



# POSTILLION

Bistro & Restaurant

BALKAN &

ITALIENISCHE KÜCHE

## 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 <sup>6</sup>	0,2L   8,00
Wild Berry Lillet <sup>6</sup>	0,2L   8,00
Limoncello Spritz <sup>6</sup>	0,2L   8,00

## LONGDRINKS

Gin Tonic	0,2L   7,00
Whiskey Cola <sup>1,10</sup>	0,2L   7,00
Wodka Lemon <sup>1,2,10</sup>	0,2L   7,00



## VORSPEISEN

### BRUSCHETTA



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

### GAMBERI & RUCOLA

Gebratene Garnelen in Olivenöl,  
auf Rucola-Salat, regionaler  
Knoblauch, Petersilie, Oliven,  
Tomaten, Peperoncino d, 8  
| 15,00

### BURRATA CAPRESE



Tomaten, Rucola, Olivenöl &  
Basilikum g  
| 9,00

### PIZZABROT KÄSE



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

### TOMATENSUPPE



Cremige Tomatensuppe  
| 6,00



## SALATE

### CAESAR CHICKEN SALAD

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

### BEILAGENSALAT

Gemischter Beilagensalat 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

33 cm

## PARMA E RUCOLA

San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan, kaltgepresstes Olivenöl & Oregano <sup>a,d,g</sup>  
| 16,00

## SALAMI

San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Salami, kaltgepresstes Olivenöl & Oregano <sup>a,g</sup>  
| 13,00

## QUATTRO FORMAGGI



San Marzano Tomatensauce, vier verschiedene Käsesorten, kaltgepresstes Olivenöl & Oregano <sup>a,d,g</sup>  
| 15,00

## SCAMPI

San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Garnelen, Kirschtomaten, Rucola, kaltgepresstes Olivenöl & Oregano <sup>a,d,g</sup>  
| 16,00

## QUATTRO STAGIONI

San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Schinken, Thunfisch, Pilze, kaltgepresstes Olivenöl & Oregano <sup>a,g</sup>  
| 14,00

## PROSCIUTTO E FUNGHI

San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignon, kaltgepresstes Olivenöl & Oregano <sup>a,g</sup>  
| 14,00

## MARGHERITA



San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, frischer Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl & Oregano <sup>a,g</sup>  
| 11,00

## BURRATA



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

## CESARE

San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, knackiger Salat, gehobelter Parmesan, Kirschtomaten, Hähnchenbrustfilet, kaltgepresstes Olivenöl & Oregano <sup>a,d,g</sup>  
| 16,00

## POSTILLION

San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Oliven, Peperoni, kaltgepresstes Olivenöl & Oregano <sup>a,d,g</sup>  
| 14,00

## TONNO E CIPOLLA

San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, kaltgepresstes Olivenöl & Oregano <sup>a,d,g</sup>  
| 14,00

## VEGETARIANA



San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, gebratenes Gemüse, kaltgepresstes Olivenöl & Oregano <sup>a,g</sup>  
| 14,00

## HOLLANDAISE

San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Hähnchenstreifen, Zwiebeln, Peperoni, kaltgepresstes Olivenöl & Oregano <sup>a,g</sup>  
| 16,00

## HAWAII

San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas, kaltgepresstes Olivenöl & Oregano <sup>a,g</sup>  
| 14,00

## CALZONE

San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Zwiebeln, kaltgepresstes Olivenöl & Oregano <sup>a,g</sup>  
| 14,00



**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

**HÄHNCHEN GORGONZOLA**

Zart gegrillte Hähnchenbrustfilets in  
Gorgonzola-Sauce, serviert  
Rosmarinkartoffeln

| 20,00

**POSTILLION STEAK**

Dünn geklopftes Schweinesteak, gefüllt mit  
Käse & Schinken, in Champignonsauce,  
dazu Rosmarinkartoffeln

| 19,50

**ZARTES RUMPSTEAK CA. 250 G**

Saftig gegrilltes Rumpsteak aus Südamerika,  
serviert mit einer Ofenkartoffel & Gemüse

| 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

**POSTI BURGER**

Saftiges Rinderpatty, Cheddar Käse, Zwiebeln,  
Tomaten, Salat & Burgersauce, mit Pommes

| 17,00

**CHEF PLATTE**

**2 Rindersteaks, 2 Schweinesteaks, 2 Hähnchenbrustfilets, 2 Scheiben  
Speck mit Pommes , Djuwetschreis , Champignonsauce & Steak Sauce,  
dazu 1 gemischter Salat**

**| 26,50 pro Person**



# PASTA

## **PENNE ALL' ARRABBIATA**



Hausgemachte scharfe  
Tomatensauce, regionaler  
Knoblauch & frischer Basilikum<sup>c</sup>  
| 11,00  
| +4,00 Hähnchenbrustfilet

## **TAGLIATELLE ALFREDO**

Zartes Rindersteak in  
Sahnesauce, Knoblauch, mit  
gehobeltem Parmesan<sup>g</sup>  
| 16,00

## **TAGLIATELLE SALMONE**

Zarte Lachsfiletstücke in einer  
delikatsten Tomaten-Sahnesauce  
mit Knoblauch & Rucola<sup>c,d,i</sup>  
| 17,00

## **PENNE AL PESTO & BURRATA**



Selbstgemachtes Basilikum-Pesto  
mit Burrata & Rucola<sup>c,g</sup>  
| 15,00

## **TORTELLINI AL FORNO**



Mit Ricotta-Käse gefüllt, dazu  
Champignons, in einer Tomaten-  
Sahnesauce & überbacken mit  
Käse<sup>c,g</sup>  
| 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

# 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



## BEILAGEN/SAUCEN

POMMES	4,00
ROSMARINKARTOFFELN	6,00
OFENKARTOFFEL	6,00
GEBRATENES GEMÜSE	4,00
DJUWETSCHREIS	3,00

SOUR CREAM	2,00
STEAK SAUCE	2,00
CHAMPIGNONSAUCE	3,00
GORGONZOLASAUCE	3,00
KNOBLAUCHSAUCE	2,00



## FISCH

### **GEBRATENE GAMBAS**

Gebratene Gambas, regionaler Knoblauch  
mit gebratenem Gemüse &  
Rosmarinkartoffeln d

| 24,00

### **ZART GEGRILLTES LACHSFILET**

Zartes Lachsfilet, regionaler Knoblauch, mit  
gebratenem Gemüse & Rosmarinkartoffeln

| 23,00



# 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<sup>1,2,10</sup>

Coca Cola Zero<sup>1,2,10,14</sup>

Fanta<sup>1,2</sup>

Mezzo Mix<sup>1,2</sup>

Sprite<sup>2</sup>

**Flasche 0,2L | 3,50**

Bitter Lemon<sup>10</sup>

Tonic Water<sup>10</sup>

Ginger Ale<sup>1,10</sup>

**Säfte** 0,2 L | 4,00 - 0,4L | 5,50

Apfelsaft

Orangensaft

Rhabarbersaft

Maracujasaft

Bananensaft

Kirschsaff

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
Roséwein	- fruchtig	0,2L   7,50

## OFFENER WEIßWEIN

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

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

**DIGESTIVES ALLE 2,50**

Slivovic

Julischka

Baileys

Frangelico

Averna

Ramazotti

Sambuca

Limoncello

Grappa

Amaretto



# 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

