



# PAULANER

## Biere vom Fass

MÜNCHNER URTyp <sup>A3</sup>	1 l	€	9,20
	0,5 l	€	4,60
	0,3 l	€	3,70
PREMIUM PILS <sup>A3</sup>	0,3 l	€	4,00
HEFE-WEISSBIER, hell <sup>A1, 3</sup>	0,5 l	€	4,70
	0,3 l	€	3,80
HEFE-WEISSBIER dunkel <sup>A1, 3</sup>	0,5 l	€	4,70
	0,3 l	€	3,80
SALVATOR dunkler Doppelbock <sup>A3</sup>	0,5 l	€	4,90
	0,3 l	€	3,90
HACKER PSCHORR Münchner Kellerbier Anno 1417 <sup>A3</sup> unfiltriert	0,5 l	€	4,70
	0,3 l	€	3,80



# PAULANER

## Flaschenbiere

WEISSBIER kristallklar <sup>A1, 3</sup>	0,5 l	€	4,70
HEFE-WEISSBIER alkoholfrei <sup>A1, 3</sup>	0,5 l	€	4,70
ORIGINAL MÜNCHNER ALKOHLFREI <sup>A3</sup>	0,3 l	€	3,80
PAULANER UR-DUNKEL NATURTRÜB <sup>A3</sup>	0,5 l	€	4,70
PAULANER ZWICKL <sup>A3</sup>	0,4 l	€	4,30
WEIZENRADLER ZITRONE alkoholfrei <sup>A1, 3</sup>	0,5 l	€	4,70

INKLUSIVPREISE

## ZUR EINSTIMMUNG

Frisch gebackene BREZN <sup>A1</sup>	€ 1,90
mit Butter <sup>A1,G</sup>	€ 2,50
<b>PAULANER SCHMANKERL VOM BRETT</b>	€ 12,90
Südtiroler Speck g.g.A / cremiger Obatzda / Griebenschmalz / hausmacher Leberwurst / pikante Salamistengele / handgedrehter Radi / rote Zwiebelringe / saure Gurke / kleine Tomate / gekochtes Ei / BIO Steinofenbrot <sup>1,2,3,A,J</sup>	

## SUPPENKÜCHE

<b>FLÄDLESUPPE</b>	€ 5,20
Rinderkraftbrühe / Pfannkuchenstreifen / Schnittlauch <sup>A1,C,G</sup>	
<b>MAULTASCHENSUPPE</b>	€ 5,80
Rinderkraftbrühe / unsere Maultasche / geschmälzte Zwiebeln <sup>9, A1,C,G</sup>	
<b>GULASCHSUPPE</b>	€ 5,60
Rindfleischwürfeln / milde Paprika / eine Prise Chili / BIO Steinofenbrot <sup>A1</sup>	
<b><i>auch als große Portion</i></b>	€ 9,50

## AB INS BEET

<b>KLEINER SALAT</b>	€ 6,50
Rohkost / Blattsalate / kleine Tomaten / Radieschen / Hausdressing <sup>*,L</sup>	
<b>GROSSER SALATTELLER</b>	€ 10,50
Rohkost / Blattsalate / kleine Tomaten / Radieschen / Hausdressing <sup>*,L</sup>	
<b>GROSSER SALATTELLER „CAESAR'S ART“</b>	€ 14,90
Rohkost / Blattsalate / kleine Tomaten / Brezel Chips / Caesar Dressing / gegrillte Hähnchenbrust <sup>A1,C,G,I,L</sup>	
<b>PAULANER'S SCHNITZELSALAT</b>	€ 13,50
Rohkost / Blattsalate / knusprig gebratene Schnitzelstreifen nach Wiener Art / kalt gerührte Preiselbeeren / Hausdressing <sup>A1,C,G,L</sup>	

### LIEBE GÄSTE

Alle unsere Rohkostsalate inklusive Kartoffelsalat und unserem Hausdressing werden von uns VEGAN zubereitet. Die Salate welche Tierische Produkte enthalten sind entsprechend gekennzeichnet.

