

Paulas

starters

asiatisches beef tatar 200g

zitronengrasmarinade, nori cracker, sesam

28,90 euro

sushi bowl

sushireis, hamachi, soja marinade, junglauch, gepickelte shii take pilze

26,50 euro

büffel burrata

ofentomate, geröstetes focaccia, rucola, balsamico dressing

21,50 euro

ceviche von der tiroler lachsforelle

süßkartoffel pancake, mango

22,50 euro

gemischter salat

7,90 euro

gemischter blattsalat

7,90 euro

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



rinderkraftsuppe mit folgenden Einlagen:

frittaten, karottenstreifen

8,50 euro

grießnockerl, karottenstreifen

8,50 euro

championonschaumsuppe

knusprige kartoffel, salbei

9,90 euro

schaumsuppe vom hokkaido

geröstete kerne, kürbiskernöl

9,90 euro

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



chateaubriand ca. 500 gramm
am besten zu zweit genießen
wartezeit bis zu 45 minuten
89,00 euro

rinderfilet ca. 220 gramm
39,50 euro

rinderbeiried ca. 220 gramm
28,90 euro

wählen sie ihre beilage

gebratenes gemüse
melanzani, paprika, pilze, zucchini, zwiebel 7,90 euro

eingemachter blattspinat, tomaten, parmesan 7,90 euro

trüffelpommes
trüffelöl, schnittlauch & parmesan 9,50 euro

kartoffelgratin 7,90 euro

Durch unseren Holzkohlegrill „Big Green Egg“ verleihen
wir unseren Steaks ein rauchiges Aroma



trüffelrisotto

hauptgang 19,50 euro

vorspeise 16,50

hausgemachte tagliatelle

trüffelrahm

hauptgang 21,50 euro

vorspeise 18,50

ravioli von geschmorten tomaten

basilikumcreme, weißer tomatenschaum

hauptgang 22,50 euro

vorspeise 15.50 euro

gebratener käsepressknödel

marinierter rettich, braune butter, almkäse

hauptspeise 19,50 euro

vorspeise 16,50

gerne servieren wir Ihr Pastagericht auch
mit perigord trüffel pro gramm EUR 5,90



barbarie entenbrust

soja-gemüse nudein, pak choi, teriyakijus
33,50 euro

hirschrückensteak

cremige pastinake, schwarze nüsse, apfeljus
37,90 euro

klassisches wiener schnitzel vom kalb

mit gerührten preiselbeeren, petersilienkartoffel
32,90 euro

filetspitzen stroganoff

topfenspätzle, wilder brokkoli, schinken, champignons,
sauerrahm
34,90 euro

tagesfisch

schalottenspinat, gnocchi, safranschaum
30,50 euro

gebratene kurbistascherl

schwarzwurzel, braune butter, kresse
23,50 euro

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



oma paulas krapfen

gerührte preiselbeeren oder marillenröster
14,90 euro

schokoladen brownie

walnuss, erdbeere
16,90 euro

zweierlei schokoladenmousse

kirsche, marzipan, kaffee
16,90 euro

tiramisu

zwetschke, zimt
12,50 euro

eissorten & sorbets

3,00 euro pro kugel

eis

kaffee
tonkabohne
vanille
salzkaramell
pistazie
schokolade

sorbet

passionsfrucht
himbeere
zitrone
cassis
banane
kokos

Lassen Sie sich von unserer Konditor Meisterin Julia Knöll
mit ihren Desserts verwöhnen



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



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.

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

Als Zahlungsmittel akzeptieren wir €-bargeld, 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 steuern.