

Mit Leib und Seele dabei – mit Leib und Seele genießen!

Paulaner's Wirtshaus

am Spitaltörle

Willkommen! SEI UNSER GAST!

Die Gastfreundschaft an sich hat uns dazu bewogen, das Paulaners zu verwirklichen. Denn zum Wohlfühlen gehört unserer Meinung nach nicht nur gutes Essen, sondern auch überzeugender Service und ehrliche Gastfreundschaft.

So bieten wir Ihnen gerne unser traditionell modernes Ambiente, damit Sie sich – auch mit Ihrer Familie und Ihren Freunden – rundum wohl fühlen können. Ein Ort, an dem Sie mit Freude empfangen und bewirtet werden.

*Unsere Werte:
Frische & Qualität
Fröhlichkeit
Respekt*

Frische und Qualität stehen bei uns an erster Stelle. Somit gibt uns unsere Philosophie auch unsere Wege in der Küche vor: Jedes Essen wird individuell frisch und mit Liebe zubereitet – in der Eile liegt der Fehler.

Wir halten unseren Anspruch an uns und unser Tun hoch und hoffen, auch Ihnen damit zu erfüllen. Gönnen Sie sich eine Auszeit und genießen Sie Ihren Aufenthalt in unserem außergewöhnlichen Hause. Wir freuen uns auf und über Sie.



*Ihre Familie Janz
mit Team*

Fühlen Sie sich wohl!

GESCHENKIDEE

Bei uns erhalten Sie auch
Schlemmergutscheine -
eine schöne Geschenkidee!

FESTE FEIERN WIE SIE FALLEN

Sprechen Sie uns gerne an!

HUNDE

ob Groß oder Klein
müssen unten sein.



LESEBRILLE VERGESSEN?

Kein Problem! Wir haben eine
für Sie. Fragen Sie uns.



ZAHLUNGSART BAR

Kartenzahlung möglich.
(+ Kartentax)

Preise verstehen sich in €
inkl. gesetzlicher MwSt.

RESERVIERUNGEN

nur telefonisch unter
+49 (0) 7433 - 90 11 962



Urlaubsgrüße!

EXTRA ! EXTRA !

Auch wenn wir die Zusammenstellung unserer
Speisen auf Herz und Nieren geprüft haben,
vielleicht möchten Sie das eine oder andere
Extra gerne dazu bestellen.

BEILAGEN ÄNDERUNG 4,00
Bratkartoffeln, Rösti, Käserahm-
oder Gemüserahmspätzle

EXTRA BEILAGEN
Pommes Frites, Wedges, Kroketten 4,90
Nudeln, Gemüse 4,90
Gemüse- o. Käserahmspätzle 6,50
Korb Brot 2,80

Dip (BBQ, Chili, Hot Mama,
Preiselbeeren etc.) 2,50
Soße 2,80
Rahmsauce 3,00
Champignonrahmsauce,
Paprika-Chilisauce 4,00
Mayonnaise / Senf / Ketchup 0,70

Zusätzliches Gedeck o. Teller 2,00
Glas Leitungswasser 1,00

TAKE AWAY MÖGLICH!

FÜR SENIOREN
1,50 Euro reduziert

HANDY AUS ODER LAUTLOS

Die schönsten Geschichten
erzählt man sich offline. ;-)



ALLERGIKER

Wir halten für Sie eine ausführliche Speisekarte mit den
kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen bereit.

ZUSATZSTOFFE

a) Farbstoff b) Konservierungsstoffe c) Süßungsmittel
d) Säuerungsmittel e) Antioxidationsmittel
f) Koffein g) Phenylalaninquelle

Karte gültig ab Juli 2024

Wenn mehr von uns Essen,
Fröhlichkeit und Gesang höher
schätzen würden als gehortetes Gold,
wäre die Welt fröhlicher.