## DIE WURST

EIN PAAR KESSELFrische Weisswürstel	€ 6,90
Serviert im Petersiliensud / Händlmaiers süßer Senf / Brezel <sup>9,A1,J</sup>	
<b>jedes weitere Stück</b>	€ 3,00
EIN PAAR WIENER WÜRSTEL	€ 6,90
vom Metzger Kübler, vielfach Prämiert / Senf / BIO Steinofenbrot <sup>2,3,9,A1,J</sup>	
ZWEI PAAR ANGEBRÄUNTE BRATWURST	€ 10,90
Grobe Bratwurst nach eigener Rezeptur / Filder Weinsauerkraut / Natursoße / BIO Steinofenbrot <sup>3,4,A1,L</sup>	

## AUCH OHNE FLEISCH EIN GENUSS

Große Portion SPÄTZLE mit Soße <sup>A1,C,G,L</sup>	€ 5,90
Je ein SEMMEL und KARTOFFELKNÖDEL mit Soße <sup>3,A1,C,G,L</sup>	€ 5,90
TIROLER SPINATKNÖDEL	€ 12,50
Geriebener Bergkäse / zerlassene Butter <sup>A1,C,G</sup>	
ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE	€ 13,90
Hausgemachte Spätzle / würziger Bergkäse / Emmentaler / zweierlei Zwiebeln / Kartoffel – Blattsalat <sup>*,A1,C,G,J,L</sup>	

## BAYERISCHE KLASSIKER .....Das schmeckt immer

OFENFRISCHER SCHWEINSBRATEN	€ 15,90
vom Schwein aus der Region / Kartoffelknödel / Bröselbutter / Natursoße / Krautsalat <sup>3,8,A1,C,G</sup>	
GANZE SCHWEINSHAX'N	€ 18,90
vom Schwein aus der Region / Semmelknödel / Bröselbutter / Natursoße / Krautsalat <sup>3,8,A1,C,G</sup>	
PAULANER TELLER	€ 19,90
Schweinsbraten / Hax'n / ein Paar angebräunte Bratwurst / Filder Weinsauerkraut / zweierlei Knödel / Bröselbutter / Natursoße <sup>3,A1,C,G</sup>	
PAULANER PLATTE <b>ab 2 Personen</b>	
Schweinsbraten / Hax'n / angebräunte Bratwurst / Schweineschnitzel „Wiener Art“ / Maultasche / Filder Weinsauerkraut / zweierlei Knödel / Bröselbutter / Natursoße <sup>3,9,A1,C,G</sup>	€ 25,00
<b>pro Person</b>	

INKLUSIVPREISE

## HAUPTGERICHTE

<b>ZWIEBELROSTBRATEN</b>	€ 25,90
vom heimischem Rind / Kalbsjus / zweierlei Zwiebeln / knusprige Bratkartoffeln / Blattsalat <small>A1,A3,I</small>	
<b>PANIERTES SCHNITZEL „WIENER ART“</b>	
Pommes Frites / Blattsalat * <small>A1,C,G</small>	
<b>VOM SCHWEIN</b>	€ 15,90
<b>VOM KALB <i>mit kalt gerührten Preiselbeeren</i></b>	€ 25,90
<b>VOM HÄHNCHEN</b>	€ 17,30
<b>„FITNESSTELLER“</b>	€ 16,90
Hähnchenbrust vom Grill / hausgemachte Kräuterbutter / Ofenkartoffel / Kräuter Schmand / Beilagen Salat * <small>G</small>	

