

Kontakt:

Bräustüble und Hotel zur Post
Fridolin-Holzer-Straße 4
88171 Weiler im Allgäu
T +49 8387 1070
F +49 8387 923160
www.postinweiler.de
reservierung@postinweiler.de
Bräustüble und Hotel der
PostBrauerei Weiler

ÖFFNUNGSZEITEN BRÄUSTÜBLE:
siehe QR-Code



RESERVIERUNGEN UNTER:
T +49 8387 1070
reservierung@postinweiler.de
www.postinweiler.de

Impressum:

Post Brauerei und Siebers Quelle
Anton Zinth GmbH & Co. KG
Käsgasse 17, 88171 Weiler/Allg.
Verantwortlich für den Inhalt:
Herbert Zinth

Bräustüble-Shop

BELIEBTE MITBRINGSEL

Die Seinen oder sich selbst zu
beschenken macht Freude. Ein
Mitbringens aus unserer Brauerei
kommt dabei immer gut an.



POSTBIERE IM TRÄGER 6 X 0,5 LITER

- PostEdel € 9,00
- PostPilsener € 9,00
- Festbier (saisonal) € 9,00
- Post Weizenbock (saisonal) € 9,00
- PostWeizen Hefeweiße € 9,00
- PostWeizen Dunkel € 9,00
- PostWeizen Leicht € 9,00
- PostWeizen alkoholfrei € 9,00
- Post Doppelmärzen (saisonal) € 9,00
- Post Zwickelbier (saisonal) € 9,00



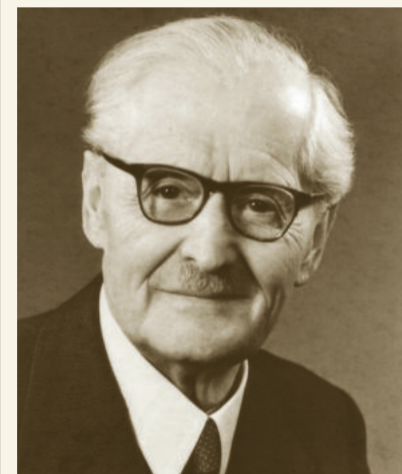
POSTBIER-GLÄSER
Fragen Sie bei unserem Personal
nach den verschiedenen Gläsern
und Angeboten aus unserem Shop.

Unsere Brauerei- und Familiengeschichte

Das Jahr 1650 wurde vom
Heimatsforscher Ludwig
Scheller als „Geburtsjahr“
der Brautradition in
Weiler festgelegt. Immer
wieder wechselten über
die Jahrhunderte die Na-
men und Brauandorte in
Weiler. Mit Gründung
der Königlich Bayerischen
Staatspost um 1820 tauchte
1849 erstmals die Bezeichnung
„Zur Post“ auf. Der Gasthof mit
Brauerei war bis dahin als „Weißes
Rössle“ bekannt. 1852 wurde das
Haus zur Königlich Bayerischen
Posthalterei mit Brauerei erhoben.
Somit war der damalige Besitzer
Wucher gleichzeitig Wirt, Bräu
und Postexpeditor in einer Person.
Obwohl Wein damals das Hauptge-
tränk der Gäste in den Wirtschaften
war, konnte sich der Postwirt nicht
über den Absatz von Bier beklagen.
565 Eimer Bier (20.972 Ur.) wurden
jährlich hergestellt.



Abschnitt in der Geschichte
der Post Brauerei in
Weiler. Die große Tat-
und Schaffenskraft des
jungen Unternehmers
war darauf ausge-
richtet, die Brauerei
auf den neuesten
technischen Stand zu
bringen und absolute
Qualitätsbiere herzustellen. Die Voraussetzungen
waren gut, hatte er doch eine außer-
ordentlich profunde Ausbildung in
namhaften europäischen Brauereien
wie beispielsweise in Pilsen in der
damaligen Tschechei genossen.
Mit 25 Jahren bekam Anton Zinth
in Wien seine erste Goldmedaille
für sein „edles Qualitätsbier“, wie es
hieß. Bis zu seinem Tod im Dezem-
ber 1961 baute Anton Zinth sen.
gemeinsam mit seinem ältesten Sohn
Herbert den Betrieb in den Nach-
kriegsjahren weiter aus.
Mit Eintritt seines zweiten Sohnes
Anton Zinth jun. in die Geschäfts-
leitung standen auch die folgenden
Jahrzehnte im Zeichen von Moder-
nisierung und weitsichtigen Unter-
nehmensentscheidungen.