SALATE

Beim bunten Blattsalat und gemischten Salat wählen Sie bitte unter den folgenden Dressings:

**Italienisches und mexikanisches Dressing,
Cesardressing oder Kürbiskerndressing.**

GEMISCHTER SALAT 7,80

BUNTER BLATTSALAT 6,50

SOMBRERO 16,60
mit gebratenen Pouletstreifen, Maiskörner,
Paprika & Tacos an feuriger Cocktailsauce

YIN YANG 19,70
Bunte Salatspielereien mit verschiedenen
Gemüsetaschen & Früchten, Kürbiskerndressing

CESAR PALACE
Blattsalate an Cesar-Dressing mit Parmesan
mit gebratenem Seebarsch & Crevetten 19,60
mit gebratenem Geflügel 17,60

*Gutes Essen endet
mit guten Gesprächen!*

FLEISCH

Ein Stück Fleisch zu genießen, hängt in erster Linie von der Herkunft des Fleisches und in zweiter Instanz von der Zubereitung ab. Der reine Geschmack des von uns verwendeten Fleisches

verrät seine Herkunft: Korrekte Aufzucht, die den ständigen Kontrollen standhält. So können Sie Ihr Mahl einfach uneingeschränkt genießen!

HÜTTEN GAUDI 27,50
Kalbsgeschnetzeltes in
Champignon-Rahmsauce mit Kroketten

SPARE RIBS ca. 300 g 20,90
unter der BBQ-Haube gratiniert
mit Pommes Frites

FRISCHES VOM GRILL Mit gemischtem Salat

SCHWEINESTEAK ca. 300 g 22,90

SCHWEINEFILET ca. 180 g 22,00

GEFLÜGELBRUST ca. 160 g 19,90

JUNGBULLENSTEAK ca. 250 g 30,90

LAMMFILET ca. 180 g 27,00

MIXED GRILL ca. 300 g 24,50
Rind, Schwein, Poulet, Lamm & Nürnberger

Zum Gebrillten

BEILAGE NACH WAHL
Folienkartoffeln, Pommes Frites,
Kroketten, Wedges, Nudeln

SAUCEN NACH WAHL
Kräuterbutter, BBQ Sauce, Chili Dip,
Hot Mama Dip - sehr scharf

LEIBSPEISEN

Unsere Gäste empfehlen

AUFGESCHMOLZENE BREZELSUPPE mit Röstzwiebeln	8,60	ZWIEBELROSTBRATEN mit Spätzle und gemischtem Salat	32,50
PAULANERS WURSTSALAT mit Schwarzwurst oder Käse mit Schwarzwurst und Käse	10,90 11,60 12,20	MÜNCHNER KRUSTENBRATEN mit Kartoffelknödel und Krautsalat	16,90
PAULI RIESENBURGER (Salat, Zwiebel, Gurke, Essiggurke, Käse, Speck) mit Pommes Frites	19,10	SCHWABENPFANNE mit Käserahmspätzle, Maultaschen, gebräuntem Leberkäse & Röstzwiebeln	18,00
KÄSERAHMSPÄTZLE mit Röstzwiebeln & gemischtem Blattsalat	15,50	WIENER SCHNITZEL (KALB) mit Preiselbeeren, Pommes Frites	27,50
TAGLIATELLE A LA MONI Gegrilltes Gemüse mit Kräuter & Knoblauch in Olivenöl	16,50	SCHWEINESCHNITZEL PANIERT mit Pommes Frites	15,80
BERNER RÖSTI Zwiebeln, Speck, Raclettekäse	17,90	RIESENSCHNITZEL ca. 300 g mit Pommes Frites und Salat	22,50
EYACH DREAM Lachsforellenfilet eingehüllt in Alpen-Rauchschinken mit Rosmarinkartoffeln	22,90	CORDON BLEU VOM SCHWEIN mit Kroketten und Salat	22,50
ZOLLERN BAUERNSCHMAUS Schweinefiletmedaillon mit zart schmelzendem Bergkäse & Kräuter gratiniert auf Gemüserahmspätzle und Sauce	23,00	JÄGER SCHNITZEL mit Champignonrahmsauce überzogen, mit Spätzle und Salat	22,50
		HOFBRÄUSCHNITZEL mit zweierlei Käse überbacken mit Kroketten, Sauce und Salat	22,50

*Es ist besser, zu genießen und
zu bereuen, als zu bereuen,
dass man nicht genossen hat.*
Giovanni Boccaccio

ETWAS SÜSSES
ZUM SCHLUSS?

