

Herzlich Willkommen im s' Paul Restaurant



Suppen / Vorspeisen

KRÄFTIGE RINDSUPPE MIT WURZELGEMÜSE

Frittaten | Hirschleberknödel

6.8

mit Kaspressknödel 7.5

BEEF TATAR VOM HOCHLANDRIND

Wachtelei | eingelegte Waldpilze | Rettich | Pommery Senf

24 groß 28

BOUILLABAISSE

Jakobsmuschel | Fenchel | Griesknödel | Saibling

19

MARCHFELD - SPARGEL

Bio - Dotter | Joghurt | Apfel | Hanf

21

HASCHEEKNÖDEL VOM MAIBOCK

Schmorkraut | gepuffte Grammeln | Gewürzjus

14

Gedeck 5

's Paul Restaurant · *Genuss & Kulinarik am Traunsee*
+43 7617 2219 · info@spaul-restaurant.at · Mitterndorf 23 · 4801 Traunkirchen · Österreich
Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Mehrwertsteuer

Wir erlauben uns, jedem Gast obligatorisch ein Gedeck zu servieren

Hauptgerichte

GEKOCHTES GUSTOSTÜCK

Röstkartoffeln | Blattspinat | Wurzelgemüse | Schnittlauchsauce
19.5

GERÖSTETE KALBSLEBER

Kartoffelpüree | Vogelbeeren | Speck | Röstzwiebel
27

WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALB

Petersilienkartoffeln | Blattsalat | Wildpreiselbeeren
29

TAGESFANG IN BUCHWEIZEN GEBRATEN

Mumbai Curry | Risotto | Sauce Beurre blanc
33

GESCHMORTE LAMMHAXE

Kräuterpolenta | Feige | grüner Spargel | Mumbaicurry
36

ROSA GEBRATENE BARBARIE ENTENBRUST

Marchfeldspargel | Kartoffel | Feige | Brennessel
38

HAUSGEMACHTE GEBACKENE BLUNZN

Rahmkraut | Kartoffelschaum | schwarzer Knoblauch
24

Vegetarische Gerichte

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE

Getrocknete Tomaten | Parmesan | Bio - Dotter | Wildkräuter

19

GEBRATENER SPARGEL

Sauce Hollandaise | Petersilienkartoffeln

23

mit Rohschinken 27

GEBRATENER SPARGEL

Kräuterschaum | Petersilienkartoffeln | Bio - Dotter

23

Desserts

CREME BRULÉE

mit hausgemachtem Sorbet

13

ERDBEERE - RHABARBER

Waldklee | Bauerntopfen | Zitronengras | Mandel

22

KAISERSCHMARRN (für 2 Personen)

Erdbeere | Rhabarber

26

ROHMILCHKÄSE FROMAGERIE BERNARD ANTHONY

Sauerteigbrot | hausgemachtes Chutney | Nussbutter

19