,2L | 7,00

VORSPEISEN

BRUSCHETTA
Drei geröstete Brotscheiben, frische Tomatenwürfel, Zwiebel, regionaler Knoblauch & Basilikum a
| 8,00

BURRATA CAPRESE
Tomaten, Rucola, Olivenöl & Basilikum g
| 10,00

TOMATENSUPPE
Cremige Tomatensuppe
| 6,00

GAMBERI & RUCOLA
Gebratene Garnelen in Olivenöl, auf Rucola-Salat, regionaler Knoblauch, Petersilie, Oliven, Tomaten, Peperoncino d, 8
| 14,00

PIZZABROT KÄSE
Perfekt zum teilen! (Für 4 Pers.)
Mit Käse überbacken, dazu Knoblauchsauce
| 8,00

SALATE

CAESAR CHICKEN SALAD
Knackiger Römersalat mit saftig gebratenem Hähnchenfilet, Tomaten, Croutons, gehobeltem Parmesan & original Caesar-Dressing
| 16,00

BEILAGENSALAT
Gemischter Beliagensalat nach Art des Hauses, mit Joghurt - Dressing
| 5,00

CAPRINO
Gemischter Salat mit gebackenem Ziegenkäse, Walnüsse, Oliven, Tomaten, Gurken, Apfel & Joghurt-Honig-Dressing 8,11,g
| 17,00

Wir haben einen original italienischen Teig kreiert und ihn in ein knuspriges Meisterwerk verwandelt. Nach römischer Rezeptur verwenden wir dafür ein besonderes Mehl. Der Teig reift mit sehr wenig Hefe bis zu 72 Stunden, bevor er verarbeitet wird. Dadurch erhält er seine fluffige Struktur, intensiveren Geschmack und wird besonders bekömmlich.

Jede Pizza ist echte Handarbeit: Mit Liebe wird der Teig von Hand ausgebreitet und geformt. Anschließend wird sie auf Stein bei fast 400° gebacken. Nicht immer perfekt rund, aber immer einzigartig lecker!

ORIGINAL STEINOFEN PIZZA

PARMA E RUCOLA
San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan, kaltgepresstes Oliivenöl & Oregano a,d,g
| 16,00

SALAMI
San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Salami, kaltgepresstes Olivenöl & Oregano a,g
| 13,00

QUATTRO FORMAGGI
San Marzano Tomatensauce, vier verschiedene Käsesorten,kaltgepresstes Olivenöl & Oregano a,d,g
| 15,00

SCAMPI
San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Garnelen, Kirschtomaten, Rucola, kaltgepresstes Olivenöl & Oregano a,d,g
| 16,00

QUATTRO STAGIONI
San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Schinken, Thunfisch, Pilze, kaltgepresstes Olivenöl & Oregano a,g
| 14,00

PROSCIUTTO E FUNGHI
San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignon, kaltgepresstes Olivenöl & Oregano a,g
| 14,00

MARGHERITA
San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, frischer Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl & Oregano a,g
| 11,00

BURRATA
San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, mit bestem Burrata, Rucola, Kirschtomaten, selbstgemachte Basilikum-Pesto, kaltgepresstes Olivenöl & Oregano a,g
| 16,00

CESARE
San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, knackiger Salat, gehobelter Parmesan, Kirschtomaten, Hähnchenbrustfilet, kaltgepresstes Olivenöl & Oregano a,d,g
| 15,00

POSTILLION
San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Oliven, Peperoni, kaltgepresstes Olivenöl & Oregano a,d,g
| 14,00

TONNO E CIPOLLA
San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, kaltgepresstes Olivenöl & Oregano a,d,g
| 14,00

VEGETARIANA
San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, gebratenes Gemüse,kaltgepresstes Olivenöl & Oregano a,g
| 14,00

HAWAII
San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas, kaltgepresstes Olivenöl & Oregano a,g
| 14,00

CALZONE
San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Zwiebeln, kaltgepresstes Olivenöl & Oregano a,g
| 14,00

PASTA

PENNE ALL' ARRABBIATA
Hausgemachte scharfe Tomatensauce, regionaler Knoblauch & frischer Basilikum[c]
| 11,00
| +4,00 Hähnchenbrustfilet

TAGLIATELLE ALFREDO
Zarte Rinderstreifen in Sahnesauce mit gehobeltem Parmesan [g]
| 16,00

TAGLIATELLE SALMONE
Zarte Lachsfiletstücke in einer delikaten Tomaten-Sahnesauce mit Knoblauch & Rucola [c,d,i]
| 17,00

