

Paulaners Saisonkarte / Paulaners Seasonal Menu

Weinempfehlung

2022 Weingut Bickel Stumpf | Silvaner 0,2 l 9,50 €
Franken I DE 0,75 l 34,00 €

Vegane Kürbis-Kokos Suppe | Vegan pumpkin-coconut soup ^{lihmnopq} 9,50€
Kernöl | Brezn Croutons
Seed oil | pretzel croutons

Gebackener Heuhmilchkäse | Baked hay milk cheese ^{cdlmnopq} 14,50 €
Blattsalat | Wildpreisselbeeren | Bauernbrot
leaf salads | cranberries | farmhouse bread

Gebratenes Lammkaree | Roasted rack of lamb ^{cjl} 42,50€
Rosmarinjus | pastinaken | Petersilienwurzeln | Kräuter Kartoffelpürre
Rosemary jus | parsnips | parsley roots | herb mashed potatoes

Hirsch Gluasch | Venison Goulash ^{cdljm} 27,50€
Wurzelgemüse | Walnussspätzle | Rotweinbirne
root vegetables | walnut spaetzle | red wine pears

Kaspressknödel | Cheese dumplings ^{cdlmnopq} 18,50 €
Weißweinsauce | Egerlingen | Karotte
white wine sauce | agaricus mushrooms | carrots

Nougat Kaiserschmarrn | Nougat Kaiserschmarrn ^{cdlm} 15,50€
Pflaumen-Zimt-röster | cinnamon roaster

Sehr geehrte Gäste, bei Fragen zu Allergien und Unverträglichkeiten, wenden sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Dear guests, if you suffer from allergies or food intolerances, please notify our service staff.