



Bauernherbstwirte: Hotel zur Post in Rohrdorf

Beitrag

In der Reihe „Samerberger Nachrichten“ stellen wir Rosenheimer Bauernherbst-Wirte vor – heute: das Hotel zur Post in Rohrdorf.

Seit 1803 und 6 Generationen wird im renommierten 3-Sterne-Superior Hotel zur Post der Familie Albrecht-Stocker Gastfreundschaft und Tradition hoch geschrieben. Auch auf Regionalität und Nachhaltigkeit legt man großen Wert: Aufzucht und Fütterung der Tiere erfolgen mit höchster Qualitätsanspruch, in der eigenen Metzgerei wird selbst geschlachtet und feine Wurst- und Fleischware auf traditionelle Weise hergestellt; Fisch aus Rohrdorf rundet das Angebot ab. Der Mittagsimbiss bietet täglich wechselnde Gerichte und eine bunte Salattheke. Im gemütlichen Stüberl und im Biergarten kann der Gast Speisen mit Erzeugnissen aus der eigenen Metzgerei genießen, aber auch Gerichte von der Forelle bis zum Kärbis. Außerdem ist der Betrieb von Anfang an beim Umweltpakt Bayern dabei: mit Wärmepumpe, Hackschnitzelheizung, Photovoltaik und Strom aus heimischen Wasserkraftwerken. Zum Rosenheimer Bauernherbst bietet die Küche immer eine umfangreiche, mit besonderen Fleischschmankerl aus eigener Schlachtung bereicherte Speisekarte an. Der große Bauernherbst-Markt und die langjährige Teilnahme als Bauernherbst-Wirt zeigen eindrücklich, wie sehr der Familienbetrieb mit der Idee des Rosenheimer Bauernherbstes verbunden ist.

Zum Bauernherbst wechselnde Gerichte auf der Speisekarte mit Fleisch, Fisch und Kärbis. Besondere Schmankerl sind:

- 12.-14.09. & 19.-21.09. & 26.-28.09.: Innereien aus eigener Schlachtung
- 15.-17.09.: Fangfrische Forellen und Saiblinge aus dem Rohrdorfer Fischteich in verschiedenen Variationen
- 22.-24.09. & 27.-29.10.: Verschiedene Schmankerl vom heimischen Kärbis und Pilzgerichte
- 11.-13.10. & 18.-20.10. & 15.-27.10.: Schlachtschüssel aus eigener Schlachtung

Wirtsleute-Tipp

Ein Spaziergang auf dem ehemaligen Rohrdorfer „Trim-Pfad“ führt die Gäste in die wunderbare

Gegend um das Hotels. Über die ORO-Obstgenossenschaft – von wo die regionalen Säfte für die Gäste stammen – geradeaus am Bauernhof mit Pferden vorbei, dann links abbiegen in Richtung Geiging, geht es auf dem Rohrdorfer Kreuzweg mit wunderschönen Ausblicken wieder zurück ins Dorf (ca. 1 Std., ca. 50 hm Steigung).

Kontakt:

- **Hotel zur Post**
- 3-Sterne-Superior
- Dorfplatz 14
- Tel. 08032 1830
- Mo-Do 16-22 Uhr & Fr/Sa/So 7-22 Uhr
- www.post-rohrdorf.de

Bericht und Foto: www.bauernherbst.de



Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Bauernherbst
2. Hotel zur Post
3. Rohrdorf