



# PAULANER

## Biere vom Fass

MÜNCHNER URTyp <sup>A3</sup>	1 l	€ 10,60
	0,5 l	€ 5,30
	0,3 l	€ 4,30
PREMIUM PILS <sup>A3</sup>	0,3 l	€ 4,60
HEFE-WEISSBIER, hell <sup>A1, 3</sup>	0,5 l	€ 5,50
	0,3 l	€ 4,50
HEFE-WEISSBIER dunkel <sup>A1, 3</sup>	0,5 l	€ 5,50
	0,3 l	€ 4,50
SALVATOR dunkler Doppelbock <sup>A3</sup>	0,5 l	€ 5,80
	0,3 l	€ 4,80
HACKER PSCHORR Münchner Kellerbier Anno 1417 <sup>A3</sup> unfiltriert	0,5 l	€ 5,50
	0,3 l	€ 4,50



# PAULANER

## Flaschenbiere

WEISSBIER kristallklar <sup>A1, 3</sup>	0,5 l	€ 5,50
HEFE-WEISSBIER alkoholfrei <sup>A1, 3</sup>	0,5 l	€ 5,50
ORIGINAL MÜNCHNER ALKOHLFREI <sup>A3</sup>	0,3 l	€ 4,50
PAULANER UR-DUNKEL NATURTRÜB <sup>A3</sup>	0,5 l	€ 5,50
PAULANER ZWICKL <sup>A3</sup>	0,4 l	€ 5,10
WEIZENRADLER ZITRONE alkoholfrei <sup>A1, 3</sup>	0,5 l	€ 5,50

INKLUSIVPREISE

## ZUR EINSTIMMUNG

Frisch gebackene BREZN <sup>A1</sup>	€ 2,40
mit Butter <sup>A1,G</sup>	€ 3,20
<b>PAULANER SCHMANKERL VOM BRETT</b>	€ 14,90
Südtiroler Speck g.g.A / cremiger Obatzda / Griebenschmalz / Leberkäs / Kalbsleberwurst / handgedrehter Radi / rote Zwiebelringe / saure Gurke / kleine Tomate / gekochtes Ei / BIO Steinofenbrot <sup>1,2,3,9,A1,A2,J</sup>	

## SUPPENKÜCHE

<b>FLÄDLESUPPE</b>	€ 5,90
Rinderkraftbrühe / Pfannkuchenstreifen / Schnittlauch <sup>A1,C,G</sup>	
<b>MAULTASCHENSUPPE</b>	€ 6,90
Rinderkraftbrühe / unsere Maultasche / geschmälzte Zwiebeln <sup>9,A1,C,G</sup>	

## AB INS BEET

<b>KLEINER SALAT</b>	€ 7,90
Rohkost / Blattsalate / kleine Tomaten / Radieschen / Hausdressing <sup>*L</sup>	
<b>GROSSER SALATTELLER</b>	€ 11,90
Rohkost / Blattsalate / kleine Tomaten / Radieschen / Hausdressing <sup>*L</sup>	
<b>GROSSER SALATTELLER nach CAESAR'S - ART</b>	€ 16,50
Rohkost / Blattsalate / kleine Tomaten / Brezel Chips / Caesar Dressing / gegrillte Hähnchenbrust <sup>*A1,C,G,LL</sup>	
<b>PAULANER'S SCHNITZELSALAT</b>	€ 16,50
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.

INKLUSIVPREISE

## DIE WURST

EIN PAAR KESSELFISCHE WEISSWÜRSTEL	€ 9,50
Serviert im Petersiliensud / Händlmaier's süßer Senf / Brezel <sup>9,A1,J</sup>	
<b>jedes weitere Stück</b>	€ 4,00
EIN PAAR WIENER WÜRSTEL	€ 8,90
vom Metzger Kübler, vielfach Prämiert / Senf / BIO Steinofenbrot <sup>2,3,9,A1,J</sup>	
ZWEI PAAR ANGEBRÄUNTE BRATWURST	€ 14,90
Grobe Bratwurst nach eigener Rezeptur / Filder Weinsauerkraut / Natursoße / BIO Steinofenbrot <sup>3,4,A1,L</sup>	

## AUCH OHNE FLEISCH EIN GENUSS

TIROLER SPINATKNÖDEL	€ 14,90
Geriebener Bergkäse / zerlassene Butter / Blattsalat <sup>A1,C,G</sup>	
ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE	€ 17,20
Hausgemachte Spätzle / Rahm / würziger Bergkäse / Emmentaler / zweierlei Zwiebeln / Kartoffel – Blattsalat <sup>*A1,C,G,J,L</sup>	

