



caesarsalat

croutons, parmesan, sardellen, kapern
16,90 euro

in kräutersalz gebeizter saibling

rote beete-krensalat, senfmayonnaise
23,90 euro

gebackene californiaroll

butterfisch, hausgemachtes kimchi, wasabicerme
22,90 euro

mediterrane gemüsesulze



eingelegte rote zwiebeln, rucola, pinienkerne
19,90 euro

schaumsuppe von der petersilie



knoblauchchips
12,00 euro

kräftige rinderkraftsuppe

grießnockerl, wurzelgemüse
10,50 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

zwischengerichte
pasta

tagliatelle „tiroler carbonara“

wurzelspeck, bergkäse, schwarzer pfeffer
21,00 euro

spinatknödel



marinierter weißer rettich, brauner butterschaum
18,90 euro

hausgemachte gnocchis



ricotta, salbei
21,90 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



argentinisches rinderfilet ca. 240 gramm
vom holzkohlegrill
43,90 euro

australisches black angus beiried ca. 240 gramm
vom holzkohlegrill
38,50 euro

wählen sie ihre beilage

gebratener wilder brokkoli mit
chili-mayonnaise und sesam 10,50 euro

trüffelpommes mit sommer trüffel und parmesan 13,90 euro

bratkartoffeln mit schalotten,
knoblauch und petersilie 9,90 euro

gemischter blattsalat mit croutons 10,90 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 im butterschmalz gebacken
petersilien kartoffel, gerührte preiselbeeren
34,90 euro

rosa gebratene entenbrust
geräucherte karottencreme, buchenpilze
25,00 euro

paula's rindergulasch
serviettenknödel, kohlrabi
21,00 euro

vegetarischer gemüsewok süß-sauer
udon-nudeln, soja, koriander
19,00 euro



tagesfisch
tomaten-lauchsautee, weißweinrisotto
23,90 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



im ofen gebackener kaiserschmarren

apfelmus, sauerrahmeis

wartezeit 20 - 30 min, annahmeschluss 21.00 uhr

16,90 euro

crème brûlée von der tonkabohne

kakaobohnen sorbet, haselnuss

15,90 euro

ribisel-joghurt schnitte

weiße schokolade, ribiselsorbet

16,90 euro

mousse von der zartbitter schokolade

mango, himbeeren

15,90 euro

eissorten & sorbets

alle eis- und sorbetsorten sind hausgemacht

3,50 euro pro kugel

eis

salz-karamell

pistazie

vanille

schokolade

popcorn

mocca

sorbet

kokos

erdbeere

passionsfrucht

ribisel

holunder

marille

toppings:

kürbiskernöl

schokosauce

himbeersauce

schlagobers

je 2 euro



wiener schnitzel vom kalb

pommes frites

17,90 euro

spaghetti

mit tomatensauce

12,90 euro

tagesfisch

butterreis, gebratenes gemüse

16,90 euro

filetsteak 120g

pommes frites

24,90 euro

portion pommes frites

8,50 euro

portion trüffel pommes

13,90 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

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.