

Paulas

starters

marinierter büffelmozzarella

kirschtomaten, basilikum, schalotten focaccia

(A,O,M,C,G)

18,90 euro

carpaccio vom fisser rotwild

fichtenwipfel, preiselbeere, brioche (A,O,M,C,G)

20,90 euro

gebackene californiaroll

kingfish, ingwer, soja (A,E,L,F,C,N,D)

24,90 euro

Paulas

salads

bauern bowl

kopfsalat, vogerlsalat, ei, speck, kartoffel,
kernöl vinaigrette (A,M,C,G)

16,90 euro

afilla bowl

afillakresse aus eigener anzucht, radicchio, avocado,
walnüsse, passionsfruchtdressing (A,M,C,H)

16,90 euro

salad toppings

garnelen pro stück 3,50 euro

rinderfiletstreifen 9,90 euro

hühnerbruststreifen 7,90 euro

sides

trüffelpommes und parmesan (G) 9,50 euro

guacamole 6,90 euro

gemischter salat

7,90 euro

gemischter blattsalat

7,90 euro



rinderkraftsuppe mit folgenden Einlagen:

fadennudeln, wurzelgemüse, gekochtes rindfleisch

9,50 euro

kaspressknödel (L,A,G,C)

8,00 euro

schaumsuppe vom geschmorten knoblauch

petersilie (L,O,G)

8,90 euro

schaumsuppe vom muskatkürbis

kürbiskernkrusteln (A,L,O,C,G)

8,90 euro



rinderfilet ca. 220 gr
37,90 euro

rinderbeiried ca. 220 gr
28,90 euro

chateaubriand für 2 personen ca. 450 gr
wartezeit 45min
85,00 euro

avocado vom grill
waldpilze, sauerrahm, chimiechurri (C,G)
18,90 euro

sides

grillgemüse 7,90 euro

kartoffelgratin (G) 7,90 euro

speckbohnen 7,90 euro

zitronenrisotto (G) 7,90 euro

trüffelpommes und parmesan (G) 9,50 euro

pommes (G) 7,90 euro



tagliatelle

trüffelrahm (A,L,O,C,G)

21,90 euro

spaghettini

tomate, rucola (A,O,P)

18,90 euro

hausgemachte gnocchi

chorizo, schwarzaugenbohnen, basilikum (A,L,O,M,C,G,H)
wahlweise auch vegetarisch mit paprika

18,90 euro

ravioli vom ochsenschlepp

sellerie, lauch, hummerbisque (A,L,O,B,C,G)

24,90 euro

extras

weißer trüffel pro gramm 7,90 euro

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

paulas

mains

heimischer hirschrücken

rotkraut, preiselbeerknödel, rosmarienjus (A,L,O,C,G)
34,90 euro

kalbsbackerl

schalotten-schnittlauch püree, schmorgemüse (L,O,M,G)
27,50 euro

klassisches wiener schnitzel vom kalb

mit gerührten preiselbeeren, kartoffel-gurkensalat
(A,C,G,L)
27,50 euro

tagliata marent style

trüffelpolenta, rucola, rote zwiebeljus (L,O,M,G)
28,90 euro

tagesfisch

zitronenrisotto, kohlrabi, thymianschaum (A,L,O,C,G,D)
26,90 euro



kaiserschmarrn

röster der saison, frische beeren (A,C,G,O)

16,90 euro

25,90 euro für 2 personen

vanillekipferl parfait

bratapfel, preiselbeere (A,C,G)

17,50 euro

zartbitterschokolade

orange, rosa pfeffer (C,G)

16,90 euro

eissorten & sorbets

3,00 euro pro kugel

sie können aus folgenden sorten auswählen (G)

eis

vanille

erdbeere

schokolade

hafer

salzkaramell

milch

sorbet

zitronen

kalamansi

kokos

himbeere

erdbeere

ananas-olivenöl



wiener schnitzel vom schwein
gemüse, pommes frites (A,C,G)
15,90 euro

gebratene hühnerbrust
kartoffelpüree, karotten (G)
16,90 euro

spaghetti
mit tomatensauce oder bolognese (A,C,L)
15,90 euro

tagesfisch (G,D)
butterreis, gemüse
17,90 euro

filetsteak (G)
gebratene kartoffel, marktgemüse
22,90 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.