



PAULANER IM TAL

Menü' s zum besonderen Anlass

Rinderkraftbrühe mit Fleischstrudel und frischem Schnittlauch

*

*Bayerischer Ochsenbraten langsam geschmort
in kräftiger Rotweinsauce mit hausgemachtem Brezenknödel
dazu feines Apfelblaukraut und Preiselbeeren*

*

*Nuss Eis
mit warmen Waldbeeren und Schlagsahne*

(W1) € 28,50

*Blattsalate der Saison mit Grantapfelkernen
und geräucherter Entenbrust*

*

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchen und Schnittlauch

*

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

*

*Hausgemachte Bayerisch Crème
mit Fruchtsauce und Schlagsahne*

(W2) € 40,00

*Hausgemachte Tellerfleischsülze
mit Schnittlauch Creme fraîche und Blattsalaten*

*

*Zanderfilet in der Kartoffelkruste resch gebraten
auf leichter Weißweinsauce mit frischem Blattspinat*

*

*Frisch gebackener Scheiterhaufen
mit Äpfeln, Mandeln und Rosinen dazu warme Vanillesoße*

(W3) € 36,90



PAULANER IM TAL

Menü' s zum besonderen Anlass

*„Wald und Wiesen“ Salat
mit gebratenen Austernpilzen und knusprigen Kräutercrôutons*

*

*Zarter Kalbsbraten mit feiner Rahmsauce
dazu Zucchini Karotten Gemüse und handgeschabte Eierspätzle*

*

Orangen Crêpes mit Vanille Eis

(W4) € 31,90

Kürbiscrèmesuppe mit ein paar Tropfen Kürbiskernöl

*

*Medaillons vom Wildschweinrücken auf feiner Wacholder Wildrahmsauce
mit Speck Rosenkohl, handgerollten Brezenknödel und Preiselbeeren*

*

*Frisch gebackener Millirahmstrudel
mit Vanillesoße*

(W5) € 30,30

*Maronencrèmesuppe
mit Kirschwasser verfeinert*

*

*Lachsforellen Filet vom Grill
auf feinem Lauch Rahm Gemüse
mit Ismaninger Petersilienkartoffeln*

*

*Frisch gebackene Apfelkücherl
in Zimtzucker gewendet dazu Vanille Eis und Sahne*

(W6) € 32,70



PAULANER IM TAL

Menü' s zum besonderen Anlass

*Hausgebeizte Graved Lachsforelle mit knusprigem Kartoffelrösti
von unseren Ismaninger Bauernkartoffeln und handgerührtem Kräuterquark*

*

Kräftige Rindssuppe mit Bratnockerl und Schnittlauch

*

*Wildgulasch nach "altbayerischem Rezept"
mit hausgemachten Haselnuss Spätzle und Preiselbeeren*

*

Schokoladenmousse mit Portweinkirschen

(W7) € 40,00

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestrudel und frischem Schnittlauch

*

*Spanferkelbraten in PAULANER Dunkelbiersauce
mit Kartoffelknödel und Semmelknödel dazu Bayerisch Kraut*

*

*Kaiserschmarrn
frisch gebacken mit Mandeln und Rosinen dazu Apfelmus*

(W8) € 32,50

Gemüsecrèmesuppe mit Kräutercroûtons

*

*Gefüllte Kalbsbrust „Münchner Art“
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Bratensauce*

*

Frisch gebackene Marillenpalatschinke

(W9) € 23,60



PAULANER IM TAL

Menü's zum besonderen Anlass

Frischer gemischter Marktsalat

*

*Tellerfleisch vom Allgäuer Weideochsen „aus dem Wurzelsud“
mit Gemüsestreifen und frischem Kren
dazu feiner Rahmspinat und Dampfkartoffeln*

*

Crème brûlée

(W10) € 24,80

Matjes Tatar mit „Hausfrauen Sauce“

dazu Kartoffelrösti von unseren Ismaninger Bauernkartoffeln

*

*Rehschäufelr geschmort in Wildrahmsauce
dazu handgerollte Brezenknödel, Brokkoli
und Preiselbeeren*

*

*Kleiner Schokoladenkuchen mit schmelzendem Herz
dazu Schlagsahne*

(W11) € 30,30

Auf Vorbestellung gibt's auch

Bayerisches Ganserl Essen

und / oder

Ofenfrische Kalbshaxe im Ganzen am Tisch präsentiert

***Wir beraten Sie gerne und freuen uns schon jetzt
auf Ihren Besuch in unserem Wirtshaus***