



PAULANER IM TAL

Menü's zum besonderen Anlass

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl und frischem Schnittlauch

*

*Rinderschmorbraten vom bayrischen Weiderind
in kräftiger Rotweinsauce mit hausgemachtem Semmelknödel
dazu feines Apfelblaukraut und Preiselbeeren*

*

*Duftendes Zimtparfait
auf Waldbeeren Spiegel mit Schlagsahne*

(W1) € 27,50

*Zarter Feldsalat mit geröstetem Speck
in Balsamico Dressing*

*

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchen und Schnittlauch

*

*¼ knusprige Bauern Ente vom Lugeder Hof
mit feinem Apfel Blaukraut und Kartoffelknödel*

*

*Bourbon-Vanille Eis mit heißen Herzkirschen
und Schlagsahne*

(W2) € 36,80

*Hausgemachte Tafelspitzsülze mit Schnittlauch Creme fraîche
an Blattsalaten dazu ofenfrisches Baguette*

*

*Zanderfilet „Natur“ gebraten
mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Marktgemüse und Petersilienkartoffeln*

*

*Haferlgucker's Lieblingsnachspeise
Walnussei mit Schokoladensöße und Schlagsahne*

(W3) € 35,50



PAULANER IM TAL

Menü's zum besonderen Anlass

*Blattsalate in Waldbeeren Dressing
mit gebratenem Ziegenkäse im Speckmantel*

*

*¼ bayrisches Bauern Ganserl frisch aus dem Rohr
dazu feines Apfel Blaukraut und zwei Kartoffelknödel*

*

Lockerer Topfenmousse mit Waldbeerensauce und Sahne

(W4) € 40,90

Kräftige Tafelspitzbrühe mit Leberknödel und Schnittlauch

*

*Medaillons vom Wildschweinerücken auf feiner Wildrahmsauce
mit Speck Rosenkohl, hausgemachten Brezenknödel und Preiselbeeren*

*

*Frisch gebackne Palatschinken
mit Vanille Eis und Schokoladensauce*

(W5) € 30,90

*Blattsalate in Balsamico Dressing
mit frischen, gebratenen Pilzen*

*

*Lachsforellen Filet vom Grill
auf feiner Schnittlauch Rieslingsauce
mit frischem Blattspinat und Schwenkkartoffeln*

*

*Frisch gebackene Apfelkücherl
in Zimtzucker gewendet dazu Vanille Eis*

(W6) € 35,70



PAULANER IM TAL

Menü's zum besonderen Anlass

*Hausgebeizte Graved Lachsforelle
mit Senf Dillsauce und knusprigen Kartoffelrösti*

*

Tafelspitzbrühe mit Kalbsbratnockerl und Schnittlauch

*

*Hirsch Gulasch nach Altbayerischem Rezept
mit abgebräunten Brezenknödeln
und feinem Apfel Blaukraut*

*

Münchner Beerengrütze mit flüssiger Sahne

(W7) € 38,80

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestrudel und frischem Schnittlauch

*

*Wiener Kaisergulasch
Zartes Kalbsrahmgulasch mit hausgemachten Eierspätzle*

*

*Kaiserschmarrn
frisch gebacken mit Mandeln und Rosinen dazu Apfelmus*

(W8) € 33,30