

zum Auftakt

Brezen ^{A1}	2.90
mit Butter ^{A1, G}	3.90
Sauber aufg'strichen Dreierlei Aufstriche – Obatzda, Griebenschmalz und Kräuterfrischkäse, Brezen oder BIO-Steinofenbrot ^{A1, A2, G,9}	11.90

Himmel der Bayern

Ein Paar kesselfrische Weißwurst serviert im Petersiliensud, dazu gibt's Händlmaiers süßen Senf und Brezn ^{A1, I,9} jedes weitere Stück	10.90 4.80
Frisch gebackener Leberkäs mit scharfem Senf, BIO-Steinofenbrot ^{A1, A2, G, J,2,3,9} oder mit geschmorten & gerösteten Zwiebeln, Bratensauce, Kartoffelsalat ^{A1, G, J, L,2,3,9}	10.90 16.90

Seelenwärmer

Flädlesuppe Rinderkraftbrühe, Pfannkuchen Streifen, Schnittlauch ^{A1, C, G}	7.50
Maultaschensuppe Rinderkraftbrühe, hausgemachte Maultasche, geschmälzte Zwiebeln, Schnittlauch ^{A1, C, G,9}	8.20
Wirtshaus Gulaschsuppe Rindfleischwürfel, milde Paprika, eine Prise Chili, BIO-Steinofenbrot ^{A1, A2, L}	10.50

INKLUSIVPREISE IN EURO

Salate

Gemischter Salat *Vegan*

Rohkost, Blattsalate, Radieschen, Hausdressing *

Klein 8.90
Groß 13.90

Paulaner's Schnitzelsalat

Schweine – Schnitzelstreifen nach Wiener Art,
in Butterschmalz gebraten, Rohkost & Blattsalate,
Hausdressing, Preiselbeeren ^{A1, C, G, *}

19.50

Hendlsalat

knackige Blattsalate, Rohkost, würziger Grana,
knusprige Brezel Croutons, zarte Hähnchenbrust und
das cremige Caesar Dressing mit Kapern und Sardellen ^{A1, C, G, D}

19.80

LIEBE GÄSTE

*Alle unsere Rohkostsalate inklusive Kartoffelsalat und unserem Hausdressing werden von
Uns VEGAN zubereitet.*

Die Salate welche Tierische Produkte enthalten sind entsprechend gekennzeichnet.

Wirtshaus Klassiker

Wiener Schnitzel

Pommes Frites, grüner Salat ^{A1, C, G, *}

vom Kalb mit Preiselbeeren
vom Hähnchen
vom Schwein

	klein
33.90	31.90
23.90	21.90
22.90	20.90

Zwiebelrostbraten

Kalbs – Jus, geschmälzte & geröstete Zwiebeln, Bratkartoffeln,
grüner Salat ^{A1, G, I, L, *}

37.90

Fitnesssteller

Hähnchenbrust vom Grill, hausgemachte Kräuterbutter,
Ofenkartoffel, Kräuter Schmand, kleiner gemischter Salat ^{G, *}

25.50

Jägerschnitzel

Schweineschnitzel Natur gebraten, gebratene Pilze,
Rahmsauce, Butterspätzle, Bröselschmelze, grüner Salat ^{A1, C, G, I, L, *}

25.50

Vegetarisch

Tiroler Spinatknödel

geriebener Bergkäse, zerlassene Butter, grüner Salat ^{A1, C, G, *}

18.90

Allgäuer Käsespätzle

Hausgemachte Spätzle, Rahm, würziger Bergkäse, Emmentaler, geschmälzte & geröstete Zwiebeln, Kartoffel – Blattsalat ^{A1, C, G, *}

klein
18.90 | 16.90

Veggie Chili *Vegan*

Grünkern, Paprika, Kidney Bohnen, Peperoni, Tomaten, Mais, Duftreis und Koriander ^{A1}

klein
18.50 | 16.50

Schwäbisches

Linsen

ein Paar Saiten, Rauchfleisch, Butterspätzle, Bröselschmelze ^{A1, C, G, 9}

klein
18.90 | 16.90

Saure Kutteln

in Trollinger Sauce geschmort, knusprige Bratkartoffeln ^L

klein
18.90 | 16.90

Hausgemachte Maultaschen

Geschmälzte Zwiebeln, mit Bratenjus oder in kräftiger Rinderbrühe, Kartoffel – Blattsalat ^{A1, C, G, I, L, 9}

