

Herzlich Willkommen im s' Paul Restaurant



Aperitif

Bla Sparkling Tea (alkoholfrei) Copenhagen Company (Jasmin – Darjeeling – weißer Tee)	0.11	7.9
Brut Reserve Rosé Johanneshof Reinisch Thermenregion	0.11	7.9

Suppen / Vorspeisen

Kräftige Rindsuppe mit Wurzelgemüse

Frittaten | Milzschnitte

6.8

mit Kaspressknödel 7.5

Beef Tatar vom Hochlandrind

Wachtelei | eingelegte Waldpilze | Rettich | Paprikasorbet

24 groß 28

Bouillabaisse

Jakobsmuschel | Fenchel | Griesknödel | Saibling

19

Cremesuppe vom Muskatkürbis

Frischkäse – Ravioli | Mumbaicurry

13

Hascheeknödel vom Hirschkalb

Rotkraut – Kimchi | Gewürzjus | gepuffte Grammeln

16

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
25

½ Wiener Backhendl ausgelöst

Kartoffel - Gurkensalat | Kernölmayonnaise | Wildpreiselbeeren
25

Tagesfang in Buchweizen gebraten

Kürbisrisotto | Sauce Beurre Blanc | Quitte
32

Ragout vom Hirschkalb

Briocheknödel | Rotkraut | Kohlsprossen
29

Barbarie - Entenbrust

Mohnnudeln | Brombeere | Schwarzwurzel
39

Gebackene Schulter vom Reh

Topinambur x2 | schwarzer Knoblauch | Vogelbeere
31

Vegetarische Gerichte

hausgemachte Tagliatelle

Kürbis | Maroni | Ricotta

19

mit schwarzem Trüffel 29

Rote Rüben - Gnocchi

Bergkäseschaum | Himbeere | junger Spinat

24

Desserts

Crème Brûlée *mit hausgemachtem Sorbet*

12

Zitronentarte *mit Brombeere*

14

Kaiserschmarrn (für 2 Personen)

mit Zwetschenröster

26

Rohmilchkäse Fromagerie Bernard Anthony

hausgemachtes Chutney | Nussbutter

18

Offene Weine 1/8

Weiss

2023	„Stein am Rain“ Grüner Veltliner Federspiel Johann Bäuerl Wachau	6.9
2018	Verdejo Y Lo Otro Tambien Pagos de Nona Beocillo Spanien	8.5
2017	Weißburgunder Emrich Schönleber Monzingen Deutschland	9.2
2019	Bourgogne Blanc Domaine Tollot Beaut Cote d'Or	15.9

Halbtrocken

2018	„Scharzhofberger“ Riesling Kabinett Weingut von Hövel Konz Deutschland	13.5
------	--	------

Rosé

2023	Blaifränkisch Rosé Weingut Strehn Deutschkreutz Burgenland	7.5
------	--	-----

Rot

2018	Merlot Ried Salzberg Weingut Zechmeister – Gols – Neusiedlersee	8.2
2020	Blaifränkisch Reserve Weingut Lang Mittelburgenland	9.5
2013	Spätburgunder „Schlatter Maltesergarten“ Martin Waßmer Baden Deutschland	12.2