## BAYERISCHE KLASSIKER ..... das schmeckt immer

OFENFRISCHER SCHWEINSBRATEN	€ 18,50
vom Schwein aus der Region / Kartoffelknödel / Bröselschmelze / Natursoße / Krautsalat <sup>3,8,A1,C,G</sup>	
GANZE SCHWEINSHAX'N	€ 21,50
vom Schwein aus der Region / Semmelknödel / Bröselschmelze / Natursoße / Krautsalat <sup>3,8,A1,C,G</sup>	
PAULANER TELLER	€ 23,50
Schweinsbraten / Hax'n / ein Paar angebräunte Bratwurst / Filder Weinsauerkraut / zweierlei Knödel / Bröselschmelze / 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 / Bröselschmelze / Natursoße <sup>3,9,A1,C,G</sup>	€ 28,50
<b>pro Person</b>	

INKLUSIVPREISE

## HAUPTGERICHTE

<b>ZWIEBELROSTBRATEN</b> vom heimischem Rind / Kalbsjus / zweierlei Zwiebeln / knusprige Bratkartoffeln / Blattsalat <sup>A1,A3,I</sup>	€ 32,90
<b>PANIERTES SCHNITZEL „WIENER ART“</b> Pommes Frites / Blattsalat <sup>*A1,C,G</sup>	
<b>VOM SCHWEIN</b>	€ 18,90
<b>VOM KALB</b> mit kalt gerührten Preiselbeeren	€ 28,90
<b>VOM HÄHNCHEN</b>	€ 18,90
<b>„FITNESSTELLER“</b> Hähnchenbrust vom Grill / hausgemachte Kräuterbutter / Ofenkartoffel / Kräuter Schmand / Beilagen Salat <sup>*G</sup>	€ 18,90

## SCHWÄBISCHE HAUPTGERICHTE ..... Tradition verpflichtet

<b>LINSETELLER</b> Unsere Linsen / ein Paar Saiten / Rauchfleisch / Butterspätzle / Bröselschmelze <sup>9,A1,C,G</sup>	€ 16,50
<b>SAURE KUTTELN</b> Trollinger Soße / knusprige Bratkartoffeln <sup>L</sup>	€ 15,90
<b>HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN</b> Unsere Maultaschen / geschmälzte Zwiebeln / mit Natursoße oder in kräftiger Rinderbrühe / Kartoffel-Blattsalat <sup>9,A1,C,G,L</sup>	€ 16,50
<b>HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN</b> Unsere Maultaschen / Rahmsauce / gebratene Champignons / Kartoffel –Blattsalat <sup>9,A1,C,G,L</sup>	€ 16,50
<b>GAISBURGER MARSCH</b> Eintopf vom zartem Bürgermeisterstück / Kartoffeln / Spätzle / Wurzelgemüse / kräftige Rinderbrühe / geschmälzte Zwiebeln <sup>A1,C,G</sup>	€ 13,90
<b>SCHWABENTELLER</b> Zwei Schweinemedallions vom Grill / gebratene Champignons / Rahmsauce / geschmälztes Maultäschle / Schupfnudeln / Spätzle / Bröselschmelze <sup>9,A1,C,G,L</sup>	€ 22,90
<b>SCHWÄBISCHER ROSTBRATEN</b> Zwiebelrostbraten vom heimischem Rind / Kalbsjus / zweierlei Zwiebeln / Filder Weinsauerkraut / geschmälztes Maultäschle / Butterspätzle / Bröselschmelze <sup>9,A1,A3,C,G,I</sup>	€ 33,90

INKLUSIVPREISE

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

BEILAGENSALAT mit Rohkost und Blattsalaten <sup>*,J,L</sup>	€ 5,20
Portion KARTOFFELSALAT, BLATTSALAT oder KRAUTSALAT <sup>*,J,L</sup>	€ 4,80
Portion SPÄTZLE, KNÖDEL, SAUERKRAUT, oder Sättigungsbeilage <sup>A1,C,G</sup>	€ 5,00
Große Portion POMMES	€ 5,50
OFENKARTOFFEL mit Kräuter Schmand <sup>G</sup>	€ 5,80
Portion BIO Steinofenbrot <sup>A1,A2</sup>	€ 2,30
Portion Schmand <sup>G</sup>	€ 2,80
Portion Kräuterbutter, Preiselbeeren <sup>G,L</sup>	€ 1,50
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

