



Restaurant & Bierstube



SPEISEKARTE



Restaurant & Bierstube

*Keine Oma kocht wie Oma,
weil dit eben mal so ist,
ob Kohlrouladen oder Klopse
Schweinebraten Saure Mopse
selbst 'ne Dose zu verfeinern,
da ist Sie der Spezialist*

*Keine Oma kocht wie Oma,
wo und was man auch bestellt,
denn nur von Oma die Bouletten
sind die richtigen Bouletten
und die gibt es halt nur einmal auf der Welt.*

Herzlich willkommen in der Dicken Paula!

Dit is Berlin!



Restaurant & Bierstube

Paulas Bierkarte

Bier vom Fass



Astra Pils^A

0,3 l € 2,90

0,4 l € 3,40

Bierstil: Pilsener

*Ausgewogenes Pilsener mit leichter Bittere.
Mit Liebe gebraut im Herzen Hamburgs.*



Lübzer Pils^A

0,3 l € 2,90

0,4 l € 3,40

Bierstil: Pilsener

*Mild-herbes Pils mit einer ausgewogenen
Hopfen-Malzmischung. Gebraut in MeckPomm.*



Alster^A

0,3 l € 2,90

0,4 l € 3,40

Bierstil: Biermischgetränk

*Die klassische Mischung aus frischem Pils
vom Fass und Zitronenlimonade.*



Bier des Monats^A

Sorte und Preis siehe Aushang.



Duckstein^A

0,3 l € 3,20

0,5 l € 4,20

Bierstil: Red Ale

*Rotblonde Spezialität mit feinen Karamell-
und Röstnoten und angenehm bitterem
Abgang.*



Grimbergen Dubbel^A

0,25 l € 3,20

0,5 l € 4,20

Bierstil: Double

*Dunkles, belgisches Abteibier mit Karamell-
und Röstmalzaromen gefolgt von einem
brandyähnlichen Abgang.*



Somersby Apple^N

0,3 l € 3,20

0,5 l € 4,20

Bierstil: Cider

*Das Original: Äpfel nennt man auch die
verbotene Frucht. Aber in unserem fruchtig-
frischen Apple Cider sind sie einfach nur lecker.
Cheers!*



Restaurant & Bierstube

Paulas Bierkarte

Flaschenbier

Weizen (Flasche) ^A



Schneider Weisse „Hefeweizen“ ^A

0,50 l € 4,20



Schneider Weisse „Kristall“ ^A

0,50 l € 4,20



Schneider Weisse „Alkoholfrei“ ^A

0,50 l € 4,20



Budweiser Budvar Premium Dark Lager ^A 0,33 l € 3,80

Die Rarität mit feiner Karamellnote und einem feinen Duft nach geröstetem Malz.



Lübzer Alkoholfrei ^A

0,33 l € 3,50

*Mild-herbes Bier mit hopfenbetonter Note.
100% isotonisch und alkoholfrei.*



Berliner Weisse rot/grün ^{3,A}

0,33 l € 3,50



Restaurant & Bierstube

Paulas Weinkarte

Sekt

Prosecco	0,1 l	€ 3,00	Fl. 0,75 l	€ 18,50
Mosel Riesling Secco QbA	0,1 l	€ 3,00	Fl. 0,70 l	€ 18,50
Caspari-Kappel: Riesling pur auf besonders leichte und prickelnde Art & Weise vom Bio-Weingut an der Mosel; ausgesuchte Rieslingtrauben werden schonend verarbeitet, im Edelstahl für ein paar Wochen, vergoren und extrahiert; danach mit Kohlensäure versetzt = Secco				
Venetien Vino Frizzante bianco	0,1 l	€ 3,00	Fl. 0,70 l	€ 18,50
Zardetto: appetitliche Cuvée aus Glera, Chardonnay und Moscateltrauben; ausgewogen und frisch mit zugesetzter Kohlensäure; frisch und anregend – typisch Italien; ob zu entspannten Gesprächen solo getrunken oder mit etwas Holunder kombiniert...				
Aperol ³ /Sekt	4 cl/0,2 l	€ 5,50		

