



APERITIF- & COCKTAILEMPFEHLUNGEN

Glas Secco oder Secco Orange ⁹	5,50
Sherry medium / dry	5,00
Martini Bianco / Rosso ⁹	5,50
Campari Soda / Orange ¹	6,50
Kir Royal ^{2,9}	6,50
Aperol Spritz ¹	7,90
Lillet Wild Berry ¹	7,90
Paulas Spritz ^{3,5}	8,50
Negroni ^{1a} (Gin, Campari, Martini Rosso, Orangenscheibe)	8,50
Paulas Weißbier-Passion ^{1,3,5} (Goldener Adler, Limettensaft, Maracujasaft)	8,50
Ginspiert.Signature. ^{1,3,5,11a} (Gin, Himbeersirup, Tonic, Limettensaft)	11,90
<u>Alkoholfrei</u>	
Paulas Limo ^{3,5}	6,50
Paulas Ruby Spritz ^{1,2} (Grapefruit, Orange und Zitrone, Enzian, Quassia und Thymian)	8,50



VORSPEISEN

Carpaccio vom Rinderfilet mit Basilikummarinade und gehobeltem Parmesan, dazu frisches Baguette ^{A/G/L}	18,90
Lachstatar mit bunten Blattsalaten und Meerrettichmayonnaise, dazu frisches Baguette ^{A/D/C/G/L/J}	19,90

SUPPEN

Flädlesuppe ^{G/A/C/I}	6,90
Karotten-Ingwer-Suppe (vegan) ^{F/H/L}	8,90

VEGETARISCH

Großer Salatteller vom Buffet ^{A-W/I-11}	13,50
Käsespätzle mit Salat vom Buffet ^{G/A/C/I + A-W/I-11}	16,90
Cremiges Parmesanrisotto mit Birnen, Rosenkohl, Gorgonzola und Nüssen ^{G/H/L}	18,90
Gefüllte Steinpilztortellini in Steinpilzrahm mit Frühlingszwiebeln und Parmesan ^{A/C/G/H/L}	19,90

VEGAN

Vegane Krautwickel auf Süßkartoffelcreme mit buntem Marktgemüse und Weißweinschaum ^{A/F/H/J/I/M/L}	17,90
---	-------

FISCH

Gebratenes Zanderfilet mit Weißweinschaum auf cremigem Parmesanrisotto mit Birnen und Rosenkohl ^{D/G/H/L}	28,90
--	-------



FLEISCH

Paulas Alb Burger (Beef Patty, Burgersauce, Tomate, Salat und Käse), dazu Pommes ^{A/C/G/I/J/10}	18,90
Jägerschnitzel mit Champignons aus der Region, dazu Spätzle ^{A/C/G/L}	20,90
Gebratener Zopf vom Schweinefilet mit Bratensoße, dazu Käse-Rahmkartoffeln ^{A/G/C/L}	26,90
Duett vom Kalb (Bäckchen und Braten), dazu Spätzle ^{A/G/C/L}	28,90
Wildragout mit Preiselbeeren und Spätzle ^{A/G/C/L}	23,90
Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken) mit Preiselbeeren, dazu Bratkartoffeln ^{A/G/C/L}	28,90
Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und Bratensoße, dazu Spätzle ^{A/G/C/L}	29,90

STEAKS

Alle Steaks werden mit einer Gemüse garnitur und Pommes serviert.

Rumpsteak (Argentinisches Angus) ^A	200 g 300 g	29,90 34,90
Rinderfilet (Argentinisches Angus) ^A	200 g 300 g	36,90 43,90
Kalbsrückensteak ^A	200 g	30,50

EXTRAS

Je 1,90 €

- Hausgemachte Kräuterbutter ^{G/J}
- Hausgemachte Sauce Bernaise ^{C/G/L}
- Hausgemachte Pfeffersoße ^{L/G}
- Barbecue-Sauce (kalt) ^{V/L}



FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Kleiner Salatteller vom Buffet ^{A-N/1-11}	6,90
Wurstsalat mit Gurken, Zwiebeln und Brot ^{A/G/10} dazu Bratkartoffeln	12,50 + 5,50
Schweizer Wurstsalat mit Gurken, Zwiebeln und Brot ^{A/G/10} dazu Bratkartoffeln	12,50 + 5,50



DESSERT

Gemischtes Eis von der Eismanufaktur Lieblingseis ^{A/G/C}	6,50
Gemischtes Eis von der Eismanufaktur Lieblingseis mit Sahne ^{A/G/C}	7,50
Vanilleeis von der Eismanufaktur Lieblingseis mit heißer Schokoladensoße ^{A/G/C}	8,50
Vanilleeis von der Eismanufaktur Lieblingseis mit heißen Himbeeren ^{A/G/C}	8,90
Nussbecher mit Eierlikör und Sahne ^{A/G/H/C}	9,50
Kugel hausgemachtes Sorbet (vegan) ^L	3,50
Crème Brûlée mit Schattenmorellen, Wintereis und Eierlikör ^{C/G/H/L}	11,90
Tiramisu mit Tonkabohneneis ^{A/C/G/H/L}	10,90

A=Glutenhaltiges Getreide

E=Erdnüsse

H=Schalenfrüchte, Nüsse, Kerne

L= Sulfid/Schwefeldioxid

B= Krebstiere

F=Soja

I=Sellerie

M=Lupine

C= Eier

G=Milch-Zucker (Laktose)

J=Senf

N=Weichtiere

D=Fisch

K= Sesam

1 Farbstoff

5 Ascorbinsäure

9 enthält Sulfite

2 Konservierungsstoffe

6 geschwärzt

10 Nitritpökelsalz

3 Antioxidationsmittel

7 gewachst

11 Koffein

4 Natriumbenzoat

8 Süßstoff

In allen Gerichten könnten kleinste Spuren von Mehl (Gluten) sowie den Allergenen A-N enthalten sein, da alle Produkte bei uns in einem Raum gefertigt werden (Luftübertragung).