



Herzlich Willkommen im Pauliner Hof!

Wir freuen uns, dass Sie Gast in unseren historischen Gemäuern sind.

*Wir verzaubern Ihren Gaumen mit frischen Produkten aus der Region.
Mit liebevoll selbstgebackenem Brot, bis hin zu unseren Eisvariationen, fertigen wir alles in Eigenproduktion.*

In der Prälatenstube, unserem Gourmetrestaurant, begrüßt Sie unser Küchenchef Benjamin Peifer.

*Genießen Sie die hervorragenden Sekte und Weine vom Weingut von Nell, denen wir verdanken, in diesem liebevoll restaurierten Pauliner Hof
zu arbeiten.*

Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt und Guten Appetit!

Ihr Ali Boussi und Team

Lassen Sie sich gerne überraschen?

Unser Küchenteam verzaubert Sie mit einem 4 Gang Menü . . .

36,00 € pro Person

Gerne bieten wir Ihnen korrespondierende Weine an.

Bitte sprechen Sie uns an

Für 2 Personen:

(Zubereitungszeit ca. 45 min.)

*Entrecôte vom argentinischen Rind,
mit Ochschwanzjus, Nussbutter Schaum, Spinat und hausgemachten Pommes Frites*

54,00 €

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs mit Essiggemüse und Creme Fraiche

Wir servieren ihnen den Lachs in nicht zu dünn geschnittenen Scheiben und geben ihm etwas Frische durch roh eingelogte Gemüse

8,90 €

*Hausgemachte Weinsülze vom Tafelspitz mit kleinem Salat
und Remoulade*

War gut, ist gut, bleibt gut . . .

8,50 €

Honig-Ziegenkäse mit eingelegter Rote Bete, grünem Apfel und karamellisierten Kernen
Unser Klassiker in einer leicht veränderten Form...

9,00 €

Mariniertes und gebackenes vom Kalbskopf
mit lauwärmer Gemüse vinaigrette

11,50 €

Suppen

Zwiebelsuppe mit hausgemachten Leberknödeln

6,50 €

Blumenkohlsuppe mit Mandelbröseln

6,00 €

Salate:

Erster Frühlingssalat mit gerösteten Kernen, Kresse
und Croûtons

Vorspeise: 6,00 €

Hauptgang: 8,50 €

Wahlweise mit:

Hausgebeiztem Lachs

Honig-Ziegenkäse

-Rinderstreifen

Vorspeise: 9,50 €

Hauptgang: 12,50 €

Zwischengericht:

*Gebratene Jakobsmuschel mit würzigem Tomatensud
und Aprikosen- CousCous*

14,00 €

Hauptgänge

*Geschmorte Rinderbäckchen mit Kartoffelstampf
und Rote Bete*

17,50 €

Rumpsteak mit Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln

16,50 €

*Hausgemachte Weinsülze mit Remoulade, Bratkartoffeln
und kleinem Salat*

12,50 €

*Gebratene Kalbsleber mit Kartoffelstampf,
glasierten Äpfeln und Röstzwiebeln*

Für Liebhaber was ganz großes ...

16,50 €

*Krosser Zander mit Petersilienwurzelrisotto
und Rieslingschaum*

19,50 €

Gerösteter Wels mit Blutwurst (auch ohne Blutwurst), Sauerkrautnage und angeräuchertem Kartoffelpüree

*Mit diesem Gang wollen wir Ihnen zeigen, wie sich Fisch und die rustikale Deftigkeit
der Region wunderbar ergänzen*

19,00 €

*Sanft gegartes Lammißchen mit Linsencurry
und Gewürzjoghurt*

19,50 €

Champignonrisotto mit pochiertem Ei und Kernöl

12,50 €

Dessert

Zitrussüppchen mit Rieslingeis und Früchten

7,00 €

Unser „Snickers“ mit Mandarine

7,00 €

oder für 2 Personen:

Apfelpfannkuchen mit Karamellsauce

(Zubereitungszeit ca.20 min.)

15,00 €

Kleine Auswahl von gereiften Hartkäsen mit Powidl und karamellisierten Nüssen

11,00 €