

Paulas

starters

carpaccio vom fisser reh

sauce cumberland, haselnussbrioche & gepickelter rettich
18,90 euro

seeforelle aus kärnten

gebeizt mit roter beete, quitten chutney & buttermilch
17,90 euro

büffel burrata

kürbiskernöldressing, geröstete focaccia & rucola
14,90 euro

gemischter salat

balsamico-basilikum dressing
7,90 euro

gemischter blattsalat

balsamico-basilikum dressing
7,90 euro

klassische rindssuppe mit

fritatten & karottenstreifen
7,50 euro

grießnockerl & karottenstreifen

7,50 euro

schaumsuppe vom hokkaido kürbis

chiabrot, kürbiskerne & kürbiskernöl
9,50 euro

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



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

rinderfilet ca. 220 gramm
37,90 euro

rinderbeiried ca. 220 gramm
28,90 euro

portobello pilz gefüllt
mit feta, birne, feige & feigendip
18,90 euro

wählen sie ihre beilage

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

gebratene pilze 7,90 euro

trüffelpommes
trüffelöl, schnittlauch & parmesan 9,50 euro

hokkaido kürbispommes 7,90 euro

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



heimisches hirschrückensteak

kohlsprossen, nuss spätzle & rosmarinjus

32,50 euro

wiener schnitzel vom kalb

in butterschmalz gebacken

petersilerdäpfel & preiselbeeren

30,50 euro

rosa gebratene entenbrust

rotkraut, laugen-kastanienknödel & preiselbeerjus

29,50 euro

fisch des tages

kürbisrisotto, lauchgemüse & weißweinschaum

28,50 euro

schwammerlrisotto

haselnuss crumble & getrocknete zwetschke

16,90 euro als starter

19,90 euro als main

kürbis ricotta ravioli

kürbissauce, kürbiskernöl & herbsttrompeten

16,90 euro als starter

19,90 euro als main

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



oma paulas gezogene kiachlã
gerührte preiselbeeren oder marillenröster
14,90 euro

schokoladen brownie
brombeere & walnuss
14,90 euro

tiramisu
zwetschken ragout & sorbet
11,50 euro

eissorten & sorbets
3,00 euro pro kugel

eis
milch
tonkabohne
vanille
salzkaramell
pistazie
schokolade

sorbet
passionsfrucht
himbeere
apfel
erdbeere
zwetschke
kokos

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



wiener schnitzel vom kalb

pommes frites

15,90 euro

spaghetti

mit tomatensauce oder bolognese

12,90 euro

fisch des tages

butterreis, gebratenes gemüse

16,90 euro

Filetsteak 120 gramm

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.