

Herzlich Willkommen im s' Paul Restaurant



À LA CARTE ZU MITTAG

APERITIF

Frucht-Secco

Van Nahmen (Apfel - Rote Johannisbeere - Himbeere) 0.11 5.5

Cremant Brut Rosé de Bourgogne 0.11 7.2

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

Hascheeknödel vom Maibock

Rotkraut – Kimchi | gepuffte Grammeln | Gewürzjus

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

Osso Bucco vom Milchkalb

Sellerie | Kräuterpollenta | Gremolata
35

Dry - Age Beiriedschnitte (ca. 250g)

Kartoffel – Lauch – Gratin | grüner Paprika | Dashi
55

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

hausgemachte Agnolotti
Karfiol | Nussbutterschaum | eingelegte Physalis
25
als Vorspeise 18

Eierschwammerlgulasch
Wachtelei | Kräuterknödel | Blattsalat
26

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

'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

OFFENE WEINE 1/8

WEISS

2022	„Stein am Rain“ Grüner Veltliner Federspiel Johann Bäuerl Wachau	6.5
2022	„Spectrum“ Cuvée Weingut Bernhard Ott Wagram	7.2
2021	Soave Classico Pieropan Soave Italien	7.5
2021	“La Bastida” Rioja Blanco Olivier Rivière Rioja Spanien	8.7

HALBTROCKEN

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

ROSÉ

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

ROT

2018	Merlot Ried Salzberg Weingut Zechmeister – Gols – Neusiedlersee	7.5
2020	Blaifränkisch Reserve Weingut Lang Mittelburgenland	7.9
2015	Pinot Noir „282“ Elgin Ridge Elgin Südafrika	8.7
2017	Vielles Vignes Cuvée Domaine Gauby Côtes Catalanes France	14.9

'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