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

OFENFRISCHER LEBERKÄS	€ 9,50
Senf nach Wahl / BIO Steinofenbrot <sup>2,3,9,A1,J</sup>	
OFENFRISCHER LEBERKÄS	€ 13,90
Natursoße / zweierlei Zwiebeln / Kartoffelsalat <sup>*2,3,9,A1,J,L</sup>	
WURSTSALAT	€ 13,90
Schinkenwurst / saure Gurken / rote Zwiebelringe / gekochtes BIO Ei / kleine Tomaten / Schnittlauch / BIO Steinofenbrot <sup>*,2,3,A1,C,J</sup>	
SCHWEIZER WURSTSALAT	€ 14,90
Schinkenwurst / Emmentaler Käse / saure Gurken / rote Zwiebelringe / gekochtes BIO Ei / kleine Tomaten / Schnittlauch / BIO Steinofenbrot <sup>*,2,3,A1,C,G,J</sup>	
OBATZDA	€ 14,90
Käsezubereitung aus cremigem Camembert, Frischkäse und mildem Paprika / rote Zwiebeln / handgedrehter Radi / saure Gurken / kleine Tomaten / Schnittlauch / BIO Steinofenbrot <sup>A1,G</sup>	
ZWIEBELROSTBRATEN	€ 28,90
vom heimischem Rind / Kalbsjus / zweierlei Zwiebeln / BIO Steinofenbrot <sup>A1,A3</sup>	

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

APFELSTRUDEL	€ 8,90
Nach eigener Rezeptur / Vanilleiscreme / Schlagrahm <sup>A1,G</sup>	
PAULANER'S KAISERSCHMARRN	€ 14,90
Unser Kaiserschmarrn zubereitet mit viel Liebe und BIO Eiern, 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	€	5,80
CAMPARI mit Soda <sup>1</sup>	4 cl	€	7,10
CAMPARI Orange <sup>1</sup>	4 cl	€	7,30
PIFFF	0,2 l	€	3,60
APEROL SPRITZ <sup>1,11</sup>	0,2 l	€	8,90

## SEKT & CHAMPAGNER

Glas Sekt			
Pinot Noir, Meunier Brut; Sekthaus Raumland	0,1 l	€	7,50
Geldermann „Carte Blanche“ <sup>L</sup>	0,75 l	€	36,00
Veuve Cliquot Champagner Brut <sup>L</sup>	0,75 l	€	99,00
Ruinart Champagner Rosé Brut <sup>L</sup>	0,75 l	€	140,00

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

TAFELWASSER	0,2 l	€	2,80
TEINACHER Classic	0,25 l	€	3,30
	0,5 l	€	5,20
TEINACHER Still	0,5 l	€	5,20
APFELSCHORLE	0,2 l	€	3,50
	0,4 l	€	4,70
APFELSAFT, naturtrüb	0,2 l	€	3,80
	0,4 l	€	5,40
SAFTSCHORLE vom	0,2 l	€	3,70
Schwarzen Johannisbeernektar, Maracujanektar oder Orangensaft	0,4 l	€	4,90
SCHWARZER JOHANNISBEERNEKTAR, MARACUJANEKTAR, ORANGENSAFT	0,2 l	€	4,00
	0,4 l	€	5,60
COCA-COLA <sup>1,3,10</sup>	0,33 l	€	4,60
COCA-COLA light <sup>1,3,8,10</sup>	0,33 l	€	4,60
COCA-COLA Zero <sup>1,3,8,10</sup>	0,33 l	€	4,60
FANTA <sup>1,3</sup>	0,33 l	€	4,60
SPRITE <sup>1,3</sup>	0,33 l	€	4,60
PAULANER SPEZI <sup>1,3,9,10</sup>	0,5 l	€	4,90
ALMDUDLER	0,33 l	€	4,70
BITTER LEMON <sup>11</sup>	0,2 l	€	3,90
TONIC WATER <sup>11</sup>	0,2 l	€	3,90
GINGER ALE <sup>1</sup>	0,2 l	€	3,90
<b>Für Kinder bis 6 Jahre</b>			
TAFELWASSER, SAFT	0,2 l	€	2,20

