

# Paulaners Saisonkarte / Paulaners Seasonal Menu

## Weinempfehlung <sup>c</sup>

**Sauvignon Blanc 2023, Rheinhessen, Pfandturm, Dr. Köhler** 0,2 L 10,00 € / 0,75L 35,00€

Viel Kräuter wie Salbei, herbe Grapefruit, etwas Heu, weiße Johannisbeere und etwas Feuerstein. Klar und feinsaftig, sehr laute Aromatik mit hellen Blüten, lebendig und sehr erfrischend.

**Cabernet Merlot 2021, Rheinhessen, Pfandturm, Dr. Köhler** 0,2L 10,00 € / 0,75L 35,00€

Ätherische Kräuter wie Rosmarin, Thymian, dunkle Beeren wie Brombeere, Johannisbeere, Sauerkirsche und etwas Rauch. Klar und feinsaftig, Beeren, Schokolade und Rauch im Finale

## Vorspeise und Suppe | Starter and Soup

**Feldsalat | Lamb's lettuce** <sup>(CDM)</sup> 19,50 €

Himbeer-Dressing, gebratene Pfifferlinge, Brezen-Croutons, Gebackenes Ei <sup>(CDM)</sup>  
*Raspberry dressing, fried chanterelles, pretzel croutons, baked egg*

**Paulaner Flammkuchen | Paulaners tarte flambee** <sup>(CMT)</sup> 17,50 €

Schmand, Rote Zwiebel, Kürbis, Feige, Walnuss, Ziegenkäse  
*Sour cream, red onion, pumpkin, fig, walnut, goat cheese*

**Klassische Kürbiscremesuppe | Classic pumpkin cream soup** <sup>(CDJM)</sup> 9,50 €

Hokkaido Kürbis, Kern-Öl, gebackener Kürbisspieß  
*Hokkaido pumpkin, seed oil, baked pumpkin skewer*

## Hauptgang | Main course

**¼ Knusprige Lugeder Grill-Ente | Crispy Lugeder grilled duck** <sup>(JLM2)</sup> 25,50€

Orangensauce, Blaukraut, Kartoffelnknödel  
*Orange sauce, red cabbage, potato dumpling*

**Werdenfelser Rehragout | Werdenfelser venison ragout** <sup>(CDJLM)</sup> 35,50€

Pfifferlinge, Preiselbeer Birne, Butterspätzle  
*Chanterelles, Cranberry pear, butter spaetzle noodles*

**Glacierte Spareribs | Glazed spar ribs** <sup>(HJKLMC)</sup> 29,00€

BBQ-Sauce, Maiskolben, Süßkartoffel-Pommes, Limonen-Dip  
*BBQ sauce, corn on the cob, sweet potato fries, lime dip*

**Kastanie-Ravioli, Grana Padano | Chestnut ravioli, Grana Padano** <sup>(CDJM)</sup> 22,50€

Gebratene Ochsentomate, Frittierte Salbei, gebratene Pfifferlinge  
*Pan fried ox tomato, fried sage, pan fried chanterelles*

## Dessert | Dessert

**Kürbis – Creme Brûlée | Pumpkin crème brulee** <sup>(CDMI)</sup> 10,50 €

Pistazieneis, Sesam Kräcker  
*Pistachio ice cream, sesame crackers*

**Ab 21.09.2024 zur Wiesn ab 17Uhr**

**Starting from September 21st, 2024 during Oktoberfest from 5p.m**

**½ Bio Wiesn Hendl, Kartoffel-Radiesersalat** <sup>(IKJ)</sup> 24,50 €

**½ Organic Oktoberfest Roast chicken, potato and radish salad**