

paulas

starters

vitello tonnato

knusprige kapern, sweet tomatoes, feldsalat
16,50 euro

lauwarm marinierte tiefseegarnelen

feldgurke, kamille, zitrus
25,00 euro

couscous salat

avocado, buchenpilze, frühlingsrolle,
soja-mayonnaise
15,90 euro

spicy beef tartare

kartoffelrösti, karamellisierter parmesan,
marinierter blattspinat
19,90 euro

creme brûlée

von karotte und ingwer, geröstetes butter brioche
16,50 euro



salad bowle black

salatherzen, radicchio, feldsalat, granatäpfel, avocado,
sonnenblumenkerne, passionsfrucht-dressing
14,90 euro

salad bowle white

kopfsalat, rucola, mozzarella, eingelegte tomaten,
radieschen, schwarzbrod-cROUTONS, knuspriger speck,
balsamico-basilikum-dressing
14,90 euro

salad bowle asia

glasnudeln, koriander, see-algen, nori-cracker,
shiitake-pilze, dashi-reisdressing
14,90 euro

salad toppings

garnelen pro stück 2,50 euro
rinderfiletstreifen 8,90 euro
maishendibrust 6,90 euro
lachsfilet 8,90 euro

sides

trüffelpommes und parmesan 6,50 euro
rosmarin focaccia 4,50 euro
guacamole 4,90 euro
gemüse vom grill 5,90 euro

salat vom buffet

6,00 euro



rinderkraftsuppe mit möglichen einlagen:

frittaten
nudeln, gemüse
kaspessknödel
grießnockerl
6,50 euro

französische zwiebelsuppe

mit käsekrustel
7,50 euro

schaumsuppe vom geschmorten knoblauch

schwarzbrot und petersilie
7,50 euro

ramensuppe

glasnudeln, soja-ei, enokipilze
8,50 euro

schaumsuppe vom muskatkürbis

kürbiskerne, haselnuss brot
8,50 euro



rinderfilet ca. 220 gr
25,90 euro

rinderbeiried ca. 220 gr
19,90 euro

chateaubriand für 2 personen ca. 450 gr
59,90 euro

tagesfisch ca. 200 gr
25,00 euro

avocado
mit frischkäse und spinat, tomaten-koriander-salsa
14,90 euro

sides
grillgemüse 5,90 euro

kartoffelgratin 5,90 euro

basmatireis 5,90 euro

zitronenrisotto 5,90 euro

salzkartoffeln 5,90 euro



tagliatelle

mit trüffelschaum

17,50 euro

spaghettini

tomate, basilikum, rucola

14,50 euro

gnocchi

mit spinat, sellerie, mandeln

16,90 euro

kräuter risotto

blauschimmelkäse, pinienkerne

13,90 euro

ravioli

frischkäse, oliven, minze, schalotten schaum

18,90 euro

extras

schwarzer trüffel pro gramm 2,00 euro

weißer trüffel pro gramm tagespreis

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



tagliata MARENT-style

rucola, champignons, cremige polenta,
basilikum-saat-jus
23,00 euro

kotelette vom duroc schwein

mit papriziertem champagnerkraut
schalotten-grammel tascherl, salbei
25,90 euro

brüstchen vom maishendl

mediterran gefüllt, artischocken, senfsaat,
pommes anna
22,90 euro

rosa gebratener lammrücken

roter paprika, schwarzaugenbohnen, chorizo, paunzen
26,50 euro

miesmuscheln

knoblauch-estragon fond, tomaten-bruschetta
18,90 euro

klassisches wiener schnitzel vom kalb

mit gerührten preiselbeeren, kartoffel-gurkensalat
23,90 euro



kaiserschmarrn

marille, zwetschke, frische beeren
10,50 euro

tonkabohne

milch, honig
13,90 euro

zartbitterschokolade

maracuja, amarena kirsche
15,90 euro

eissorten

vanille, schokolade, erdbeere, walnuss, topfen,
milch, ananas-olivenöl, kokos, banane
2,20 euro / kugel

sorbets

yuzu, erdbeere, orange, kakao, cassis, maracuja-gurke
2,20 euro / Kugel



wiener schnitzel vom schwein

gemüse, pommes frites

13,50 euro

gebratenes maishendl

kartoffelpüree, karotten

14,90 euro

frikadelle

rahmsauce, brokkoli, butterreis

13,50 euro

spaghetti

mit tomatensauce oder bolognese

12,50 euro

röstkartoffeln, cremespinat und spiegelei

8,90 euro

süße palatschinken

mit marillenmarmelade oder haselnuss creme

7,00 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.