

paulas

starters

vitello tonnato

knusprige kapern, sweet tomatoes, feldsalat (D,G,M,C)
20,50 euro

sushi bowl

lachsforelle, lauch, limette, soja (A,E,L,O,F,N,D)
17,50 euro

spicy beef tartare

kartoffelrösti, karamellisierter parmesan,
marinierter blattspinat (C,M,N,L)
21,90 euro

pfifferling gulasch

buttermilchknödel, petersilie (A,L,O,C,G)
19,50 euro

Paulas

salads

salad bowl black

salatherzen, radicchio, feldsalat, granatäpfel, avocado, sonnenblumenkerne, passionsfrucht-dressing (M,G,C)

19,50 euro

salad bowl white

kopfsalat, rucola, mozzarella, eingelegte tomaten, radieschen, schwarzbröt-croustons, knuspriger speck, balsamico-basilikum-dressing (A,G,O,M,C,H)

19,50 euro

salad toppings

garnelen pro stück 3,00 euro

rinderfiletstreifen 8,90 euro

hühnerbruststreifen 6,90 euro

sides

trüffelpommes und parmesan (G) 8,50 euro

rosmarin focaccia (A) 4,50 euro

guacamole 4,90 euro

gemischter salat

6,90 euro

gemischter blattsalat

6,90 euro



rinderkraftsuppe mit folgenden Einlagen:

frittaten

nudeln, gemüse

kaspressknödel

grießnockerl (L,A,G,C)

6,90 euro

schaumsuppe von frühlingkartoffeln

speck (A,L,O,G)

7,50 euro

ramen

schweinebauch, soja-ei, knoblauch (A,E,L,O,F,C,N,D)

8,90 euro

kräuterschaumsuppe

topfen, knäckebrot (A,L,O,G,C)

8,90 euro



rinderfilet ca. 220 gr
35,90 euro

rinderbeiried ca. 220 gr
25,90 euro

chateaubriand für 2 personen ca. 450 gr
Wartezeit 45min
79,00 euro

melanzani
mediterran gefüllt, chimichurri (G)
17,90 euro

kaunertaler bachforelle im krautmantel
risolettes, gurke, rosa pfeffer (A,L,O,M,G,D)
21,90 euro

sides

kartoffelgratin (G) 6,90 euro

speckbohnen 6,90 euro

zitronenrisotto (G) 6,90 euro

trüffelpommes und parmesan (G) 8,50 euro



tagliatelle

pfifferlingrahm (A,L,O,G)

18,90 euro

spaghettini

tomate, basilikum, rucola (A,G,O,L,C)

17,90 euro

gnocchi

spinat, trüffelrahm, parmesan (A,L,O,C,G)

19,90 euro

risotto venere

rote beete, curry (E,L,O,F,G,N)

16,90 euro

ravioli

wurzelspeck, pecorino, eigelb (A,G,O,L,C)

18,90 euro

extras

sommertrüffel pro gramm 2,50 euro

alle pasta + co. gerichte sind auch als
vorspeisenportion erhältlich jeweils -3,00 euro



tagliata MARENT-style

rucola, fregola sarda, junglauch, pinienkerne
(A,L,O,M,G,H)

25,90 euro

kotelette vom iberico schwein

karotte, couscous, safran, apfel (A,L,O,M)

29,90 euro

rosa barbarieentenbrust

kräuterseitlinge, kokos, mango, piment d'espelette
(G,M,L,O,A,C)

24,90 euro

klassisches wiener schnitzel vom kalb

mit gerührten preiselbeeren, kartoffel-gurkensalat
(A,C,G,L)

26,90 euro

tagesfisch

artischocken, tomatengemüse, paunzen (A,L,O,C,G,D)

25,90 euro



kaiserschmarrn

marille, zwetschke, frische beeren (A,C,G,O)

16,90 euro

erdbeere

weiße schokolade, basilikum (O,C,G)

15,90 euro

apfel

milch, honig, hafer (A,O,C,G,H)

15,90 euro

eissorten & sorbets

2,50 euro pro kugel

bitte fragen sie unsere servicemitarbeiter nach den
sorten (G)



wiener schnitzel vom schwein
gemüse, pommes frites (A,C,G)
13,50 euro

gebratene hühnerbrust
kartoffelpüree, karotten (G)
14,90 euro

frikadelle
rahmsauce, brokkoli, butterreis (A,L,M,C,G)
13,50 euro

spaghetti
mit tomatensauce oder bolognese (A,C,L)
12,50 euro

röstkartoffeln und spiegelei (A,C;G)
8,90 euro

süße palatschinken
mit marillenmarmelade oder haselnuss creme (A,C,G,H)
7,00 euro

ketchup
0,90 euro

mayonnaise
0,90 euro

codierung für zutaten, die allergien oder
unverträglichkeiten auslösen können:

A - gluten	E - erdnuss	L - sellerie	O - sulfite
B - krebstiere	F - soja	M - senf	P - lupinen
C - ei	G - milch	N - sesam	R - weichtiere
D - fisch	H - schalenfrüchte		

trotz sorgfältiger herstellung unserer gerichte können neben den gekennzeichneten zutaten spuren anderer stoffe enthalten sein, die im produktionsprozess in der küche verwendet werden.

als zahlungsmittel akzeptieren wir €-bargeld,
maestro-card (EC-karte) oder kreditkarte
(VISA/Mastercard)
ab einem betrag von € 20,00

wir bitten um verständnis, dass gruppen ab 11 personen mit einer gesamtrechnung abgerechnet werden.

alle Preise inklusive Steuern, ohne Tipp.