

Der Frühling im 'sPaul

Auftakt

Marchfeld Spargel

Buttermilch | Verjus | Bio - Dotter | Estragon

geschmortes Salatherz

geeiste Foie gras | Kartoffel | Frühlingstrüffel

In Nussbutter gegerter Saibling

junge Erbse | Kohlrabi | Saiblingskaviar

Jakobsmuschel und Flusskrebse

Hummerbisque | Belugalinsen | Sanddorn | Fenchel

Perlhuhn x2

Aubergine | Spitzpaprika – Mille Feuille | schwarzer Knoblauch | Buchenpilze

Grießflammerie

Erdbeere | Rhabarber | Waldklee | Mandeln

Süßigkeit

3Gang €69 4Gang €85 5Gang €99 6Gang €112

Rohmilch Käse Fromagerie Bernard Anthony

Nussbutter | Feigensenf | Sauerteigbrot

€16

Weinbegleitung auf Wunsch

3Gang €23 4Gang €29 5Gang €36 6Gang €43

Gedeck €4,80

A la Carte am Abend

Vorspeisen

Kräftige Rindssuppe | Wurzelgemüse

Frittaten | Milzschnitte € 5,50

Kaspressknödel € 6

Bouillabaisse vom Traunseefisch

Miesmuschel | Saibling | eingelegte Tomaten

gebackene Grießknödel

€ 13,90

Beef Tatar

Liebstöckel | Wachtelei | Steinpilze | Kopfsalat

€ 19 groß € 25

Bärlauch - Quiche

getrocknete Tomaten | Wildkräuter | Tomatensorbet

€ 13

Hauptgerichte

geschmorte Haxe vom Bio - Lamm

Currypolenta | Babykarotten | Wildkräuter

€ 28,90

geröstete Kalbsleber

Kartoffelpüree | schwarze Nuss | Röstzwiebel

€ 22,80

Tagesfang in Buchweizen gebraten

Bärlauchrisotto | Sauce Beurre blanc | weißer Spargel

€ 26,50

Rahmbeuschel vom Milchkalb

Kräuterknödel | Wachtelei

€ 18,90

Vegetarische Gerichte

hausgemachte Bärlauch - Tagliatelle

getrocknete Tomaten | Milchschaum | Parmesan

€ 15

mit Saibling € 21

Marchfeld Spargel

Heurige Kartoffel | Sauce Hollandaise

€ 22 mit Rohschinken € 26,90

Marchfeld Spargel grün – weiß

Bio – 1hEi | Butterbrösel | Parmesan | Wiesenkräuter

€ 21

Desserts

Crème Brûlée mit hausgemachtem Sorbet

€ 9,50

Bauerntopfen

weißes Schokomoussè | hausgemachtes Sorbet | Topfensoufflé

€ 16

gezogener Apfelstrudel

€ 4,90

mit Schlagobers € 5,90 | mit Vanilleeis € 8,20

Rohmilchkäse Fromagerie Bernard Anthony

Feigensenf | braune Butter

€ 15