## SCHWÄBISCHE HAUPTGERICHTE .....Tradition verpflichtet

<b>LINSENTELLER</b>	€ 12,90
Unsere Linsen / ein Paar Saiten / Rauchfleisch / Butterspätzle / Bröselbutter <small>9,A1,C,G</small>	
<b>SAURE KUTTELN</b>	€ 11,90
Trollinger Soße / knusprige Bratkartoffeln <small>L</small>	
<b>HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN</b>	€ 13,50
Unsere Maultaschen / geschmälzte Zwiebeln / mit Natursoße oder in kräftiger Rinderbrühe / Kartoffel-Blattsalat <small>9,A1,C,G,L</small>	
<b>HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN</b>	€ 13,90
Unsere Maultaschen / Frische Champignons in Rahm / Kartoffel –Blattsalat <small>9,A1,C,G,L</small>	
<b>GAISBURGER MARSCH</b>	€ 12,90
Eintopf vom zartem Bürgermeisterstück / Kartoffeln / Spätzle / Wurzelgemüse / kräftige Rinderbrühe / geschmälzte Zwiebeln <small>A1,C,G</small>	
<b>SCHWABENTELLER</b>	€ 19,50
Zwei Schweinemedallions vom Grill / Frische Champignons in Rahm / Bubespätzle / geschmälztes Maultäschle / Butterspätzle <small>9,A1,C,G,L</small>	
<b>SCHWÄBISCHER ROSTBRATEN</b>	€ 26,50
Zwiebelrostbraten vom heimischem Rind / Kalbsjus / zweierlei Zwiebeln / Filder Weinsauerkraut / geschmälztes Maultäschle / Butterspätzle <small>9,A1,A3,C,G,I</small>	

INKLUSIVPREISE

## A BISSERL WAS GEHT IMMER .....als Beilage zum Hauptgericht

BEILAGENSALAT mit Rohkost und Blattsalaten * <sup>,J,L</sup>	€ 4,90
Portion KARTOFFELSALAT, BLATTSALAT oder KRAUTSALAT * <sup>,J,L</sup>	€ 4,50
Portion SPÄTZLE, KNÖDEL, SAUERKRAUT, oder Sättigungsbeilage <sup>A1,C,G</sup>	€ 4,70
Große Portion POMMES	€ 5,00
OFENKARTOFFEL mit Kräuter Schmand <sup>G</sup>	€ 5,50
Portion BIO Steinofenbrot oder Weißbrot <sup>A1</sup>	€ 2,00
Portion Schmand <sup>G</sup>	€ 2,50
Portion Kräuterbutter, Champignonrahmsauce, Preiselbeeren <sup>G,L</sup>	€ 1,50

## BROTZEIT .....ist die schönste Zeit

OFENFRISCHER LEBERKÄSE	€ 6,50
Senf nach Wahl / BIO Steinofenbrot <sup>2,3,9,A1,J</sup>	
OFENFRISCHER LEBERKÄSE	€ 10,90
Natursoße / zweierlei Zwiebeln / Kartoffelsalat * <sup>2,3,9,A1,J,L</sup>	
WURSTSALAT	€ 10,90
Schinkenwurst / saure Gurken / rote Zwiebelringe / gekochtes Ei / kleine Tomaten / Schnittlauch / BIO Steinofenbrot * <sup>2,3,A1,C,J</sup>	
SCHWEIZER WURSTSALAT	€ 11,90
Schinkenwurst / Emmentaler Käse / saure Gurken / rote Zwiebelringe / gekochtes Ei / kleine Tomaten / Schnittlauch / BIO Steinofenbrot * <sup>2,3,A1,C,G,J</sup>	
OBATZDA	€ 11,90
Käsezubereitung aus cremigem Camembert, Frischkäse und mildem Paprika / rote Zwiebeln / handgedrehter Radi / saure Gurken / kleine Tomaten / Schnittlauch / BIO Steinofenbrot <sup>A1,G</sup>	
ZWIEBELROSTBRATEN	€ 22,50
vom heimischem Rind / Kalbsjus / zweierlei Zwiebeln / BIO Steinofenbrot <sup>A1,A3</sup>	

## UND ZUM ABSCHLUSS .....eine Süße Sünde

APFELSTRUDEL	€ 7,20
Nach eigener Rezeptur / Vanilleeiscreme / Schlagrahm <sup>A1,G</sup>	
PAULANER'S KAISERSCHMARRN	€ 13,50
Unser Kaiserschmarrn zubereitet mit viel Liebe, in der Pfanne karamellisiert / Staubzucker / Apfelkompott / Zwetschgenröster / Mandelsplitter / mit oder ohne eingelegte Rum Rosinen <sup>A1,C,G,H</sup>	
Zubereitungszeit ca. 20 min.	
GEMISCHTES EIS ( Vanille-, Schokolade-, Erdbeer- oder Walnusseis ) <sup>C,G,H</sup>	€ 5,50
1 Kugel Eis	€ 2,00
2 Kugeln Eis	€ 3,50
Portion Sahne	€ 1,00
ESPRESSO AFFOGATO	€ 4,50
Kräftiger Espresso / eine Kugel cremiges Vanilleeis <sup>G</sup>	

