

paulas

starters

vitello tonnato

knusprige kapern, sweet tomatoes, feldsalat (D,G,M,C)
16,50 euro

sashimi vom yellow fin tuna

wasabi, gurke, kamille, zitrus (D,N,O,A)
25,00 euro

couscous salat

avocado, buchenpilze, frühlingsrolle,
soja-mayonnaise (A,F,C,E,G,L)
15,90 euro

spicy beef tartare

kartoffelrösti, karamellisierter parmesan,
marinierter blattspinat (C,M,N,L)
21,90 euro

tafelspitzsulze

Kernölvinaigrette, schalottenbrioche (A,L,O,M,G)
16,50 euro

Paulas

salads

salad bowle black

salatherzen, radicchio, feldsalat, granatäpfel, avocado, sonnenblumenkerne, passionsfrucht-dressing (M,G,C)

14,90 euro

salad bowle white

kopfsalat, rucola, mozzarella, eingelegte tomaten, radieschen, schwarzbrod-croustons, knuspriger speck, balsamico-basilikum-dressing (A,G,O,M,C,H)

14,90 euro

salad bowle asia

glasnudeln, koriander, see-algen, nori cracker, shiitake-pilze, dashi-reisdressing (A,F,N,E,O)

14,90 euro

salad toppings

garnelen pro stück 2,50 euro

rinderfiletstreifen 8,90 euro

maishendibruststreifen 6,90 euro

sides

trüffelpommes und parmesan (G) 7,50 euro

rosmarin focaccia (A) 4,50 euro

guacamole 4,90 euro

gemüse vom grill 5,90 euro

gemischter salat

6,90 euro

Paulas

soups

rinderkraftsuppe mit folgenden Einlagen:

frittaten

nudeln, gemüse

kaspressknödel

grießnockerl (L,A,G,C)

6,50 euro

französische zwiebelsuppe

mit käsekrustel (A,G,O)

7,50 euro

schaumsuppe vom geschmorten knoblauch

schwarzbrot und petersilie (A,G,L,O)

7,50 euro

ramen

miso, soja-ei, enokipilze (A,C,F,N,E)

8,50 euro

schaumsuppe vom muskatkürbis

kürbiskerne, haselnuss brot (A,G,O,L,H)

8,50 euro

Paulas

grilled

rinderfilet ca. 220 gr
32,90 euro

rinderbeiried ca. 220 gr
23,90 euro

chateaubriand für 2 personen ca. 450 gr Wartezeit 45min
59,90 euro

avocado
mit frischkäse und spinat, tomaten-koriander-salsa
15,90 euro

sides

grillgemüse 5,90 euro

kartoffelgratin (G) 5,90 euro

speckbohnen 5,90 euro

zitronenrisotto (G) 6,50 euro

salzkartoffeln (G) 5,90 euro

trüffelpommes und parmesan (G) 7,50 euro



tagliatelle

mit trüffelschaum (A,G,O,L,C)

17,50 euro

spaghettini

tomate, basilikum, rucola (A,G,O,L,C)

14,50 euro

gnocchi

mit spinat, cottage cheese, mandeln (A,G,O,L,C,H)

16,90 euro

tomaten risotto

mozzarella, pinienkerne (A,G,O,L,C)

13,90 euro

ravioli

röstkartoffel, cremespinat, krenschäum (A,G,O,L,C)

18,90 euro

extras

schwarzer trüffel pro gramm 3,50 euro

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

Paulas

mains

tagliata MARENT-style

rucola, champignons, cremige polenta,
basilikum-saat-jus (G,L,O,M)
23,00 euro

kotelette vom iberico schwein

mit geräuchertem weißkraut, schalotten-grammel tascheri,
salbei (A,L,O,G,L)
29,90 euro

brüstchen vom maishendl

mediterran gefüllt, artischocken, senfsaat,
pommes dauphine (G,M,L,O,A,C)
22,90 euro

rosa gebratener lammnüsschen

roter paprika, schwarzaugenbohnen, chorizo,
paunzen (A,C,G,O,L)
26,50 euro

winterkabeljau

maltagliati, aubergine, halbgetrocknete Tomaten
(A,O,C,D,G)
26,90 euro

klassisches wiener schnitzel vom kalb

mit gerührten preiselbeeren, kartoffel-gurkensalat
(A,C,G,L)
26,90 euro

tagesfisch

tomaten lauch gemüse, paunzen (A,L,O,C,G,D)
25,00 euro



kaiserschmarrn

marille, zwetschke, frische beeren (A,C,G,O)

14,90 euro

tahitivanille

heidelbeere, salzkaramell (G,C,O,A)

13,90 euro

zartbitterschokolade

maracuja, amarena kirsche (G,C,O,A)

15,90 euro

eierlikör

banane, hafer (G,C,O,A)

8,90 euro

eissorten & sorbets

bitte fragen sie unsere servicemitarbeiter nach den
sorten (G)



wiener schnitzel vom schwein
gemüse, pommes frites (A,C,G)
13,50 euro

gebratenes maishendl
kartoffelpüree, karotten (G)
14,90 euro

frikadelle
rahmsauce, brokkoli, butterreis (A,L,M,C,G)
13,50 euro

spaghetti
mit tomatensauce oder bolognese (A,C,L)
12,50 euro

röstkartoffeln, cremespinat und spiegelei (A,C;G)
8,90 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.