GETRÄNKE

OHNE ALKOHOLOL

	0,3 l	0,5 l
Grapos, Cola / Spezi (a/b/c/d/e/f)	3,80	4,80
Grapos Zitronenlimo (b/c)	3,80	4,80
Grapos Orangenlimo (a/b/c)	3,80	4,80
Coca Cola light (a/b/c/d/f)	4,00	
Saftschorle	3,90	4,90
Fruchtsaft	4,50	
<i>Johannisbeer, Maracuja, Grapefruit, Orange, Apfel, Traube rot</i>		
Schweppes (0,2 l)	3,50	
<i>Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale (a/b/c/d/e)</i>		
Schwarzwaldsprudel (0,25 l / 0,75 l)	3,10	6,00
<i>Medium / Natur ohne Kohlensäure</i>		
Tafelwasser	3,40	4,50
Schwarzwaldlimo (0,25 l)	3,40	
<i>Himbeer – Minze / Holunderbeere / Rhabarber Limette – Ingwer / Sauerkirsch – Ingwer</i>		

HOPF UND MALZ – GOTT ERHALTS

BIERE VOM FASS

	0,3 l	0,5 l
Münchner Urtyp	3,90	4,90
Hacker Pschorr Keller naturtrüb	3,90	4,90
Hefe-Weißbier naturtrüb	3,90	4,90
Radler, Urtyp & Zitronenlimo	3,90	4,90
Russe, Weißbier & Zitronenlimo	3,90	4,90
Colaweizen, Weißbier & Cola (a/e/f)	3,90	4,90
Fürstenberg Pils, Premium	3,90	4,90
Mass Bier (1,0 l)	9,80	

FLASCHENBIERE

Fürstenberg Pils alkoholfrei	3,90
Riegeler Landbier	4,90
Paulaner Salvator 7,9%	5,00
Schneider Aventinus Weissbier Doppelbock 8,2%	5,00
König Ludwig dunkel	4,90
Paulaner Weißbier Kristallklar	4,90
Paulaner Weißbier dunkel	4,90
Paulaner Weißbier - alkoholfrei -	4,90
Hopf Weisse	4,90
Paulaners Zitrone - alkoholfrei -	4,90

HEISSE GETRÄNKE

Glas Tee	2,80
<i>Hagebutte, Kamille, Kräuter, Früchte, Pfefferminze</i>	
Kaffee Creme (f)	3,10
Haferl Kaffee (f)	5,30
Espresso (f)	2,70
Doppelter Espresso (f)	4,30
Cappuccino (f / G)	4,00
Latte Macchiato (f / G)	4,00
Milchkaffee (f / G)	4,00
Heiße Schokolade (G)	4,10

HEISSE GETRÄNKE MIT ALKOHOLOL

Hot Chocolate	
<i>Schoki, Rum, Sahne (G)</i>	5,10
Kaffee Baileys	
<i>Kaffee, Baileys, Sahne (G)</i>	5,10
Kaffee Paulaner	
<i>Kaffee, Tia Maria, Rum, Sahne (G)</i>	5,40
Tee & Rum	4,50

Die beste Würze für das
Essen ist der Hunger,
für das Getränk der Durst.
Marcus Tullius Cicero

WEINE

Stöbern Sie gerne in unserer
Wein- und Spirituosenkarte!

Offene Weine werden auch in
0,2 l und 0,5 l ausgeschrieben.