klein
18.90 | 16.90

Hausgemachte Maultaschen

gebratene Pilze, Rahmsauce, Kartoffel – Blattsalat ^{A1, C, G, I, L, 9}

klein
19.20 | 17.20

Gaisburger Marsch

Eintopf mit zartem Bürgermeisterstück, Kartoffeln, Wurzelgemüse, Spätzle, kräftige Rinderbrühe, geschmälzte Zwiebeln, Schnittlauch ^{A1, C, G}

klein
18.50 | 16.50

Schwabenteller

Zwei Schweinemedallions vom Grill, gebratene Pilze, Rahmsauce, geschmälztes Maultäschle, Schupfnudeln, Spätzle, Bröselschmelze ^{A1, C, G, I, L, 9}

klein
28.90 | 26.90

Schwäbischer Rostbraten

Kalbs – Jus, geschmälzte und geröstete Zwiebeln, Filder Weinsauerkraut, geschmälztes Maultäschle, Spätzle, Bröselschmelze ^{A1, C, G, I, L, 9}

38.50

Bayerische Originale

Ofenfrischer Schweinsbraten

vom Schwein aus der Region, Bratenjus,
Kartoffelknödel, Bröselschmelze, Weißkrautsalat ^{A1, C, G, I, L,3}

klein
22.90 | 20.90

Ganze Schweinshax'n

vom Schwein aus der Region, Bratenjus,
Semmelknödel, Bröselschmelze, Weißkrautsalat ^{A1, C, G, I, L}

26.90

Bratwurst

Grobe Bratwurst nach eigener Rezeptur, Sauerkraut von den Fildern,
Bratenjus, BIO-Steinofenbrot ^{A1, A2, I, L,3}

klein
15.90 | 13.90

Paulaner Teller

Schweinsbraten, Hax'n, ein Paar angebräunte Bratwurst,
Sauerkraut von den Fildern, zweierlei Knödel,
Bröselschmelze, Bratenjus ^{A1, C, G, I, L,3}

29.80

Paulaner Platte (ab 2 Personen)

Schweinsbraten, Hax'n, angebräunte Bratwurst,
Schweineschnitzel „Wiener Art“, Maultasche,
Sauerkraut von den Fildern, zweierlei Knödel,
Bröselschmelze, Bratenjus ^{A1, C, G, I, L,3,9}

Preis pro Person 35.90

Wählen Sie noch dazu

Beilagensalat mit Rohkost und Blattsalaten * 5.90

Portion Kartoffelsalat, Blattsalat oder Krautsalat * 5.60

Portion Spätzle, Portion Sauerkraut ^{A1, C, G,3, L} 5.90

Portion Kartoffel- oder Semmelknödel (2 Stück) 5.90

Portion Pommes Frites 5.90

Ofenkartoffel mit Kräuter Schmand ^G 6.90

Portion BIO Steinofenbrot ^{A1, A2} 3.00

Portion Schmand ^G 4.20

Portion Kräuterbutter, Preiselbeeren ^G 2.20

Große Portion hausgemachte Spätzle mit Soße ^{A1, C, G, I, L} 9.80

Große Portion hausgemachte Spätzle mit
gebratenen Pilzen und Soße ^{A1, C, G, I, L} 13.90

Je ein Semmel- und Kartoffelknödel mit Soße ^{A1, C, G, I, L,3} 7.90

INKLUSIVPREISE IN EURO

Gönn dir was Gutes, gönn dir eine **BROTZEIT**

Wurstsalat

Schinkenwurst, saure Gurken, rote Zwiebelringe,
gekochtes Ei, Schnittlauch,
BIO-Steinofenbrot ^{A1, A2, C,2,3, *}

klein
15.90 | 13.90

Schweizer Wurstsalat

Schinkenwurst, Emmentaler, saure Gurken,
rote Zwiebelringe, gekochtes Ei, Schnittlauch,
BIO-Steinofenbrot ^{A1, A2, C, G,2,3, *}

klein
15.90 | 13.90

Bayerischer Obatzda *Vegetarisch*

Käsezubereitung aus cremigem Camembert,
Frischkäse und mildem Paprika, rote Zwiebelringe,
saure Gurke, Schnittlauch, handgedrehter Radi,
BIO-Steinofenbrot ^{A1, A2, G}

15.90

Paulaner's Brettljause

Südtiroler Speck g.g.A, Kaminwurzeln,
cremiger Obatzda, Tiroler Bergkäse, Griebenschmalz,
handgedrehter Radi, Leberkäs, Zwiebelringe,
BIO-Steinofenbrot ^{A1, A2, C, G,9}