PENNE AL PESTO & BURRATA
Selbstgemachtes Basilikum-Pesto mit Buratta & Rucola [c,g]
| 15,00

TORTELLINI AL FORNO
Mit Ricotta-Käse gefüllt , dazu Champignons, in einer Tomaten-Sahnesauce & überbacken mit Käse [c,g]
| 16,00

KINDER

PIZZA BAMBINI
San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Salami, kaltgepresstes Olivenöl und Oregano
| 9,00

CHICKEN NUGGETS
Serviert mit knusprigen Pommes
| 9,00

PASTA PICCOLO
Mit Tomatensauce
| 8,50

COWBOY STEAK
Schweinesteak mit Pommes
| 10,50

BALKAN GRILL

FÜR UNSERE FLEISCHLIEBHABER

HACKSTEAK BALKAN ART
Pikant, gefüllt mit Käse, dazu Pommes & Djuwetschreis
| 17,50

GRILLTELLER “DER KLASSIKER”
Schweinesteak, Schweinefilet, pikantes Hacksteak & Speck, dazu Pommes & Djuwetschreis
| 19,50

BALKAN TELLER
Rindersteak, Schweinesteak, Hähnchenbrustfilet, saftig gegrillt, mit Pommes & Djuwetschreis
| 21,50

LUSTIGER BOSNJAK
Dünn geklopftes Rindersteak, gefüllt mit Käse, dazu Pommes & Djuwetschreis
| 22,50

POSTILLION STEAK
Dünn geklopftes Schweinesteak, gefüllt mit Käse & Schinken, in Champignonsauce, dazu Rosmarinkartoffeln
| 19,50

ZARTES RUMPSTEAK CA. 300 G
Saftiges Rumpsteak, mit Rosmarinkartoffeln
| 28,00

HAUSPFANNE
Gegrillte Schweinefilets, in Champignon-Sauce überbacken mit Schinken & Käse, dazu Rosmarinkartoffeln
| 21,50

STEAKS & GORGONZOLA
Gegrillte Schweinesteaks mit Gorgonzolasauce, dazu Rosmarinkartoffeln
| 19,50

PLATTE AB 2 PERSONEN
2 Rindersteaks, 2 Schweinesteaks, 2 Hähnchenbrustfilets, 2 Scheiben Speck mit Rosmarinkartoffeln, Djuwetschreis , Champignonsauce & Steak Sauce, dazu 1 gemischter Salat
| 26,50 pro Person

OFENKARTOFFEL GERICHTE

BAKED POTATOE & HÄHNCHEN
mit Gemüse , dazu Sour Cream
| 16,00

BAKED POTATOE & RINDERSTEAK
mit Gemüse , dazu Sour Cream
| 17,00

BAKED POTATOE & GEMÜSE
dazu Sour Cream
| 12,00

BAKED POTATOE & LACHS
mit Gemüse , dazu Sour Cream
| 17,00

BURGER

POSTI BURGER
Saftiges Rinderpatty, Cheddar Käse, Zwiebeln, Tomaten, Salat & Burgersauce, mit Pommes
| 17,00

BEILAGEN/SAUCEN

POMMES	4,00	**SOUR CREAM**	2,00
ROSMARINKARTOFFELN	6,00	**STEAK SAUCE**	2,00
OFENKARTOFFEL	6,00	**CHAMPIGNONSAUCE**	3,00
GEBRATENES GEMÜSE	4,00	**GORGONZOLASAUCE**	3,00
DJUWETSCHREIS	3,00	**KNOBLAUCHSAUCE**	2,00

FISCH

GEBRATENE GAMBAS
Gebratene Gambas, regionaler Knoblauch mit gebratenem Gemüse & Rosmarinkartoffeln d
| 22,00

ZART GEGRILLTES LACHSFILET
Zartes Lachsfilet, regionaler Knoblauch, mit gebratenem Gemüse & Rosmarinkartoffeln
| 23,00

SEIT 1546 Gilde

Bier vom Fass

Gilde Premium Pils	0,3L | 4,00
Gilde Premium Pils	0,5L | 5,00
Erdinger Weizen	0,3L | 4,50
Erdinger Weizen	0,5L | 5,50
Schwarzer Steiger	0,3L | 4,00
Schwarzer Steiger	0,5L | 5,00
Alster	0,3L | 4,00
Alster	0,5L | 5,00

Flaschenbier

Gilde Free - Das Alkoholfreie	0,33L | 4,00
Erdinger Weizen - alkoholfrei	0,5L | 4,50

