

Herzlich Willkommen im s' Paul Restaurant



À LA CARTE ZU MITTAG

APERITIF

Frucht-Secco (alkoholfrei) Van Nahmen (Apfel - Rote Johannisbeere - Himbeere)	0.11	5.5
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

22 groß 28

Bouillabaisse

Jakobsmuschel | Fenchel | Griesknödel | Saibling

19

Kalbsrahmbeuschel

Kräuterknödel | Wachtelei | gebackene Weinbergschnecken

22

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

Osso Bucco vom Milchkalb

Sellerie | Kräuterpilenta | Gremolata
35

Dry - Age Rib Eye Steak (ca. 250g)

Kartoffel – Lauch – Gratin | grüner Paprika | Dashi
58

½ Wiener Backhendl ausgelöst

Kartoffel - Gurkensalat | Kernölmayonnaise | Wildpreiselbeeren
25

Tagesfang in Buchweizen gebraten

Eierschwammerlrisotto | Sauce Beurre Blanc | Radieschen | Salatherz
31

VEGETARISCHE GERICHTE

hausgemachte Tagliatelle
getrocknete Tomaten | Wildkräuter
18
mit Saibling 27

Eierschwammerlgulasch
Wachtelei | Kräuterknödel
25

DESSERTS

Schokoladen - Creme Brulée mit hausgemachtem Sorbet
11

Topfenknödel mit Marillenröster
12

Mohn – Kokos - Mangoschnitte mit hausgemachtem Sorbet
11

Rohmilchkäse Fromagerie Bernard Anthony
hausgemachtes Chutney | Nussbutter
18

OFFENE WEINE 1/8



WEISS

2022	„Stein am Rain“ Grüner Veltliner Federspiel Johann Bäuerl Wachau	6.5
2018	Verdejo Y Lo Otro Tambien Pagos de Nona Beocillo Spanien	6.9
2017	Weißburgunder Emrich Schönleber Monzingen Deutschland	7.5
2019	Bourgogne Blanc Domaine Tollot Beaut Cote d'Or	15.9

HALBTROCKEN

2018	„Scharzhofberger“ Riesling Kabinett Weingut von Hövel Konz Deutschland	12.5
------	--	------

ROSÉ

2023	Blaufränkisch Rosé Weingut Strehn Deutschkreutz Burgenland	6.8
------	--	-----

ROT

2018	Merlot Ried Salzberg Weingut Zechmeister – Gols – Neusiedlersee	7.5
2020	Blaufränkisch Reserve Weingut Lang Mittelburgenland	7.9
2013	Spätburgunder „Schlatter Maltesergarten“ Martin Waßmer Baden Deutschland	11.9

'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