offene Weine

Weißweine

Rheinhessen Grauer Burgunder QbA trocken	0,2 l	€ 4,20
Weingut Engel: angenehmer Weißwein aus Trauben verschiedener Lagen des Familienweingutes; handwerklich sehr sauber verarbeitet und äußerst ansprechend; schön balanciert und frisch zugleich, passt der Wein zu gebratenem oder gerilltem Fisch bestens – prosit!		
Rheingau Riesling QbA trocken	0,2 l	€ 4,20
Weingut Diefenhardt: komplexer wie fruchtbetonter Riesling vom Familienweingut aus dem Rheingau; typische Aromen von Apfel und Zitrus, reintonig und klar; handwerklich sehr sauber verarbeitet, erfreuen aus nah & fern alle Freunde der deutschen „Königsrebsorte“		
Mosel Riesling QbA fruchtig	0,2 l	€ 4,20
Weingut Caspari-Kappel: fruchtig-süßer Riesling vom kleinen Bio-Weingut an der Mosel; typische Aromen von Apfel und Zitrus, reintonig und klar, eignet sich der Wein bestens für Süßschnäbel und ist auch als Begleitung für Apfelkuchen & Co. bestens passend		

Roséwein

Rhône 2018 „La Ville Ferme“ Julien rosé	0,2 l	€ 4,20
Famille Perrin: sehr gelungene Cuvée aus Grenache, Syrah & Cinsault; appetitlich, ausgewogen und zart duftend, balanciert im Mund nach hellroten Früchten, einem Dash Grapefruit; sowohl zu Salaten, kalten Büffetspeisen als auch zu Grillküche bestens harmoniert		

Rotwein

Pfalz Hausmarke rot QbA feinherb (offen)	0,2 l	€ 4,20
Weingut Metzger: Dornfelder, Portugieser & Regent verbinden sich zu einem sanften, geschmackvollen Rotwein, der sich zu Brotzeiten als auch für Schmorerichte vortrefflich eignet; Familie Metzger hat sich über die Nordpfalz hinaus einen sehr guten Namen erarbeitet – toll!		
Württemberg 2018 KILIAN Schwarzriesling QbA halbt. (offen)	0,2 l	€ 4,20
Becksteiner Winzer: nur die besten Trauben dürfen den Namen „Kilian“ tragen; kräftiger wie fruchtiger Wein mit schöner Balance; am Gaumen geschmeidig und mit gutem Trinkfluss ausgestattet; ob zu Brotzeiten, zu Büffets oder diversen Pastagerichten oder solo getrunken – prima!		



Restaurant & Bierstube

Paulas Weinkarte

Flaschenweine

Weißwein

Mosel 2017 „Urschiefer“ Riesling QbA feinherb 0,75 l € 21,50

Weingut Caspari-Kappel: *der Inbegriff des Moselweines, voller Rieslingfrucht, aromatisches Bukett nach frischen Äpfeln und etwas Ananas, mit zarter Fruchtsüße appetitlich verwoben von feinen mineralischen Nuancen begleitet, – bester & unbeschwerter Genuss*

Mosel 2018 Weißburgunder QbA trocken 0,75 l € 21,50

Weingut Caspari-Kappel: *in der Nase angenehme gelbfruchtige Noten mit Zitrus harmonisch verbunden, im Mund verschmolzen zu einem eleganten wie frischen Weißwein, der besonders zu Spargel als auch zu Geflügelgerichten vortrefflich passend ist*

Mosel 2018 Sauvignon Blanc QbA trocken 0,75 l € 21,50

Weingut Caspari-Kappel: *„Leckerli“ der besonderen Art und Premierenwein überhaupt (!!); die Überraschung ist gelungen; mit diesem knackigen Wein mit aromatischen Aromen von Stachelbeere; Zitrus, grünem Gras & Kräutern, ist dem Weingut wohl ein ganz großer Wurf gelungen*

Baden 2018 Grauer Burgunder Kabinett trocken 0,75 l € 28,50

Weingut Lothar Heinemann: *weißer Klassiker des Hauses mit langer Familientradition, in der Nase duftend nach gelber Frucht; gutes Frucht-Säurespiel, Anklänge von Birne & Melone, Dank seiner Intensität ist der Wein sehr kompatibel zu niveauvollster Küche*

Rhône 2018 Reserve Blanc AOC 0,75 l € 28,50

Famille Perrin: *pralles Weinvergnügen von der Rhône; Viognier geprägt, zeigt der Weißwein ganz klar, was das Familienweingut für tolle Weine zu bieten hat; ein Wein für beste Küchenkreationen, stilvoll, rund und mit viel Länge am Gaumen – sante!*

