

# Paulaners Wirtshaus Spezialitäten

Rotz Beetz Carpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse vom Grill und Mascarpone	10,50
Spargel-Erdbeer Salat mit altem Aceto Essig	14,50
Spargel – Topinambur Suppe mit Bärlauch Schaum	6,50
Buntes Gemüse in grüner Curry- Kokos Sauce mit Zitronengras, Limetten, Koriander und Basmatirreis <b>leicht scharf</b> mit Rindfleischstreifen 18,90      mit Geflügelstreifen 16,50	14,50
Portion Spargel mit neuen Kartoffeln Wahlweise mit Sauce Hollandaise, Polnisch, Brauner Butter	24,50
mit Lachsforelle 28,90      mit Schinken Roh oder gekocht 27,90 Kräuter Pfannkuchen 27,90	
Fusilli Nudeln in einem weißem Spargel- Weißweinragout mit Gemüse Crevetten Geröstl	15,50
Paulaners Mergersfrucht- Eintopf mit Knoblauchbrot	20,90
Duroc Schwein vom Grill an Mediterranem Graupen -Risotto und frischem Spanischem Knoblauchpüree	20,50
Vanille Eis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne	7,50
Erdbeeren mit Vanille Eis und Pfefferminz- Pfeffer Espuma	8,50

Fragen Sie uns nach unseren Kuchen und Dessert  
aus Monis Backstube