## APERITIF

MARTINI BIANCO <sup>5</sup>	5 cl	€	4,90
CAMPARI mit Soda <sup>1</sup>	4 cl	€	6,20
CAMPARI Orange <sup>1</sup>	4 cl	€	6,50
PFIFF	0,2 l	€	3,00
APEROL SPRITZ <sup>1,11</sup>	0,2 l	€	8,50

## SEKT & CHAMPAGNER

Piccolo, Kessler Brut <sup>L</sup>	0,2 l	€	8,90
Geldermann „Carte Blanche“ <sup>L</sup>	0,75 l	€	34,80
Veuve Cliquot <sup>L</sup>	0,75 l	€	95,00

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

TAFELWASSER	0,2 l	€	2,40
ENSINGER GOURMET Classic	0,25 l	€	2,90
	0,5 l	€	4,60
ENSINGER GOURMET Still	0,5 l	€	4,60
APFELSCHORLE	0,2 l	€	3,00
	0,4 l	€	4,20
APFELSAFT, naturtrüb	0,2 l	€	3,20
	0,4 l	€	4,60
SAFTSCHORLE vom	0,2 l	€	3,20
Schwarzen Johannisbeernektar, Maracujanektar oder Orangensaft	0,4 l	€	4,40
SCHWAZER JOHANNISBEERNEKTA, MARACUJANEKTAR, ORANGENSFT	0,2 l	€	3,40
	0,4 l	€	4,80
COCA-COLA <sup>1,3,10</sup>	0,33 l	€	4,20
COCA-COLA light <sup>1,3,8,10</sup>	0,33 l	€	4,20
COCA-COLA Zero <sup>1,3,8,10</sup>	0,33 l	€	4,20
FANTA <sup>1,3</sup>	0,33 l	€	4,20
SPRITE <sup>1,3</sup>	0,33 l	€	4,20
PAULANER SPEZI <sup>1,3,9,10</sup>	0,5 l	€	4,60
ALMDUDLER	0,33 l	€	4,10
BITTER LEMON <sup>11</sup>	0,2 l	€	3,50
TONIC WATER <sup>11</sup>	0,2 l	€	3,50
GINGER ALE <sup>1</sup>	0,2 l	€	3,50
<b>Für Kinder bis 6 Jahre</b>			
TAFELWASSER, SAFT	0,2 l	€	2,00

INKLUSIVPREISE

## WEISSWEIN

OBERTÜRKHEIMER WEINSTEIGE, Riesling trocken (vom Fass), Q.b.A. Weingut Albert & Konrad Zaiß <a href="#">L</a>	0,25 l	€ 4,90
UNTERTÜRKHEIMER MÖNCHBERG, Riesling trocken, Q.b.A. Weinmanufaktur Untertürkheim <a href="#">L</a>	0,25 l	€ 5,20
CHARDONNAY trocken Collegium Wirtemberg, Weingärtner Rotenberg & Uhlbach <a href="#">L</a>	0,2 l 0,75 l	€ 8,50 € 27,50
WEISSBURGUNDER trocken Weinmanufaktur Untertürkheim <a href="#">L</a>	0,2 l 0,75 l	€ 8,40 € 27,40
RIESLING SAUVIGNON BLANC VDP. GUTSWEIN >Schloss Monrepos< , Weingut Herzog von Württemberg	0,2 l 0,75 l	€ 7,50 € 26,30
PAGUS BISANO PINOT GRIGIO Delle Venezie D.O.C Romano Vitas, Friaul, Italien <a href="#">L</a>	0,2 l 0,75 l	€ 6,70 € 23,30

## WEISSHERBST

ROTENBERGER SCHLOSSBERG TROLLINGER WEISSHERBST Collegium Wirtemberg, Weingärtner Rotenberg & Uhlbach <a href="#">L</a>	0,25 l	€ 4,90
BARDOLINO CLASSICO D.O.C. Rosé Azienda Lenotti, Casal Busol, Veneto, Italien <a href="#">L</a>	0,2 l 0,75 l	€ 6,50 € 22,50