					
WEISS	0,1 l	0,75 l		0,1 l	0,75 l
Riesling QbA, <i>Graf Neippberg, Schwaigern, Württemberg</i>	3,40		Feudo Arancio Riserva <i>Feudo Arancio, Sizilien</i>	3,60	21,00
Gewürztraminer (ein Pralinenchen!) <i>Fam. Kress, Hagnau Bodensee</i>	4,90	30,00	Avignonesi Desiderio (Merlot) TOP! <i>(Wine Spectator 91 Punkte!)</i>		62,00
Kerner trocken <i>Fam. Kress, Hagnau Bodensee</i>	4,90	30,00	Pinotage "Owl Post" <i>Neethlinghof, Stellenbosch-Südafrika</i>		43,00
Muskatteller <i>Fam. Clauß, Hochrhein Bodensee</i>	4,20	25,00	Ripasso Valpolicella "Torre d'Orti" <i>Azienda agricola Cavalcina („kleiner Amarone")</i>		37,00
Grauburgunder, trocken <i>Fam. Clauß, Hochrhein Bodensee</i>	4,20	25,00	Barolo D.O.C.G. <i>Pico Maccario, Piemont</i>		57,00
Heroine, Cuvée <i>Thomas Pfaffmann, Wägeck, Pfalz</i>	3,70	22,00	Corimbo, Denominacion de Origen <i>Bodegas la Horra, Spanien</i>		50,00
Weisser Milan Cuvée trocken HAUS WEIN <i>B. Clauß, Hochrhein Bodensee</i>	3,90	23,00	Pinotage Terroir Selection <i>Estate Wine of Origin Springfontein Rim</i>		42,00
Grüner Veltliner, „Ausstich" <i>Uli Setzer, Weinviertel Österreich</i>	4,90	30,00			
ROSÉ	0,1 l	0,75 l	SEKT → Champagnerverfahren	0,1 l	0,75 l
Spätburgunder Rosé <i>Fam. Clauß, Hochrhein Bodensee</i>	3,90		Pinot brut Rosé, Clauß Bodensee		32,50
			Cathrin Secco, Fam. Clauß Bodensee	4,50	27,00
			Sekt mit Likör <i>(Cassis / Pfirsich / Walderdbeer)</i>	4,80	
ROT	0,1 l	0,75 l	„Spritz“ Sekt mit Soda und Likör <i>(Aperol / Campari / Martini)</i>	6,90	
Trollinger – Lemberger <i>Graf Neippberg, Schwaigern, Württemberg</i>	3,50		Campari Red Magic <i>Campari, Sekt, Soda Holunderblüte</i>	7,20	
Roter Milan Cuvée trocken HAUS WEIN <i>B. Clauß, Hochrhein Bodensee</i>	4,10	24,00			
Montepulciano d'Ábruzzo <i>Larinum, Castello Farnese, Abruzzo Italien</i>	3,90				
Petra HEBO <i>(Sangiovese, Merlot, Cab.-Sauv.) Weingut Petra, Marmenna Toscana</i>		32,50			
Fabulas Rioja Reserva <i>Bodegas Larchago, Spanien</i>	4,10	24,00			

Wer genießen kann,
trinkt keinen Wein mehr,
sondern kostet Geheimnisse.

Salvador Dalí

GETRÄNKE

APERITIFS & BITTER & LIKÖRE

Amontillado Sherry Medium Dry	18,5%	5 cl.	4,60
Allesverloren, Fine Old Vintage	20,5%	5 cl.	4,80
Pernod	40%	4 cl.	5,10
Cynar / Campari	16,5% / 25%	4 cl.	5,30
Averna	30%	2 cl.	3,60
Fernet Branca	39%	2 cl.	3,20
Underberg	44%	2 cl.	3,40
Jägermeister	35%	2 cl.	3,40
Blutwurz	50%	2 cl.	3,60
Hirschkuss	38%	2 cl.	3,60
Unikum	40%	2 cl.	3,70
Baileys	17%	4 cl.	4,50
Sambucca / schwarz	40%	2 cl.	3,60
Deluxe Cream Sherry	20%	5 cl.	4,80

SPIRITUOSEN & EDELBRÄNDE 2 cl.

Jubiläums Aquavit / Malteser	40%	3,60
Kümmel	38%	3,20
Edelgold Williams, Clauß	40%	4,60
Grappa Nonino, Chardonay	41%	4,50
Cognac, Leopold Gourmel Premium	41%	4,80
Haselnussbrand/Vogelbeere/Zirben, Prinz	40%	4,20
Mirabelle/Williams/Enzian, Prinz	40%	4,00

Cuba Libre (Rum, Cola mit Limettensaft)	7,30
Jacky Cola	7,30

WHISKY 4 cl.

Auchentoshan Classic, Lowland Single Malt Scotch Whisky 12 Jahre	40%	7,00
Bowmore, Islay Single Malt Scotch Whisky 12 Jahre	40%	6,50
Ardbeg, Single Malt Scotch Whisky 10 Jahre	46%	7,70
Black Forest, Rothaus Schwarzwald Single Malt Whisky	43%	11,00
Benromach Speyside Single Malt Scotch Whisky 10 Jahre	43%	9,00
Penderyn Madeira Finished Single Malt, Welsh Whisky	40%	9,40
Kavalan, Single Malt, Taiwan Whisky	40%	9,60
Heaven's Door Tennesy Bourbon Straight Bourbon Whisky, Bob Dylan	42%	12,00

RUM 4 cl.

Botucal, Reserva Exclusiva, Venezuelan Rum	40%	7,80
Appleton Estate, Jamaica Rum	43%	7,80
Mezan, Jamaica, Long Pond	40%	8,20
Ron Zacapa Solera, Gran Reserva	40%	9,50
Ron Santiago de Cuba, Extra Anejo 11	40%	8,50

GIN 4 cl.