ALKOHOLFREI

St. Pellegrino
Mineralwasser 0,25 L | 3,50 - 0,75L | 7,50

Aqua Panna
Stilles Wasser 0,25 L | 3,50 - 0,75L | 7,50

Soft Drinks 0,2 L | 3,00 - 0,4L | 4,00

Coca Cola [1,2,10]
Coca Cola Zero [1,2,10,14]
Fanta [1,2]
Mezzo Mix [1,2]
Sprite [2]

Flasche 0,2L | 3,50

Bitter Lemon [10]
Tonic Water [10]
Ginger Ale [1,10]

Säfte 0,2 L | 4,00 - 0,4L | 5,50

Apfelsaft
Orangensaft
Rhabarberrsaft
Maracujasaft
Bananensaft
Kirschsaft
KiBa

Alle Säfte auch als Saft-Schorle verfügbar.

OFFENER ROTWEIN

Merlot	- trocken	0,2L | 6,50
Vranac Montenegro	- trocken	0,2L | 6,50
Kadarka	- lieblich	0,2L | 6,50
Zenato Bardolino Chiaretto Rosé	- fruchtig	0,2L | 7,50

EXQUISITE ROTWEINE

Vranac Pro Corde 0,75L | 35,00
Podgorica-Montenegro
Ein hochwertiger, tiefdunkel rubinroter Wein, intensive Brombeer- und Kirsch-Aromen, ausgewogene Tannine, reife rote Früchte, voller Körper und lange Haltbarkeit, rundes Geschmackserlebnis.

I Muri Primitivo IGP 0,75L | 26,00
Apulien-Italien
Ein Wein aus dem sonnigen Süden Italiens, Primitivo-Trauben mit unnachahmlichen Geschmack & saftigen Waldfrüchten, vollmundiger Geschmack

Zenato Bardolino Chiaretto DOC- Rosé 0,75L | 26,00
Venezien-Italien
Passend zu Antipasti-Spezialitäten und weißem Fleisch

OFFENER WEIßWEIN

Pinot Grigio	-	trocken	0,2L | 6,50
Riesling	-	halbtrocken	0,2L | 6,50
Frizzantino	-	lieblich	0,2L | 6,50

EXQUISITE WEIßWEINE

Ca dei Frati Lugana DOC 0,75L | 35,00
Gardasee-Italien
Kraftvoll, ausdrucksstark und elegant,
mit blumigen Noten von Aprikose und
Birne
Der Kultwein vom Gardasee.

Mezzacorona Pinot Grigio DOC 0,75L | 26,00
Trentino-Italien
Der Ferrari unter den Pinot Grigios,
mit Aromen von tropischen Früchten,
reifer Birne und feinen Kräutern

Prosecco 0,2L | 6,50
0,75L | 22,50

ZUTATEN

*Schinken: Schweinefleisch, jod, Speisesalz, Glukosesirup, Dextrose. Stabilisatoren [Natriumcitrate, Diphosphate], Antioxidationsmittel: Natriumisoascorbat, Gewürzextrakte, Würze, Konservierungsmittel Natriumcitrit. **Käse: 40 % Fett i. Tr., Beta-Carotin [Farbstoff]. *** Salami: Schweinesalami, Kochsalz jod., Gewürze, E120 [Farbstoff], Saccharose, Dextrose, Maltodextrin, Antioxidationsmittel: E300, E301, Würze, Aroma, Konservierungsstoff E250 und E202, Buchenholzrauch. ****Parmaschinken: Schweinefleisch, Kochsalz, Gewürze, Konservierungsmittel Kaliumnitrat.

* All wines contain sulfite. Alle Weine enthalten Sulfite und können Spuren von Gelatine, Eiweiß und Milchproteinen enthalten. Für Allergiker- Informationen sprechen Sie uns an.

Alle Preise sind in euro [€] ausgezeichnet. Zusatzstoffe: 1 Farbstoff(e), 2 Antioxidationsmittel, 3 Konservierungsstoff, 4 Phosphat, 5 Milchpulver 6 Süßungsmittel, 7 geschwefelt, 8 geschwärzt , 9 gewachst, 10 koffeinhaltig, 11 chininhaltig, 12 Taurin, 13 Teein, 14 Phenylalaninquelle, 15 Zitronensäure, 16 Sulfite.

a.Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse b.Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse c.Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse d.Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine) e.Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse f.Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse g.Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose) h.Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse i.Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse j.Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse k.Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse l.Schwefeldioxid und Sulfite m.Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse n.Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

SEIT 1546 Gilde