## ROTWEIN

OBERTÜRKHEIMER WEINSTEIGE, Trollinger trocken Q.b.A., Weingut Albert & Konrad Zaiß <a href="#">L</a>	0,25 l	€ 5,20
TROLLINGER MIT LEMBERGER Collegium Wirtemberg, Weingärtner Rotenberg & Uhlbach <a href="#">L</a>	0,25 l	€ 4,90
PODERE MONTEPULCIANO D`ABRUZZO D.O.C. Azienda Umani Ronchi, Marken, Italien <a href="#">L</a>	0,2 l 0,75 l	€ 7,80 € 27,30
SCHORLE weiß oder rot vom Württemberger Qualitätswein <a href="#">L</a>	0,25 l	€ 4,50

INKLUSIVPREISE

## SPIRTUOSEN

OBSTLER Weingut Zaiß	2 cl	€	3,30
MIRABELLE Weingut Zaiß	2 cl	€	4,10
WILLIAMS CHRIST BIRNENBRAND Weingut Zaiß	2 cl	€	4,00
KIRSCHWASSER Weingut Zaiß	2 cl	€	4,00
GEBIRGSENZIAN	2 cl	€	3,20
BÄRWURZ	2 cl	€	3,40
MALTESER AQUAVIT	2 cl	€	3,80
LINIE AQUAVIT	2 cl	€	4,10
GRAPPA VUISINAR	2 cl	€	4,50
BOMBAY SAPPHIRE GIN	2 cl	€	4,20
REMY MARTIN	2 cl	€	4,90
JÄGERMEISTER	2 cl	€	3,40
BAILEYS	2 cl	€	4,70
BACCARDI	4 cl	€	4,20
JACK DANIELS Tennessee-Whiskey	4 cl	€	5,00
VODKA MOSKOVSKAYA	2 cl	€	3,40
FERNET BRANCA	2 cl	€	3,60
RAMAZOTTI	4 cl	€	4,40
<i>Ratzeputz werd' ich genannt! Hab Heimatrecht in Celle, Wer mich trinkt der fürchtete Nicht den Teufel und die Hölle</i>	2 cl	€	4,00

## HEISSE GETRÄNKE

TASSE KAFFEE <sup>10</sup>	€	2,90
HAFERL KAFFEE <sup>10</sup>	€	3,60
HAFERL MILCHKAFFEE <sup>10</sup> <b>G</b>	€	3,60
LATTE MACCHIATO <sup>10</sup> <b>G</b>	€	3,80
TASSE koffeinfreier KAFFEE	€	2,80
HAFERL koffeinfreier KAFFEE	€	3,50
ESPRESSO <sup>10</sup>	€	2,80
ESPRESSO MACCHIATO <sup>10</sup> <b>G</b>	€	3,00
Doppelter ESSPRESSO <sup>10</sup>	€	3,90
CAPPUCCINO <sup>10</sup> <b>G</b>	€	3,60
GLAS TEE ( Darjeeling, Minze, Kamille, Hagebutte, Grün )	€	2,80
HAFERL SCHOKOLADE mit Sahne <b>G</b>	€	3,40

INKLUSIVPREISE



## Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	gewachst
8	mit Süßungsmittel
9	mit Phosphat
10	coffeinhaltig
11	chininhaltig
*	mit Hausdressing: 1,3,A1,A3,J

## Allergene

A	Glutenhaltiges Getreide (A1-Weizen, A2-Roggen, A3-Gerste, A4-Hafer, A5-Dinkel, A6-Kamut)
B	Krebstiere
C	Eier und Eierzeugnisse
D	Fische und Fischerzeugnisse
E	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
F	Soja und Sojaerzeugnisse
G	Milch und Milchprodukte einschließlich Laktose
H	Schalenobst (Nüsse)
I	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
J	Senf und Senferzeugnisse
K	Sesamsamen
L	Schwefeldioxid und Sulfide
M	Lupinen
N	Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)