Rueda 2018 Verdejo Rueda D.O. 0,75 l € 21,50

Francois Lurton: *die Brüder Lurton haben sich in dem Weißweingebiet Spaniens niedergelassen und bieten mit diesem Wein einen äußerst schmackhaften Weißwein an, der besonders zu Fisch & Meeresfrüchten passt; schöne Symbiose von Sommerfrüchten & Fenchel...*

Roséwein

Baden 2018 Spätburgunder Rosé QbA trocken 0,75 l € 28,50

Weingut Heinemann: *frischer, lachsfarbener Roséwein mit duftigen Erdbeernoten, mit lebendiger Säure, perfekt zur Salatküche mit kurzgebratenem Fisch oder Geflügel, zu Scampi oder frischem Ziegenkäse sehr empfehlenswert*

Rhône 2018 „La Ville Ferme“ Julien rosé 0,75 l € 21,50

Famille Perrin: *sehr gelungene Cuvée aus Grenache, Syrah & Cinsault; appetitlich, ausgewogen und zart duftend, balanciert im Mund nach hellroten Früchten, einem Dash Grapefruit; sowohl zu Salaten, kalten Büffetspeisen als auch zu Grillküche bestens harmoniert*



Restaurant & Bierstube

Paulas Weinkarte

Rotwein

Baden 2018 Merlot „Kalkstein“ QbA tr. 0,75 l € 28,50

Weingut Lothar Heinemann: *feiner Wein vom Batzenberg mit schöner Nase nach roten Früchten wie Kirsche und einem Hauch schwarzer Johannisbeere, sanfte Tannine umschmeicheln den trockensten dezent kräutrigen Wein; stimmig wie angenehm überraschend und einprägsam*

Baden 2017 Blauer Spätburgunder Alte Reben, Kabinett tr. 0,75 l € 31,90

Weingut Heinemann: *feiner Burgundertyp mit dezent pflanzlicher Note, etwas eingelegten Früchten, klar & feinsaftig, guter Säurebiss, zarter Schmelz & nachhaltig am Gaumen ausgezeichneter wie eleganter Wein, der zu kräftigen Fleischgerichten passt*

Rhône 2017 „La Ville Ferme“ Julien rouge 0,75 l € 17,90

Famille Perrin: *sehr feine Cuvée aus Grenache, Syrah, Carignan & Cinsault; appetitlich, ausgewogen und sich im Mund vortrefflich verbindend zu einem harmonischen Alltagswein mit Niveau; unkompliziert bleibend und zu herzhafter Küche, Fleisch & Käse passend*

Bordeaux 2016 Cheval Noir Bordeaux Rouge AOC 0,75 l € 24,90

Frank Mähler-Besse: *Merlot geprägter, roter Bordeaux mit weicher, femininer Aussage; geschmeidig, würzig und elegant mit bestens integriertem Tannin, ist der Wein ein typischer Vertreter Bordelaiser Weinkultur und gut für kräftige Fleischspeisen geeignet*

Venetien 2016 Valpolicella Classico DOC 0,75 l € 24,90

Monte del Frá: *„der“ Klassiker des Piemont und ganz besonders gut gelungenes Beispiel für eine leuchtend rote, ansprechende Cuvée mit Sauerkirschnoten in der Nase, feinwürzig wie pikant und bestens geeignet für leichte Küche – Fisch & Fleisch einschließend*

Toskana 2017 Chianti Classico DOCG 0,75 l € 35,70

Castello di Meleto: *klassischer Chianti, herb, fruchtig mit schönem Tannin; Sangiovese auf hohem Niveau; sowie aus allerbestem wie traditionellem Hause; mit sehr schönem Mundgefühl nach Waldbeeren, Herrenkirsche und mit noble Tannin verwoben; bestens zu Wild & Steak*

Ribera d. Duero 2014 Urban Reserva d. Ribera d. Duero D.O. 0,75 l € 31,90

O. Fournier: *Tempranillo vom Allerfeinsten & Harmonie pur; handverlesene, allerbeste Trauben, auf das Sorgfältigste verarbeitet, reifen 3 Jahre im Barrique, bevor sie zu einem einprägsamen, voluminösen Wein reifen; vom Ruhm des Winzers kündend – toll!*



