



Restaurant und Hotel Die Post in Bürgel

Über 140 und voll mit Leben



Die ehemalige Postkutschenstation in Offenbach-Bürgel begann ihre Metamorphose 1868 und mauserte sich von einer einfachen Herberge für Handelsleute und Reisende über Jahrzehnte in fünf Generationen zu einem Restaurant mit gehobenem Anspruch.

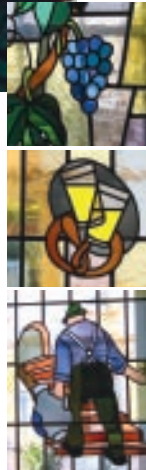
Der charmante Geist vergangener Zeiten ist noch heute zu spüren, denn trotz mehrmaliger Renovierungen und moderner Ausstattung in der Küche blieben in den Gasträumen alte Elemente in der Einrichtung erhalten: Massive Eichenholzbalken an den Decken und farbige alte Butzenfenster geben den Räumen ein uriges Flair.

Der heutige Wirt Heinz Lindner jun. führt Die Post als Familienbetrieb, unterstützt von seinen Eltern, Margot und Heinz Linder, seiner Schwester Steffi Kopp und einem 10-köpfigen Mitarbeiterteam. In der Küche hat Paul Hirt das Sagen – er arbeitet bereits seit 4 Jahren in Der Post als Küchenchef. Sein Chef und er legen großen Wert darauf, dass alle Zutaten möglichst frisch eingekauft und verarbeitet werden. Dies gilt insbesondere für die Fisch- sowie die zur Zeit saisonal angebotenen Wild- und Pilzgerichte.

Die Speisekarte liest sich abwechslungsreich und ausgewogen. Beginnen könnte man etwa mit einer doppelten Wildkraftbrühe mit Klößchen vom Odenwaldhirsch. Sodann fällt die Wahl zwischen Fisch oder Fleisch nicht leicht. Vielleicht das Zanderfilet mit Senschrotkruste auf Wermutsauce, dazu Salzkartoffeln und knackigen Salaten? Oder doch lieber die Post-Platte – mit Filets vom Kalb, Rind und Schwein,

Die Post in Bürgel
Hotel und Restaurant
Offenbacher Straße 33
63075 Offenbach
Tel. 069/861337
www.die-post-in-buergel.de

Text: Dorit Bader - Fotos: Bernd Georg, Kröner-Fotografie, Th. Strittmatter



Das Ambiente des Restaurants verbindet die historischen Elemente mit modernen Akzenten.

serviert mit einer Pfifferlingrahmsauce, frischem Gemüse, Sauce Hollandaise und Kartoffelplätzchen? Andererseits könnte auch das Heil des Waidmanns wahrgenommen werden: Geschnitzeltes von der Hirschkeule mit Preiselbeerpeffersauce, gefülltem Bratapfel und dünnen Bandnudeln – das klingt für (Nichtvegetarier) doch sehr verlockend. Und zum Abschluss ein aromatisches Mandel-Zimtparfait mit ...

Die Weinkarte weckt die Neugier auf andere edle Tropfen, denn neben einer breiten Palette von Frankenwein-Spezialitäten und europäischen Weinen bietet Die Post Weine aus Australien und Südafrika an.

Wenn Johann das nächste Mal den Wagen eingespannt hat, führt Sie Ihr Weg ja vielleicht zur ehemaligen Postkutschenstation in Offenbach-Bürgel! ■