Bombay Shapphire, London Dry Gin	40%	7,90
Tanquary No. ten, London Dry Gin	47,3%	8,50
Hendrick's Scottish dry Gin	44%	7,50
Broker's London dry Gin	47%	6,50



HOPF UND MALZ – GOTT ERHALTS!

MÜNCHNER URTP

Kräftiger eingebraut als das Münchner Hell erstrahlt der Urtp im Glas majestätisch Gold, ein Helles in seiner konzentriertesten Form mit leicht erhöhter Stammwürze. Kräftige Malznoten grüßen, klar und rund folgt der Hallertauer Hopfen – überraschend präsent als Apfelnoten. Ein perfekt ausbalanciertes Gespinnst ergänzt um seine sanfte Bittere. Weich, vollmundig und voller Kraft. Ein goldgelbes Biergartengedicht. **Alkohol 5,5%**

HACKER PSCHORR

NATURTRÜBES KELLERBIER

Urig, süffig, erfrischend und mild. Nach der traditionellen Lagerung und Reifung entfaltet es unverkennbare fruchtige Karamell- und Honignoten und wird unfiltriert abgefüllt. **Alkohol 5,5%**

HEFE WEISSBIER NATURTRÜB

Das Hefe Weißbier – eine Ikone unter den Bieren. Naturtrüb, samtgold im Glas leuchtend und unter einer kräftigen Schaumkrone, die den Namen wirklich verdient. Schon beim Ansetzen duftet dieser Weißbierklassiker aus München ganz leicht nach Banane. Der Experte schmeckt einen Hauch Mango und Ananas und lobt die schöne Balance von Süße und Bittere. Es ist das typische Biergartenbier, das Menschen aus aller Welt verbindet. **Alkohol 5,5%**

FÜRSTENBERG PREMIUM PILSENER

Hopfenherber Charakter mit langem Abgang. Erster Schluck starker Hopfen, dann malzig herb und leicht bitter. Der feste Schaum und der nach einer extra Portion Hopfen riechende Ton kann den Biertyp nicht verschweigen. Ein reinrassiges Pilsener. Im ersten Schluck starker Hopfen, malzig herb und dementsprechend bitter. Sehr würzig und männlich. Markant schmeckt dieses Untergärige. Das weiche Brauwasser beruhigt zusammen mit der ersten subtil, dann immer stärker werdenden Süße des Gerstenmalz. Nach den ersten Schlucken ist dann der süffige Charakter nicht mehr zu übersehen. **Alkohol 4,8%**

RIEGELER LANDBIER (GOLD VOM LAND)

Riegeler Landbier ist ein Bier, wie es früher auf dem Land gebraut und getrunken wurde. Es ist mild gehopft und daher besonders angenehm zu genießen. Seine typische Goldfarbe und der vollmundige, gehaltvolle Geschmack verdankt das Landbier dem hochwertigen Gerstenmalz aus der Region. **Alkohol 5,4%**

PAULANERS SALVATOR

(DER UR-VATER DER STARKBIERE)

Karamellfarben die Schaumkrone, kastanienbraun das Bier, kombiniert mit einem verführerischen Duft von Schokolade im Mund, angenehm intensiv. Dazu feinstes Münchner Malz, abgerundet von einer leichten Hopfennote im Hintergrund. Oft kopiert und nicht erreicht. Der Urvater der Doppelbockbiere, die traditionell auf „-ator“ enden. **Alkohol 7,9%**

SCHNEIDER AVENTINUS

WEISSBIER DOPPELBOCK

Das älteste Weißbierbock Bayerns. Der Schneiderweisse Aventinus präsentiert tolle fruchtige und milde Aromen und wunderbare Nuancen von Dörrobst und Röstaromen. **Alkohol 8,2%**

KÖNIG LUDWIG DUNKEL

Deutschlands Dunkelbier Nr. 1! Der Klassiker wird im traditionellen Brauverfahren - in der Kupfersudpfanne - hergestellt. Dabei verleiht das dunkle Gerstenmalz dem Bier seine typische Farbe und erzeugt eine karamellige Geschmacksnote. Im Zusammenspiel mit bestem Aromahopfen entsteht ein süffiges Bier von leicht herben Geschmack. Es ist ganz ohne Frage die Krönung königlicher Brautradition. **Alkohol 5,1%**