Restaurant & Bierstube

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,3}	0,3 l	€ 2,60	0,4 l	€ 3,20
Coca Cola light ^{1,3,5}	0,3 l	€ 2,60	0,4 l	€ 3,20
Fanta ^{3,8} Sprite	0,3 l	€ 2,60	0,4 l	€ 3,20
Spezi ^{1,3,8}	0,3 l	€ 2,60	0,4 l	€ 3,20
Red Bull ^{1,6}	0,25 l	€ 3,00		
Fassbrause ^{3,8}	0,3 l	€ 2,60	0,4 l	€ 3,20
Apfel-/Orangensaft Schorle	0,3 l	€ 2,70	0,4 l	€ 3,20
Apfelsaft/Orangensaft	0,2 l	€ 2,50	0,4 l	€ 4,00
Sauerkirsch-Nektar	0,2 l	€ 3,00	0,4 l	€ 4,90
Bananen-Nektar	0,2 l	€ 3,00	0,4 l	€ 4,90
KiBa (Kirsch und Banane gem.)	0,2 l	€ 3,00	0,4 l	€ 4,90
Malzbier (Malztrunk)	0,33 l	€ 2,70		



Spreequell Mineralwasser, Flasche medium oder still	0,25 l	€ 2,50	0,75 l	€ 5,70
Schweppes Bitter Lemon ³	0,2 l	€ 2,70		
Schweppes Ginger Ale ³	0,2 l	€ 2,70		
Schweppes Tonic Water ²	0,2 l	€ 2,70		



Restaurant & Bierstube

Warme Getränke

Kaffee Crema	€ 2,50
Kaffee Crema Pott	€ 3,50
Pott Tee	€ 2,50
Espresso Originale	€ 2,10
Espresso Macchiato ^B	€ 2,60
Espresso Doppio	€ 3,80
Glas Milch ^B 0,3 l	€ 2,40
Großer Milchkaffee ^B	€ 3,80
Cappuccino Italiano ^B	€ 3,10
Cappuccino Amaretto ^B	€ 4,20
Latte Macchiato ^B	€ 3,50
Grog 4cl Pott Rum	€ 6,50
Heiße Schokolade ^B	€ 3,50
... mit Sahne ^B	€ 4,10



Restaurant & Bierstube

Hochprozentiges 2 cl

Liköre

Kleiner Feigling	€ 2,50
Berliner Luft	€ 2,90
Amaretto	€ 2,50
Baileys Irish Cream	€ 2,50
Sauerkirsch	€ 2,90
Pflaume mit Pfiff	€ 2,90
Berliner Walnußlikör	€ 2,90
Bunte Wolke	€ 2,90
Sauern mit Persiko	€ 2,90
Zucker & Zimt	€ 2,90
Mampes Pfefferminz	€ 3,20
Mampes Fliegercocktail	€ 3,20
Neuköllnisch Wasser (Apfel-Anis)	€ 2,90
Frangelico	€ 3,90
Batida de Coco	€ 2,90
Licor 43	€ 2,90
Molinari Sambuca	€ 2,90
Southern Comfort	€ 3,10
PSM Galgantlikör	€ 3,90
PSM Waldrneisterlikör	€ 3,90
PSM Rosenlikör	€ 3,90

Kräuterliköre

Mampes Halb & Halb	€ 2,90
Wurzelpeter	€ 2,50
Averna	€ 3,10
Ramazzotti	€ 3,10
Jägermeister	€ 2,60
Aperol	€ 2,60
Fernet Branca	€ 2,70
Fernet Menta	€ 2,70
Mampes Bittere Tropfen	€ 4,90

Rixdorfer Galgen	€ 2,90
Kümmerling	€ 2,50
KR123 aus Berlin-Neukölln	€ 3,90

Obstbrände

Hausschnaps Marille (Prinz)	€ 2,90
Himbeerla (Prinz)	€ 2,90
Kirscherla (Prinz)	€ 2,90
Fasswilliamsbirne (Prinz)	€ 3,50
Obstler (Ziegler)	€ 2,90

