

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

BITTERSALATE

Ziegenkäse | Orange | Walnuss

21

HASCHEEKNÖDEL VOM HIRSCHKALB

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 | schwarze Nuss | Speck | Röstzwiebel
27

½ WIENER BACKHENDL AUSGELÖST

Kartoffel - Gurkensalat | Ajoli | Wildpreiselbeeren
25

TAGESFANG IN BUCHWEIZEN GEBRATEN

Fregolo sarda | Chorizo | Sauce Beurre blanc
33

GESCHMORRTE BACKERL VOM IBERICO SCHWEIN

Lardo | Feige | Kerbelknolle
34

KOTELETT VOM STROHSCHWEIN (ca. 400g)

Grammelkroketten | Ajoli | Jus | Pak Choi
46

HAUSGEMACHTE GEBACKENE BLUNZN

Rahmkraut | Kartoffelschaum | schwarzer Knoblauch
24

Vegetarische Gerichte

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE

Paprika | Kohlrabi | Wildkräuter

19

MIT TRAUNSEE - FLUSSKREBSEN UND HUMMERBISQUE 32

HAUSGEMACHTE GNOCCHI

Bergkäse | Röstzwiebelcreme | junger Spinat

24

Desserts

CREME BRULÉE

mit hausgemachtem Sorbet

13

GALA APFEL

Caramel | Milchcreme | Mandarine

21

TOPFEN - NOUGATKNÖDEL

Walnuss | Birne

14

ROHMILCHKÄSE FROMAGERIE BERNARD ANTHONY

Sauerteigbrot | hausgemachtes Chutney | Nussbutter

19