23.90

Wiener Würstchen

Ein Paar knackige Wiener,
scharfer Senf, BIO-Steinofenbrot ^{A1, A2, J,9}

9.90

Zwiebelrostbraten

Kalbs-Jus, geschmälzte & geröstete Zwiebeln,
BIO-Steinofenbrot ^{A1, A2, I, L}

32.90

INKLUSIVPREISE IN EURO

Hüftgold

Affogato al Caffè

Espresso, eine Kugel cremiges Vanilleeis ^G

5.20

Apfelstrudel

Nach eigener Rezeptur, cremiges Vanilleeis, Schlagrahm ^{A1, G}

10.90

Des Kaisers Liebling

Unser Kaiserschmarrn, zubereitet mit viel Liebe und BIO-Eiern, in der Pfanne karamellisiert, Staubzucker, Apfelkompott, Zwetschgenröster, Mandelsplitter,

mit **oder** ohne eingelegte Rum Rosinen ^{A1, C, G, H}

Zubereitungszeit ca. 20 – 25 min.

16.90 | ^{klein} 14.90

Gemischtes Eis (Vanille, Schokolade, Erdbeer oder Walnuss) ^{G, H}

5.90

1 Kugel

2.40

2 Kugeln

3.90

Portion Schlagrahm ^G

1.40

Für unsere kleinen Gäste bis 6 Jahre

Wiener Schnitzel

vom Schweinerücken, paniert, Pommes Frites ^{A1, C, G}

Linsen

mit Saitenwürstle und Spätzle mit Brösel Schmelze ^{A1, C, G, 9}

Schweinebraten

mit Kartoffelknödel und Weißkrautsalat ^{A1, C, G, I, L, 3}

Hausgemachte Maultasche

mit geschmälzten Zwiebeln und Kartoffel – Blattsalat ^{A1, C, G, I, L, 9, *}

Hähnchenbrust

mit hausgemachten Spätzle und Sauce ^{A1, C, G, I, L}

Gaisburger Marsch

Eintopf mit Rindfleisch, Wurzelgemüse, Kartoffeln und Spätzle ^{A1, C, G}

Preis pro Kind 10.80

Wir servieren gern ein kleines Getränk dazu:

Apfelsaftschorle, Johannisbeerschorle, Maracujasaftschorle,

Orangensaftschorle, Tafelwasser

Preis pro Getränke 1.90



PAULANER

Biere vom Fass

Münchener Urtyp ^{A3}	1 l	11.20
	0,5 l	5.60
	0,3 l	4.60
Premium Pils ^{A3}	0,3 l	4.90
Hefe-Weißbier hell ^{A1, 3}	0,5 l	5.80
	0,3 l	4.80
Hefe-Weißbier dunkel ^{A1, 3}	0,5 l	5.80
	0,3 l	4.80
Salvator, dunkler Doppelbock ^{A3}	0,5 l	6.10
	0,3 l	5.10
Hacker Pschorr Münchener Kellerbier Anno 1417 ^{A3} unfiltriert	0,5 l	5.90
	0,3 l	4.90



PAULANER

Flaschenbiere

Weißbier kristallklar ^{A1, 3}	0,5 l	5.70
Hefe-Weißbier alkoholfrei ^{A1, 3}	0,5 l	5.70
Original Münchener alkoholfrei ^{A3}	0,5 l	5.70
Paulaner Natur Radler alkoholfrei ^{A3}	0,5 l	5.70
Hacker Pschorr Münchener Dunkel ^{A3}	0,5 l	5.70
Weizenradler Zitrone alkoholfrei ^{A1, 3}	0,5 l	5.70

INKLUSIVPREISE IN EURO

Aperitif

Martini Bianco ⁵	5 cl	6.20
Campari mit Soda ¹	4 cl	7.80
Campari Orange ¹	4 cl	8.20
Aperol Spritz ^{1,11}	0,2 l	9.50

Sekt & Champagner

Glas Sekt		
Pinot Noir, Meunier Brut, Sekthaus Raumland	0,1 l	7.50
Geldermann „Carte Blanche“ ^L	0,75 l	37.90
Veuve Clicquot Champagne Brut ^L	0,75 l	110.00
Champagne Ruinart Rosé Brut ^L	0,75 l	150.00