Wodka

Wodka Mampe	€ 2,90
Absolut Wodka	€ 2,90

Kornbrände / Kümmel / Aquavit

Echt Berliner Kümmel (halbsüß)	€ 2,90
Kutscherkümmel (herb)	€ 2,90
Nordhäuser Doppelkorn	€ 2,50
Fürst Bismarck	€ 2,50
Linie Aquavit	€ 2,90
Malteserkreuz	€ 2,90

Weinbrände / Brandy

Wilthener Goldkrone	€ 2,50
Asbach	€ 2,50
Chantré	€ 2,50
Osborne Veterano	€ 2,50

Grappa

Grappa Sarpa Oro di Polia	€ 4,90
---------------------------	--------

Rum

Bacardi	€ 2,90
Pott Rum	€ 2,60

Havana Club	€ 2,90
Havana Club 7 Jahre	€ 3,80

Scotch Blended Whisky

Ballantine's	€ 2,90
Dewar's 12 Jahre	€ 3,90
Chivas Regal	€ 3,90

Scotch Malt Whisky

Glenfiddich 12 Jahre	€ 4,90
Glenmorangie 10 Jahre	€ 5,20
The Ardmore Legacy (leicht getorfte Highland Whisky)	€ 4,70
Laphroaig Select (rauchig, torfig, speziell)	€ 4,90

American Whiskey

Jim Beam	€ 2,90
Jack Daniels	€ 2,90

Irish Whiskey

Jameson	€ 3,90
Kilbeggan	€ 3,90
Paddy	€ 3,90

Gin

Mampes Gin	€ 2,90
Gordon's London Dry Gin	€ 2,90
Tanqueray Gin	€ 3,40
Mampes Ku'Damm 15 Gin (klassischer London Dry Gin)	€ 4,90
Mampes Kreuzberg 61 Gin (New Western Style Gin)	€ 4,90



Restaurant & Bierstube

Longdrinks mit 4cl

Campari Orangensaft ³	€ 5,50
Wodka Cola ^{1,3}	€ 5,50
Wodka Orangensaft	€ 5,70
Wodka Red Bull ^{1,2,4}	€ 6,50
Jack Daniels Cola ^{1,3}	€ 6,50
Southern Comfort Ginger Ale ³	€ 6,90
Jim Beam Cola ¹	€ 6,50
Gin Tonic ²	€ 6,00
Havana Club (Anjeo 3 Anos) Cola ^{1,3}	€ 6,00
Weinbrand Cola ^{1,3}	€ 5,50



Restaurant & Bierstube

Tagesangebote / Wochenkarte

„Paula Schnell“

täglich wechselnde Mittagsgerichte 7,90 €

„Montags Paula-Spare Ribs-Tag!!!“

Spare Ribs wahlweise mit Kartoffelecken, Pommes Frites
oder Bratkartoffeln 11,90 €
Ofenkartoffel mit Sauerrahm + 2,50 €
Spare Ribs XL 16,50 €

Paulas Lamm-Rippchen

Lamm-Rippchen wahlweise mit Kartoffelecken, Pommes Frites
oder Bratkartoffeln 14,90 €
Ofenkartoffel mit Sauerrahm + 2,50 €
Lamm-Rippchen XL 18,90 €

„Freitag ist Paula-Fisch-Tag!!!“

wechselndes Wochenangebot — Tagespreis siehe Aushang

Omas Hausgemachter Kuchen

immer Samstags und Sonntags (div. Sorten)
Stück 2,90 €
Stück mit Sahne 3,40 €



Restaurant & Bierstube

Paulas Suppenkessel

Klare Hühnerbrühe mit Gemüsestreifen ^D	4,50 €
Gulaschsuppe „Ungarische Art“ ^B	4,90 €
Tomatensuppe mit Sahnehäubchen ^B	4,50 €
Omas Kartoffelsuppe ^D	klein 4,50 € groß 7,80 €
mit gebratenen Wiener Würstchen und Petersilie	
Mohrrüben-Eintopf mit Rindfleisch ^D	klein 4,50 € groß 7,80 €

Alle unsere Suppen sind aus eigener Herstellung!