Anton Zinth sen. † 1961

1906 kam Anton Zinth als 26-jäh-
riger Braumeister nach Weiler und
übernahm die Führung der Brauerei,
die bereits ein Jahr später im
Oktober 1907 zusammen mit dem
Gasthof und dem landwirtschaft-
lichen Betrieb in seinen Besitz
übergang. Er verlegte zur gleichen
Zeit die Braustätte vom Stammhaus
Post 300 Meter weiter an ihren heu-
tigen Standort. Es begann ein neuer



Herbert Zinth sen. † 1989

So widmeten sich die beiden Brüder
Herbert und Anton ganz dem Auf-
bau des Vertriebsgebietes von den
Alpen bis zum Bodensee. Die nächs-



Anton Zinth jun.

te Generation bereitete sich frühzei-
tig vor. Es folgte Herbert Zinth jun.,
der nun seit 30 Jahren die Brauerei
mit dem in dieser Zeit hinzugewor-
benen Allgäuer Mineralbrunnen
Siebers Quelle führt.
Herbert Zinth gibt nun den Stab an
seinen Sohn Sebastian Zinth in 4.
Generation weiter. Der junge Brau-
meister und Wirtschaftsingenieur
ist mit 30 Jahren bestens auf seine
Aufgabe vorbereitet. Eine lange und
schöne Familientradition in der Post
Brauerei in Weiler kann sich fortset-
zen. Darauf stoßen wir an.



Herbert und sein Sohn Sebastian Zinth leiten die Geschicke der Brauerei in der mittlerweile 3. und 4. Generation.

Die Siebers-Quelle – ein Geschenk der Allgäuer Natur

Von den Alpen bis zum Boden-
see erstreckt sich die Heimat der
Siebers-Quelle, dem Allgäuer
Alpenbrunnen. Seit über 500 Jah-
ren sprudelt sie am Alpenrand in
Siebers Bad bei Weiler im Allgäu.

Mit Spitzenqualität, nachhaltigem
Glasebünde und einem breiten
Sortiment an Mineralwässern sowie
Erfrischungs- und Schorlegeträn-
ken punktet die Siebers Quelle im
Allgäu bei Jung und Alt.

Entdecken Sie mehr zur Siebers
Quelle und ihrem Premium-
sortiments ...



Freu dich auf ein feines und erfrischendes PostBier

VON ROHSTOFFEN, BRAUGEHEIMNISSEN UND DER ZEIT DES REIFENS



Ein herzliches Grüß Gott ...

bei uns im Bräustüble und Hotel Post in Weiler.
Neben dem Angebot unserer Speisen und
Getränke widmen wir uns in dieser Ausgabe des
Bräustüble-Journals dem Heute und Damals rund
um die Post Brauerei.

Sie erfahren interessante Details zu unserer Brau-
tradition und zur Geschichte der Brauerfamilie
Zinth. Gerade haben wir den Stab an die nächste
Generation weitergegeben. Sebastian Zinth ist in
4. Generation in die Geschäftsleitung eingetreten.
Er folgt seinem Vater Herbert Zinth, der die
Brauerei 30 Jahre geleitet hat.

Die Fortsetzung der Familientradition erfüllt uns
mit Freude und Zuversicht. Sie spornst uns an. Sie
ist uns aber auch eine ehrenhafte Verpflichtung,
täglich im Sinne unserer Kunden und unserer
Heimat sorgsam unser Bestes zu geben.

Kurze und direkte Vertriebswege mit unserem
eigenen Fuhrpark, ein ausschließlich eingesetztes
Glas-Mehrwegsystem sowie regional bezogene
Rohstoffe aus integriertem und kontrolliertem
Anbau sind Beispiele unseres Pfades, den wir so
nachhaltig wie möglich immer gehen wollen.

Wir verbinden traditionelles handwerkliches
Brauen mit zeitgemäßer moderner Technik. In
unserer PostBier-Brauwelt bringen wir unsere
Brauwerkzeuge und Besuchern immer gerne
näher.

Dabei vermitteln wir Einblicke in den Brau-
vorgang, veranstalten Sommerabende, geben
Zapfkurse und kombinieren kurzweilige Führun-
gen mit genussreichen Zwickelbierproben. Lassen
Sie sich inspirieren unter
www.post-brauerei/brauwelt-fuehrungen

Wir wünschen Ihnen ein schönes Verweilen und
Genießen bei uns in der Post in Weiler, dem
Stammhaus der Post Brauerei.