INKLUSIVPREISE

## WEISSWEIN

2021 Riesling trocken, Gutswein Weingut Diehl <a href="#">L</a>	0,25 l	€ 6,10
UNTERTÜRKHEIMER MÖNCHBERG, Riesling trocken, Q.b.A. Weinmanufaktur Untertürkheim <a href="#">L</a>	0,25 l	€ 6,20
CHARDONNAY trocken Collegium Wirtemberg, Weingärtner Rotenberg & Uhlbach <a href="#">L</a>	0,2 l 0,75 l	€ 9,30 € 29,90
WEISSBURGUNDER trocken Weinmanufaktur Untertürkheim <a href="#">L</a>	0,2 l 0,75 l	€ 9,30 € 29,90
RIESLING SAUVIGNON BLANC VDP. GUTSWEIN >Schloss Monrepos<, Weingut Herzog von Württemberg	0,2 l 0,75 l	€ 8,30 € 27,90
PAGUS BISANO PINOT GRIGIO Delle Venezie D.O.C Romano Vitas, Friaul, Italien <a href="#">L</a>	0,2 l 0,75 l	€ 7,30 € 24,90

## WEISSHERBST

SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST Collegium Wirtemberg, Weingärtner Rotenberg & Uhlbach <a href="#">L</a>	0,25 l	€ 5,90
SHARE ROSÈ Vinho Regional Lisboa Casa Santos Lima, Portugal <a href="#">L</a>	0,2 l 0,75 l	€ 7,10 € 24,10

## ROTWEIN

2019 Trollinger trocken, Gutswein Weingut Diehl <a href="#">L</a>	0,25 l	€ 6,30
TROLLINGER MIT LEMBERGER Collegium Wirtemberg, Weingärtner Rotenberg & Uhlbach <a href="#">L</a>	0,25 l	€ 6,10
LATENTIA NOVANTACEPPI PRIMITIVO PUGLIA Latentia Winery SpA, Laterza, Italien <a href="#">L</a>	0,2 l 0,75 l	€ 8,70 € 28,10
SCHORLE weiß oder rot vom Württemberger Qualitätswein <a href="#">L</a>	0,25 l	€ 5,30

## SPIRTUOSEN

OBSTLER Weingut Zaiß	2 cl	€	3,90
MIRABELLE Weingut Zaiß	2 cl	€	5,20
WILLIAMS CHRIST BIRNENBRAND Weingut Zaiß	2 cl	€	4,90
KIRSCHWASSER Weingut Zaiß	2 cl	€	5,20
GEBIRGSENZIAN	2 cl	€	3,90
BÄRWURZ	2 cl	€	3,90
MALTESER AQUAVIT	2 cl	€	4,30
LINIE AQUAVIT	2 cl	€	4,70
GRAPPA VUISINAR	2 cl	€	6,10
BOMBAY SAPPHIRE GIN	2 cl	€	4,90
REMY MARTIN	2 cl	€	7,20
JÄGERMEISTER	2 cl	€	4,00
BAILEYS	2 cl	€	5,10
BACCARDI	4 cl	€	5,00
JACK DANIELS Tennessee-Whiskey	4 cl	€	6,30
VODKA MOSKOVSKAYA	2 cl	€	4,20
FERNET BRANCA	2 cl	€	4,20
RAMAZOTTI	4 cl	€	5,50
<i>Ratzeputz werd' ich genannt! Hab Heimatrecht in Celle, Wer mich trinkt der fürchtete Nicht den Teufel und die Hölle</i>	2 cl	€	4,90

## HEISSE GETRÄNKE

TASSE KAFFEE <sup>10</sup>	€	3,20
HAFERL KAFFEE <sup>10</sup>	€	4,10
HAFERL MILCHKAFFEE <sup>10</sup> <sup>G</sup>	€	4,10
LATTE MACCHIATO <sup>10</sup> <sup>G</sup>	€	4,10
TASSE koffeinfreier KAFFEE (Nespresso Volluto Decaffeinato)	€	3,20
ESPRESSO <sup>10</sup>	€	2,80
ESPRESSO <sup>10</sup> koffeinfrei (Nespresso Volluto Decaffeinato)	€	2,80
ESPRESSO MACCHIATO <sup>10</sup> <sup>G</sup>	€	3,00
Doppelter ESSPRESSO <sup>10</sup>	€	4,00
CAPPUCCINO <sup>10</sup> <sup>G</sup>	€	4,00
GLAS TEE ( Darjeeling, Minze, Kamille, Hagebutte, Grün )	€	3,20
HAFERL SCHOKOLADE mit Sahne <sup>G</sup>	€	4,00

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)