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2 l	3.00
Teinacher Classic	0,25 l	3.40
	0,5 l	5.30
Teinacher Still	0,5 l	5.30
Apfelschorle	0,2 l	3.60
	0,4 l	4.80
Apfelsaft, naturtrüb	0,2 l	3.90
	0,4 l	5.50
Saftschorle vom	0,2 l	3.80
Schwarzen Johannisbeernektar, Maracujanektar oder Orangensaft	0,4 l	5.10
Schwarzer Johannisbeernektar, Maracujanektar, Orangensaft	0,2 l	4.10
	0,4 l	5.70
Coca-Cola ^{1,3,10}	0,33 l	4.70
Coca-Cola light ^{1,3,8,10}	0,33 l	4.70
Coca-Cola Zero ^{1,3,8,10}	0,33 l	4.70
Paulaner Limo Orange ^{1,3}	0,33 l	4.70
Paulaner Limo Zitrone ^{1,3}	0,33 l	4.70
Paulaner Spezi ^{1,3,9,10}	0,5 l	5.10
Almdudler	0,33l	4.80
Bitter Lemon ¹¹	0,2 l	3.90
Tonic Water ¹¹	0,2 l	3.90
Ginger Ale ¹	0,2 l	3.90
Für Kinder bis 6 Jahre		
Tafelwasser, Saftschorle	0,2 l	1.90

Weißwein

2021 Riesling trocken, Gutswein Weingut Diehl L	0,25 l	6.50
Untertürkheimer Mönchberg, Riesling trocken, Q.b.A. Weinmanufaktur Untertürkheim L	0,25 l	6.80
Chardonnay trocken Collegium Wirtemberg, Weingärtner Rotenberg & Uhlbach L	0,2 l 0,75 l	9.90 33.50
Weißburgunder trocken Weinmanufaktur Untertürkheim L	0,2 l 0,75 l	9.90 33.50
Riesling Sauvignon Blanc VDP. GUTSWEIN >Schloss Monrepos<, Weingut Herzog von Württemberg	0,2 l 0,75 l	8.50 27.90
Pagus Bisano Pinot Grigio Delle Venezie D.O.C Romano Vitas, Friaul, Italien L	0,2 l 0,75 l	7.80 25.50

Weißherbst

Spätburgunder Weißherbst Collegium Wirtemberg, Weingärtner Rotenberg & Uhlbach L	0,25 l	6.50
Share Rosé Vinho Regional Lisboa Casa Santos Lima, Portugal L	0,2 l 0,75 l	7.50 24.10

Rotwein

2019 Trollinger trocken, Gutswein Weingut Diehl L	0,25 l	6.80
Trollinger mit Lemberger Collegium Wirtemberg, Weingärtner Rotenberg & Uhlbach L	0,25 l	6.70
Latentia Novantaceppi Primitivo Puglia Latentia Winery SpA, Laterza, Italien L	0,2 l 0,75 l	9.50 29.90
Schorle weiß oder rot vom Württemberger Qualitätswein L	0,25 l	5.90

Spirituosen

Frangelico Haselnuss Liqueur	2 cl	4.90
Obstler Weingut Zaiß	2 cl	4.10
Mirabelle Weingut Zaiß	2 cl	5.40
Williams Christ Birnenbrand Weingut Zaiß	2 cl	5.10
Kirschwasser Weingut Zaiß	2 cl	5.40
Berliner Luft	2 cl	4.10
Gebirgsenzian	2 cl	4.10
Bärwurz	2 cl	4.10
Malteser Aquavit	2 cl	4.50
Linie Aquavit	2 cl	4.80
Grappa Vuisinar	2 cl	6.90
Bombay Sapphire Gin	2 cl	6.10
Remy Martin	2 cl	8.60
Jacobi 1880	2 cl	5.60
Jägermeister	2 cl	4.20
Baileys	2 cl	5.30
Bacardi	4 cl	5.30
Jack Daniels Tennessee-Whiskey	4 cl	7.00
Vodka Moskovskaya	2 cl	4.60
Fernet Branca	2 cl	4.40
Ramazzotti	4 cl	6.10
Ratzeputz <i>werd' ich genannt! Hab Heimatrecht in Celle, Wer mich trinkt, der fürchtete nicht den Teufel und die Hölle.</i>	2 cl	5.10

Flaschenpreise für Spirituosen auf Anfrage

Heiße Getränke

Glas Tee	3.20
(Darjeeling, Earl Grey, Pfefferminze, Kamille, Rote Beeren, Grün)	
Heiße Schokolade mit Sahne G	4.80

Kaffeespezialitäten *aus unserer Siebträgermaschine (Kaffeerösterei Gregorio aus Ludwigsburg)*

Espresso ¹⁰	2.80
Doppelter Espresso ¹⁰	4.00
Espresso Macchiato ¹⁰ G	3.00
Cappuccino ¹⁰ G	4.00
Tasse Kaffee ¹⁰	3.30
Latte Macchiato ¹⁰ G	4.10
Tasse Kaffee Koffeinfrei ¹⁰	3.30
Espresso Koffeinfrei ¹⁰	2.80

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, Grünkern, 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)