Sehr zum Wohl! Ihr Herbert und Sebastian Zinth

Es ist eine Frage der Ehre. Für die
Region von den Alpen bis zum
Bodensee ein erstklassiges und
frisches Bier zu brauen, war und ist
schon immer der Ehrgeiz der Brauer
in der Post Brauerei in Weiler. Mit
ihrer Brautradition seit 1650 liefert
das familiengeführte Unternehmen
den Beleg für diesen bis heute sich
selbst auferlegten Anspruch.

Die Rohstoffe, ein sorgfältiges
Brauverfahren und der Faktor Zeit
verbunden mit Freude an der Kunst
bestimmen das Braugeheimnis
der PostBiere. Höchste Reinheit und
Qualität sowie eine feine und erfris-
schende Geschmacksnote soll den
Bierfreund überzeugen.

**„Bei der Auswahl der Roh-
stoffe achtet die Post Brauerei
auf Heimat und Umwelt.“**



Die Braumalzsorten haben schwäbi-
sche und oberschwäbische Herkunft
und stammen aus dem integrierten
und kontrollierten Getreideanbau.
Bei dieser Form der Arckerbestellung
steht nicht nur der Ertrag im Vor-
dergrund, sondern gleichsam wird

auf gesunde und nicht ausgelagerte
Böden sowie ein natürlich gewach-
senes Korn größten Wert gelegt. Für
diesen ökologischen Zusatznutzen
investiert die Brauerei gerne mehr in
den Malzankauf.

Der Aromahopfen, auch als das
Gewürz des Bieres bezeichnet,
wächst in der Region im Anbaube-
biet um Tettnang am Bodensee. Die
besten Qualitäten werden mit den
Hopfenbauern vor Ort ausgesucht.
Der Braumeister hat so Gewiss-
heit darüber, dass nur erstklassige
Hopfenprovenienzen im Sudhaus
für eine ausgewogene Bittere ins Bier
gelangen.

Gebraut wird in Weiler selbstver-
ständlich nach dem Bayerischen
Reinheitsgebot von 1516. Es wird
auch als ältestes Lebensmittelgesetz
der Welt bezeichnet. Darin festgelegt
ist, dass zum Bierbrauen nur drei
Rohstoffe verwendet werden dürfen:
Malz, Hopfen und Wasser.

**„Mit dem Mineralbrunnen
Siebers Quelle hat die Post
Brauerei dafür eine besondere
Perle der Allgäuer Natur als
Brauwasser im eigenen Haus
zur Verfügung.“**



Das natrium- und kochsalzarme
natürliche Mineralwasser aus der
Tiefe der Allgäuer Berge eignet sich
bestens zur Herstellung von unter-
und obergärigen Bieren.

Bei der Post Brauerei heißt es, die
Kunden nehmen den geschmackli-
chen Einfluss des guten Sieberswas-
sers als prickelnde Rezens auf der
Zunge und im angenehm abklingen-
den Nachtrunk wahr.

**„Bekömmlichkeit und
Lebendigkeit des fertigen
Bieres werden während der
Reifephase im Lagerkeller
festgelegt.“**

Die Post Brauerei nimmt sich für
die Reifephase viel Zeit.

Über die Dauer von vier bis fünf
Wochen wird am Zwickelhahn täg-
lich die Extraktabnahme gemessen,
die Temperatur langsam abgesenkt,
die Kohlesäurebindung geprüft
und beim sogenannten „Abschie-
ßen“ die Hefe sukzessive aus dem
fast fertigen PostBier herausge-
nommen.

Schnellgärverfahren (drei Tage gä-
ren, fünf Tage lagern) sind für uns
keine Option, meint Brauereichef
Herbert Zinth. Wir legen großen
Wert auf eine lange Kühl- und Rei-
fephase unserer PostBiere. Soviel
Qualitätsanspruch und Brauerehre
muss sein.

Brauereiführung mit Einkehr

DAS BELIEBTE AUSFLUGSPROGRAMM FÜR GRUPPEN



Bei einer Führung durch die
Post Brauerei können unsere
Gäste beim Bierbrauen zuschau-
en. Dabei sieht und erfährt der
Besucher, wie moderne Technik
und traditionelle Brauerverfah-
ren in einen harmonischen Ein-
klang gebracht werden können.