Paulas Salatauswahl

Kleiner gemischter Salat mit Tomaten, Gurken	3,40 €
„Salatauswahl“ mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln	7,80 €
Saisonale „Salatauswahl“ mit Thunfisch ^H	
oder mit Feta Käse ^B	9,90 €

Wahlweise mit Balsamico- oder Joghurt-Dressing ^B



Restaurant & Bierstube

Paulas Deutsche Küche nach „Omas Rezept“

Kohlroulade „Berliner Art“^{A,C,D,E}

mit Speckstippe und Petersilienkartoffeln

12,80 €

Rinderroulade „klassisch“^{A,B,C,D,E}

mit Apfelrotkohl und Kartoffeln

15,90 €

Paprika-Sahne^B-*Gulasch*^D

vom Rind und Schwein

mit Rotkohl und Klößen oder Kartoffeln

12,80 €

mit Penne-Rigate

11,80 €

Klopse „Königsberger Art“^{A,B,C,D,E}

in Kapernsoße mit Petersilienkartoffeln und Rote Bete

11,40 €

Original Bayrischer Schweinebraten^{A,B,C,E}

in Schwarzbiersoße, dazu hausgemachter Rotkohl

und Kartoffelklöße

13,50 €

Eine halbe Bauernente^A

mit Rotkohl und Klößen

15,90 €



Restaurant & Bierstube

Paula empfiehlt: Deftiges

„Paulas Rippchen“

Spare Ribs wahlweise mit Kartoffelecken, Pommes Frites ^A oder Bratkartoffeln	12,90 €
Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^B	+ 2,50 €
Spare Ribs XL	17,50 €

„Paulas Lammrippchen“

Lammrippchen wahlweise mit Kartoffelecken, Pommes Frites ^A oder Bratkartoffeln	15,90 €
Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^B	+ 2,50 €
Lammrippchen XL	19,90 €

Rinderhüftsteak (ca. 250g)

mit Backkartoffel, Kräuterquark sowie Kräuterbutter ^B	16,50 €
--	---------

Holzfällersteak (ca. 350g) vom Grill

mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und Kräuterbutter ^B	12,90 €
---	---------

„Bierkutscher Steak“

Rinderhüftsteak (ca 250g), mit Schmorzwiebeln und Schinkenstreifen, dazu Kartoffelecken	16,90 €
--	---------

Lammhaxe ^{A,D,K}

mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln	17,90 €
--	---------

2 Hähnchenbrustfilets vom Grill

mit Backkartoffel, Kräuterquark sowie Kräuterbutter ^B und Salatbeilage	13,90 €
--	---------

Garnelen (6 Stück)

in Knoblauchöl mit gegrilltem Gemüse, ^{I,B} dazu Salat und Brot ^A	14,90 €
--	---------

Extras

Champignonrahm ^B	2,50 €
Kräuterbutter ^B	0,80 €
Kräuterquark ^B	1,00 €



Restaurant & Bierstube

Paulas Kleinigkeiten

„Omas Bouletten“ (3 Stück)

mit Brot, Schmalz und Jurke ^{A,E}

7,90 €

„Werners Knoblauchbouletten“ (3 Stück)

mit Brot, Schmalz und Jurke ^{A,C,E}

7,90 €

Paulas Riesen-Currywurst ^{A,B}

mit Pommes Frites und hausgemachten Ketchup
auf Wunsch auch „extra-scharf“

8,90 €

Leberkäse „Bayrischer Art“ ^C

mit zwei Spiegeleiern und Bratkartoffeln

11,40 €

„Durchgedrehte Hackepaula“

Frisch zubereitetes Hackepeter mit Zwiebelwürfeln und
Gewürzgurke, 2 Scheiben frisches Bauernbrot, Butter ^B.

8,60 €

„Strammes Mäxchen“

3 Spiegeleier auf Serrano-Schinken und Bauernbrot ^{A,C}.
Dazu feine Zwiebelringe und Gewürzgurke.

7,80 €

„Gespiegelter Küken“

3 Spiegeleier ^C mit Bratkartoffeln

8,90 €

„Eier nach Bauernart“

Bauernfrühstück ^{B,C} mit Gewürzgurken

8,80 €



Restaurant & Bierstube

Paulas Fischvariationen

Matjesfilet^H

nach „Hausfrauenart“^{B,D} mit Bratkartoffeln

10,80 €

Zanderfilet^{H,P}

auf Blattspinat mit Rosmarinkartoffeln

15,80 €

Forelle^{A,H,P} „Müllerin“

mit Mandelbutter^{B,C} und Petersilienkartoffeln

15,80 €

„Freitag ist Paula-Fisch-Tag!!!“

wechselndes Wochenangebot — Tagespreis siehe Aushang



Restaurant & Bierstube

Paulas Schnitzelvariationen

Schnitzel „Wiener Art“^{A,C}

mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln

11,80 €

Schnitzel „Hubertus“^{A,C}

mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln
und Champignonrahm

12,80 €

Schnitzel „Letscho“^{A,C}

mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln
und Paprika-Tomaten-Zwiebel-Sauce, leicht scharf