PAULANER KRISTALLKLAR

Kristallklar, goldgelb glänzend und intensiv malzig. Mehr Weizengeschmack passt in kein Weißbierglas. Ebenso wenig mehr Farbspiel in die perlende Kohlensäure. Das Glas kaum angesetzt, steigt der Duft von Birne und Apfel auf. Angenehm süß, fruchtig und frisch. In seiner Klarheit wunderbar belebend und spritzig. **Alkohol 5,2%**

PAULANER HEFEWEISSBIER DUNKEL

Ein intensiv braunes Erlebnis. Leichte Note von Schokolade und Kakao steigt auf. Ein Bier mit Bizeps. Naturtrüb, kräftig und kernig. Trotzdem sanft süffig im Antrunk. Hervorragend als Essensbegleiter. **Alkohol 5,3%**

PAULANER HEFEWEISSBIER ALKOHOLFREI

Aufgrund der natürlichen Zutaten und der ausgereiften Rezeptur entfaltet unser Hefeweißbier Alkoholfrei einen einzigartigen Charakter. Ein besonderes Geschmackserlebnis, der dem großen Bruder in nichts nachsteht, das dank der langlebigen Erfahrung der Braumeister. Naturtrüb, spritzig frisch und mit Weißbiertypischen Aromen. Wichtige Vitamine wie Folsäure und B12. Nur 130 kcal - weniger als ein Apfelschorle. **Alkohol 0,5%**

HOPF WEISSE

Der Klassiker. Weissbierkenner schätzen ihre unverwechselbare Charakteristik. Hellgold glänzend, erfrischend und spritzig mit einer feinen Hefetrübung. Die typischen Weißbieraromen mit einer dezenten, fruchtigen Note – ein besonderer Genuss. **Alkohol 5,5%**

PAULANERS WEISSBIER &

PAULANERS ZITRONE

- Alkoholfrei - Fruchtig, mit natürlicher Zitronenlimonade. Wenige Kalorien bei vollem Geschmack. **Alkohol 0,0%**



JOBANGEBOTE

Bitte weitersagen!

**Der Wochenstart ist schlimm für dich? Komm zu uns -
wir haben Montag & Dienstag Ruhetag.**

Das Paulaner's Wirtshaus ist stolz auf seine Erfolgs- und
Genussgeschichte seit 2007 im Herzen von Balingen.

Das haben wir nicht nur unserem hoch motivierten Team zu verdanken, sondern
auch unserer geteilten Liebe zur Gastronomie, Leidenschaft
für gutes Essen und unserem Herz für Gastfreundschaft.
Dafür stehst du auch?

Dann suchen wir DICH zur Teamverstärkung! (m/w/d)

KOCH



ZU WENIG ZEIT FÜR AUSGIEBIGE SAUNAGÄNGE?

Komm zu uns, wir bringen dich
bei einem aromatischen Barbecue-
Aufguss so richtig zum Schwitzen.
Bei uns züngelt nämlich das Feuer
der Leidenschaft am Herd.

SERVICE



ZU ERSCHÖPFT FÜR SPORT NACH DER ARBEIT?

Na dann ab hinter die Theke – bei
uns verbindest du Arbeiten mit
Ausdauer- und Bizepstraining,
und das zahlt sich doppelt aus.
Dank unserer humorvollen Gäste
gibt es sogar noch Lachmuskeln
gratis oben drauf.

KÜCHENHILFE



ZU UNTALENTIERT FÜR COOLE MOVES AUF DER TANZFLÄCHE?

Übe deinen Hüftschwung ohne
kritische Blicke bei uns an der
Spüle. Darüber hinaus kannst du
Aloe Vera Wellnessbäder für deine
Hände genießen.

INTERESSE? *Ruf einfach an!*

Ruf uns einfach an oder komm vorbei - eine schriftliche Bewerbung ist erst mal nicht nötig.
Familie Janz Tel. +49 (0) 7433 - 90 11 962

Paulaner's Wirtshaus

AM SPITALTÖRLE 6, 72336 BALINGEN
Telefon +49 (0) 7433 - 90 11 962
Telefax +49 (0) 7433 - 90 11 963

Handy 0176 - 557 968 45
E-Mail info@paulaners-wirtshaus.de
www.paulaners-wirtshaus.de