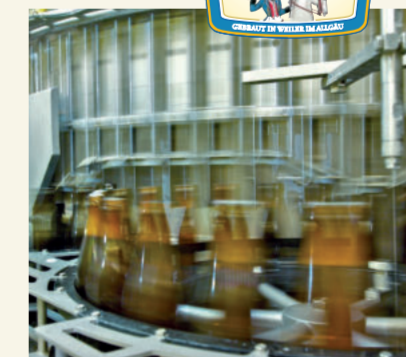
Die vergnüglichen Höhepunkte
jeder Führung sind die Zwickel-
bierprobe in den Lagerkellern der



Brauerei sowie die anschließende
Einkehr hier bei uns im Bräustüble.
Ein beliebtes Ausflugsprogramm
für Gruppen.

Der Preis der Führung durch die
Brauerei beträgt € 16,- pro Person
und beinhaltet:

- Eine Führung durch die einzel-
nen Abteilungen der Brauerei
- Eine Zwickelbierprobe
verschiedener PostBier-Sorten



- in den Lagerkellern
- Ein Genussgutschein in Höhe
von € 10,- für die Einkehr im
Bräustüble
- Kinder und Jugendliche bis
16 Jahren sind in Begleitung
ihrer Eltern kostenfrei.

Mehr Informationen zur Führung
erhalten Sie auf dem hier erhältli-
chen Flyer oder online auf unserer
Homepage www.postbier.de.

**Reinschauen ins Brau-
und Brunnenmuseum**



Ganz tief in unserem Herzen der
Post Brauerei haben wir das kleine
Brau- und Brunnenmuseum.
Exponate aus dem letzten
Jahrhundert versetzen den
Besucher beim Betrachten in die

alte Welt des Bierbrauens. Bei
einer kleinen Bierverkostung
kommt man dem handwerklichen
Brauen sowie dem Bayerischen
Reinheitsgebot von 1516 ganz
nahe.

Speisen & Getränke

Zeitung der Post in Weiler

Frische PostBiere vom Fass



PostEdel
Unser untergäriges Traditions-PostBier. Gebraut mit schwäbischem Gerstenmalz aus kontrolliertem und integriertem Anbau. Hell in der Farbe mit besonders milder und reiner Geschmacksnote.

0,10 l	€ 1,50
0,30 l	€ 3,30
0,50 l	€ 4,20
1 Maß	€ 8,00

Post Zwickel-Bier
Eine PostBier-Spezialität aus der guten alten Zeit der ehemals Königlich Bayerischen Posthaltereie zu Weiler. Eine original Lagerkellerabfüllung. Naturtrüb mit feiner Hefe wird dieses PostBier zu einem Genusslebens für den Bierliebhaber ursprünglicher Bayerischer Braukunst.

0,10 l	€ 1,50
0,30 l	€ 3,30
0,50 l	€ 4,20

Post Pilsener
Gilt seit Jahrzehnten als Perle unter den Pilsbieren im Allgäu. Schaumgekrönt mit feiner Hopfenblume besitzt Post Pilsener diesen selten anzutreffenden feinerben und nicht bitter ausklingenden Nachtrunk. Post Pilsener ist die schönste Einladung zum Genuss eines reinen und wohlschmeckenden Bieres.

0,10 l	€ 1,50
0,20 l	€ 2,60
0,30 l	€ 3,30
0,40 l	€ 4,20

PostWeizen HefeWeiße
Das über mehr als ein halbes Jahrhundert gepflegte obergärige Gär- und Reifeverfahren verleiht PostWeizen HefeWeiße ein feinfuchtiges Aroma und eine besonders prickelnde Frische. PostWeizen HefeWeiße – der rein bayerische Hochgenuss.

0,10 l	€ 1,50
0,30 l	€ 3,30
0,50 l	€ 4,20

PostBier Radler (süß oder sauer)
(süß – mit Zitronenlimo / sauer – mit Wasser)

0,30 l	€ 3,30
0,50 l	€ 4,20

PostBiere aus der Flasche

PostRadler Naturtrüb
Von edler Qualität, für einen natürlichen Genuss! Probier's doch mal!

0,50 l	€ 4,20
--------	--------

PostWeizen Dunkel
Gebraut mit dunklem und hellem Weizen- und Gerstenmalz aus integriertem und kontrolliertem Anbau. Ein spezielles obergäriges Gär- und Reifeverfahren für dunkle Biere verleiht dem PostWeizen Dunkel sein kräftiges Weizenaroma.