12,80 €

Schnitzel „Hamburger Art“^{A,C}

mit Erbsen, Spiegelei^C, Pommes Frites oder Bratkartoffeln

13,80 €

Schnitzel „Braumeister“^{A,B,C}

gefülltes Schnitzel mit Kochschinken und Käse dazu kleiner Salat
mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln

14,20 €

Schnitzel „Hawaii“^{A,B,C}

mit Ananas und Käse^B überbacken und Pommes Frites

12,80 €

Hähnchenschnitzel „Hawaii“^{A,B,C}

mit Ananas und Käse^B überbacken und Pommes Frites

12,40 €



Restaurant & Bierstube

Wenn Oma kein Fleisch gekauft hat:

„Kartoffeln aus Paulas Ofen“

mit Kräuterquark^B, Leinöl und Gurkensalat
kleine Portion

7,90 €
4,90 €

„Kartoffel aus Paulas Ofen“

Ofenkartoffel gefüllt mit gebratenem Gemüse
und Kräuterbutter^B, dazu eine kleine Salatbeilage

9,90 €

Vegetarische Pilzpfanne^B

Champignons in Zwiebelrahm^B, dazu Butterspätzle^{A,B,C}

9,80 €

2 Vegane Kartoffelbouletten 🍷

mit Süßkartoffel Pommes Frites und gemischtem Salat

12,80 €



Restaurant & Bierstube

Süße Leckereien

Schokoladenmousse Paulinchen ^{B,C}

mit Himbeerpüree

4,90 €

Rote Grütze ^{A,B,O,P,3}

mit einer Kugel Vanilleeis ^B und Vanillesoße ^B

4,20 €

Kaiserschmarren ^{A,B,C}

mit warmen Pflaumen

6,20 €

Warmer Apfelstrudel ^C

mit Vanilleeis ^{B,C} und Vanillesauce ^{B,C}

5,90 €

Gemischtes Eis ^{B,C,S,3}

je Kugel (Vanille, Erdbeeren, Schokolade)

1,50 €

Portion Schlagsahne

0,60 €

Gemischtes Eis ^{B,C,S,3}

mit Früchten der Saison und Sahne

6,50 €

Omas Hausgemachter Kuchen

immer Samstags und Sonntags (div. Sorten)

Stück

2,90 €

Stück mit Sahne

3,40 €



Restaurant & Bierstube

Alle Preise in EURO inklusive der gesetzlichen MwSt. (19%).
Irrtümer und Rechtschreibfehler vorbehalten.

Inhaltsstoffe:

- 1) mit Koffein
- 2) Chininhaltig
- 3) mit Farbstoff
- 4) enthält eine Phenylalaninquelle
- 5) mit Süßstoff
- 6) mit Taurin
- 7) mit Antioxidationsmittel
- 8) mit Geschmacksverstärker
- 9) mit Konservierungsstoffen

Allergene:

- A) Gluten
- B) Laktose
- C) Ei
- D) Sellerie
- E) Senf
- F) Hülsenfrüchte
- G) Erdnuss
- H) Fisch
- I) Garnelen/Schalentiere
- K) Schwefel
- L) Lupine
- M) Sesam
- N) Fruktose
- S) Soja
- T) Weichtiere
- R) Antioxidationsmittel
- O) Konservierungsstoff Natriumnitrit
- P) Säuerungsmittel

*Sie wollen im geschlossenen Rahmen lecker essen
und feiern?*

*Ob Geburtstage, Jubiläen, Hochzeiten oder
Firmenfeiern...*

*Wir gestalten Ihre Feierlichkeit bis 35 Personen
gerne mit einem Buffet nach Ihren Wünschen aus.*

Sprechen Sie unser Servicepersonal an.



Dicke Paula