

# paulas

starters

yellow fin tuna

wakamesalat, koriander, sesam  
27,90 euro

carpaccio

senfmyonnaise, rucolapesto  
19,90 euro

vitello tonnato

zupfsalat, kapern, radischen  
24,90 euro

beef tatar (120g)

knuspriger parmesan, feldsalat, trüffelmayonnaise  
25,50 euro  
frischer perigord trüffel 4,50 euro

marinierter burrata

basilikum, tomate, balsamico  
18,50 euro

gemischter blattsalat der saison

7,90 euro  
mit rinderfiletstreifen 16,90 euro  
mit putenfiletstreifen 13,90 euro

schaumsuppe vom geschmorten knoblauch

petersilie  
10,90 euro

kürbisschaumsuppe

kerne, öl  
11,90 euro

kraftsuppe vom rind

käsepressknödel  
13,00 euro

vorab reichen wir olivenöl, grobes salz,  
heimischen speck & aufstrich mit frischem gebäck  
wir erlauben uns dafür 3,80 euro pro person zu verrechnen.  
für zusätzliches brot verrechnen wir 1,50 euro pro person

# Paulas

zwischengerichte

## weißweinrisotto

als vorsepeise 17,90 euro

als hauptgang 24,50 euro

## sepia - papardelle mit garnelen

lauch, tomaten, krustentierschaum

als vorsepeise (2 Garnelen) 24,90 euro

als hauptgang (4 Garnelen) 33,90 euro

## tagliatelle

trüffelrahm

als vorsepeise 17,90 euro

als hauptgang 24,90 euro

gerne servieren wir Ihr gericht auch  
mit frischem perigord trüffel pro gramm 4,50 euro

vorab reichen wir olivenöl, grobes salz,  
heimischen speck & aufstrich mit frischem gebäck  
wir erlauben uns dafür 3,80 euro pro person zu verrechnen.  
für zusätzliches brot verrechnen wir 1,50 euro pro person

Paulas  
steaks



rinderfilet ca. 240 gramm  
vom holzkohlegrill  
42,90 euro

rinderbeiried ca. 240 gramm  
vom holzkohlegrill  
34,90

kalbsrücken kotelett ca. 500 gramm  
(20-30% knochenanteil)  
wartezeit 30min  
pommery senf, olivenbutter  
vom holzkohlegrill  
am besten zu zweit genießen  
95,00 euro

wählen sie ihre beilage

gegrilltes gemüse der saison 9,90 euro

trüffelpommes 12,90 euro

speckbohnen 9,90 euro

kartoffelgratin 12,90 euro

vorab reichen wir olivenöl, grobes salz,  
heimischen speck & aufstrich mit frischem gebäck  
wir erlauben uns dafür 3,80 euro pro person zu verrechnen.  
für zusätzliches brot verrechnen wir 1,50 euro pro person



wiener schnitzel vom kalb

kartoffelsalat, gurken, kürbiskernöl, preiselbeeren  
33,90 euro

geschmortes kalbswangerl

tomatenrisotto, silberzwiebel, wilder brokkoli  
29,00 euro

tagliatta vom rind

marinierter ruccola, pinienkerne, cremiger fregola sarda  
32,00 euro

garnelen 6 stück

süß-scharfe marinade, basmatireis, mandeln  
34,90 euro

rosa gebratener hirschrücken

rotkraut, schwarze nüsse, paunzen, hagebuttenjus  
36,00 euro

tagesfisch

gemüse riso, weißweinschaum  
24,90 euro

vorab reichen wir olivenöl, grobes salz,  
heimischen speck & aufstrich mit frischem gebäck  
wir erlauben uns dafür 3,80 euro pro person zu verrechnen.  
für zusätzliches brot verrechnen wir 1,50 euro pro person



klassischer kaiserschmarren

zwetschkenröster

wartezeit 20 - 30 min

1 person 16,90 euro

2 personen 28,00 euro

tiramisu

erdbeere

16,90 euro

mousse vom zimt

honigeis, apfel

14,50 euro

schokoladekuchen

mit flüssigem kern, sauerkirsche

14,50 euro

käseteller

hart- und weichkäse, feigensenf, trauben, nüsse

klein 16,90 euro

groß 23,90 euro

eissorten & sorbets

alle eis- und sorbetsorten sind hausgemacht

3,50 euro pro kugel

eis

salz-karamell

pistazie

vanille

schokolade

popcorn

sorbet

kokos

erdbeere

passionsfrucht

zitrone

himbeere

toppings:

kürbiskernöl

schokosauce

himbeersauce

schlagobers

je 2 euro



wiener schnitzel vom kalb

pommes frites

15,90 euro

spaghetti

mit tomatensauce oder bolognese

12,90 euro

tagesfisch

butterreis, gebratenes gemüse

16,90 euro

filetsteak 120g

pommes frites

22,90 euro

portion pommes frites

7,90 euro

portion trüffel pommes

12,90 euro



Wir beziehen einige Produkte von unserer Bäuerin aus der Umgebung. Darunter fallen Erdäpfel, Kürbis, Salat und Speck.

Vorab reichen wir Olivenöl, grobes Salz, heimischen Speck & Aufstrich mit frischem Gebäck. wir erlauben uns dafür 3,80 euro pro Person zu verrechnen.

Für zusätzliches Brot verrechnen wir 1,50 euro pro Person

Sollten sie Allergien oder sonstige Unverträglichkeiten haben, so wenden sie sich bitte an unser Serviceteam.

Als Zahlungsmittel akzeptieren wir €-bargeld sowie Maestro-card (EC-karte) oder Kreditkarte (VISA/Mastercard) ab einem Betrag von € 20,00.

Wir möchten darauf hinweisen, dass wir ab 8 Personen eine Gesamtrechnung reichen.

Alle Preise inklusive gesetzlichen Steuern.