0,50 l	€ 4,20
--------	--------

PostWeizen Leicht
Gebraut mit schwäbischem Weizen- und Gerstenmalz aus kontrolliertem und integriertem Anbau. Ein Durstlöcher der leichten und geschmackvollen Art mit 40% weniger Alkohol und Kalorien als unsere HefeWeiße.

0,50 l	€ 4,20
--------	--------

PostWeizen Alkoholfrei
Dieses alkoholfreie Hefeweizen ist ein natürlicher Durstlöcher und isotonischer Fitmacher. Gebraut nach dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516 sowie mit schwäbischem Weizen- und Gerstenmalz aus kontrolliertem und integriertem Anbau und feinem Aromahopfen aus Tettngang.

0,50 l	€ 4,20
--------	--------

Alkoholfreies Bier

0,50 l	€ 4,20
--------	--------

Alkoholfreie Biermischgetränke

0,50 l	€ 5,10
--------	--------

Mineralwässer und Erfrischungsgetränke aus der Siebers Quelle, dem Allgäuer Alpenbrunnen



Monte Mineralwasser, feinperlend oder still

0,33 l	€ 3,20
0,50 l	€ 3,90
0,75 l	€ 5,40

Cubana^{1,3}, Orange^{1,2}, Cuba Cola^{1,3}

0,30 l	€ 3,30
0,50 l	€ 3,90

Blutorange erfrischend & fruchtig

0,30 l	€ 3,30
0,50 l	€ 3,90

Mango-Maracuja prickelnd & exotisch

0,30 l	€ 3,30
0,50 l	€ 3,90

Apfelschorle

0,30 l	€ 3,30
0,50 l	€ 3,90

Apfelschorle naturtrüb

0,30 l	€ 3,30
0,50 l	€ 3,90

Apfel-Rhabarberschorle naturtrüb

0,30 l	€ 3,30
0,50 l	€ 3,90

Kräuterlimonade

0,30 l	€ 3,30
0,50 l	€ 3,90

Traubenschorle

0,30 l	€ 3,30
0,50 l	€ 3,90

Johannisbeerschorle

0,30 l	€ 3,30
0,50 l	€ 3,90

Alpenzischer Holderblüte

0,33 l	€ 3,30
--------	--------

Alpenzischer Holderbeere

0,33 l	€ 3,30
--------	--------

Es gibt noch mehr!

0,30 l	€ 3,30
0,50 l	€ 3,90

Heute so frisch wie am ersten Tag sprudelt die Siebers Quelle schon über 500 Jahre, genauer seit 1428. Das Quell- und Wasserschutzgebiet liegt im Westallgäu an der Landesgrenze zu Vorarlberg im Ortsteil Siebers Bad bei Weiler im Allgäu. Die Fassung der Quelle befindet sich in einer Tiefe von 160 Metern in der sogenannten tertiären Gesteinsschicht. Zunächst im Mitbesitz gehört sie seit 1986 zur Post Brauerei Weiler.

Säfte von Lindauer Fruchtgarten

Apfelsaft, Orangensaft

0,20 l	€ 3,30
--------	--------

Heiße Getränke

Tasse Kaffee³ Klein, auch koffeinfrei

€ 2,80

Kännchen Kaffee³ Portion, auch koffeinfrei

€ 5,10

Cappuccino³

€ 3,60

Milchkaffee³

€ 3,60

Latte Macchiato³

€ 3,90

Espresso³

€ 2,50

Tee verschiedene Sorten

€ 2,70

Aperitifs

Ein Schluck Bier vom Fass

0,1 l	€ 1,50
-------	--------

Glas Prosecco

0,1 l	€ 3,40
-------	--------

Aperol Sprizz

0,25 l	€ 6,80
--------	--------

Jägermeister

2 cl	€ 3,50
------	--------

Ramazzotti

4 cl	€ 6,90
------	--------

Ihr Lieblingsaperitif ist nicht auf der Karte? Fragen Sie unsere Servicekraft nach weiteren Angeboten.

Speisen & Getränke

Zeitung der Post in Weiler

Aus dem Suppentopf

Tagessuppe nach Angebot auf Anfrage

Allgäuer Flädlesuppe mit frischem Schnittlauch € 5,90

Bräustüble Klassiker

Allgäuer Kässpätzten (Knöpfle) mit Bremenrieder Emmentaler und Bergkäse, Röstzwiebeln und Blattsalat (auf Wunsch auch mit Schmelzwiebeln) € 14,90

Käsknödel mit Champignonsoße und Blattsalat € 15,50

Zwiebelrostbraten von der Allgäuer Färse mit Kässpätzten und kleinem gemischtem Salat € 27,70

Brauhaus Schnitzel „Wiener Art“ paniert mit Kartoffel-Gurken-Salat € 16,60

Cordon Bleu nach Art des Hauses mit Pommes und Preiselbeeren € 19,90

Schwäbische Maultaschen und Krautkrapfen mit Soße und Gemüse (saisonal) € 16,60

Tafelspitz gesotten auf saisonalem Gemüse und Meerrettichsoße € 21,10

Wir servieren Ihnen gerne auch kleine Portionen (Seniorenteller). Preisnachlass € 2,-. Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.



Hier geht es zu unserer Homepage mit allen Infos rund um das Hotel Post



Salate

Kleiner Salatteller die erfrischende und vitaminreiche Beilage € 6,30

Großer bunter Salatteller nach Saison € 11,10

Gratinierter Ziegenkäse mit Blattsalaten € 15,50

Roastbeef-Streifen vom Lava Grill an großem bunten Salatteller € 21,10

Lachsfilet fein gebraten an großem bunten Salatteller € 18,80

Vesper im Bräustüble

Westallgäuer Brotzeitbrettl (eventuell nur Wurst- oder Käseplatte) mit Wurst und Käse aus der Region € 17,30

Marinierter Rindertafelspitz in Bieressig-Vinaigrette, Salatstrauß und Bratkartoffeln mit Brot € 16,60 € 14,40

Allgäuer Wurstsalat mit Bremenrieder Bergkäse, Vinaigrette und Zwiebelringen ohne Käse, mit Zwiebelringen € 11,10 € 9,90
als zusätzl. Beilage empfehlen wir rustikale Bratkartoffeln mit Zwiebeln € 4,40

Verführerisches zum Nachtisch

Eis & Sorbet Kugel € 2,50
Unsere Eissorten von der Allgäuer Eismanufaktur „Soravia“ in Isny Vanille, Schokolade und unsere Spezialität Bieres. Sorbet: Erdbeere (lactosefrei und vegan)

Luftiger Kaiserschmarrn € 9,90

In unserer Küche verarbeiten wir soweit wie möglich regionale und marktfrische Produkte.

Für die Kleinen



Portion Pommes € 4,40

Spätzle oder Nudeln in Braten- oder Rahmsoße € 4,40

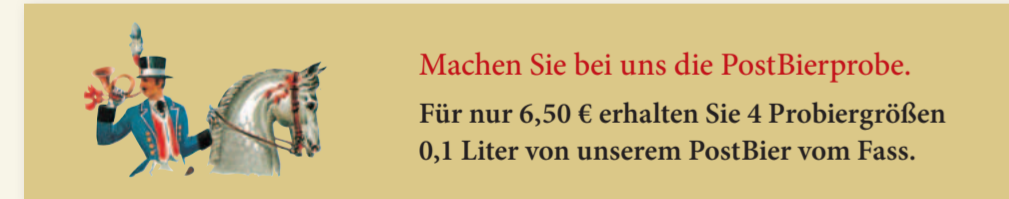
Kinderschnitzel mit Pommes € 8,90

Knusperhähnchen mit Pommes € 7,80

Knusperfisch mit Pommes € 7,80

Räuberteller :-) € 0,00

Erleben Sie spannende Einblicke in die Post Brauerei. Termine und Infos zu unseren Brauereiführungen: T 08387 92100



Machen Sie bei uns die PostBierprobe.
Für nur 6,50 € erhalten Sie 4 Probiergrößen 0,1 Liter von unserem PostBier vom Fass.

Schnäpse und Liköre



Bodensee Diesel (Apfelbrand) 2 cl € 3,90

Honig-Williams 2 cl € 3,90

Bodensee-Williams Nr.1 2 cl € 3,90

Bodensee Marillen 2 cl € 3,90

Alte Zwetschge 2 cl € 3,90

Hopfenkräuterlikör 2 cl € 3,90

Weine



Weißwein Müller-Thurgau, trocken 0,25 l € 5,50

Rosewein Spätburgunder Weißherbst, halbtr. 0,25 l € 5,50

Rotwein Spätburgunder, trocken 0,25 l € 5,50

1 mit Farbstoff · 2 mit Antioxidationsmittel · 3 koffeinhaltig