



PAUMENHAUS

CAFE - BRASSERIE - BAR



VORSPEISEN

GEMISCHTE BLATTSALATE 7,5 / 14,0
Rohkost, Olivenöl / Kernöl L/M

KICHERERBSSEN-SAMOSAS 18,0
lauwarmer Curry-Gemüse Salat *vegan* A/L

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE 19,0
Endiviensalat, Mango Chutney G/M

GEGRILLTE GARNELEN 22,0
Linsen-Avocado Salat, Tapiokachips *B/M*

BIO BEEF TATAR 22,0

Guacamole, Cayenne Pfeffer-Mayonnaise, Fladenbrot *A/C/D/G/M*

SUPPEN

SÜSSKARTOFFEL-KOKOSCREMESUPPE *vegan* L 8,5

RINDSBOUILLON mit Kaspressknödel 9,5
Wurzelgemüse *A/C/G/L*

TAGESSUPPE 8,0
Allergene auf Anfrage



HAUPTSPEISEN

HAUSGEMACHTE OLIVEN-GNOCCHI Pomodori Secchi, Zucchini Sauce *vegan* A 24,0

PINSA MIT ZIEGENKÄSE Basilikum, Pesto Rosso A/G/H 19,0
wahlweise mit PROSCIUTTO *pork* A/G/H 22,0

STEINPILZ-TEIGTASCHEN Scamorza, Salbeibutter A/G/L/O 25,0

GEGRILLTES SKREI FILET (Winterkabeljau) 37,0
Estragon, Haselnuss-Spinat, Karottenpüree *D/G/H*



LACHSFILET mit Krenkruste 33,0
Topinambur-Spitzkohlgemüse, Safran-Velouté *A/D/G/L*

IM GANZEN:

FALKENSTEINER GEBIRGSSAIBLING 32,0
gegrilltes Gemüse, Rosmarin-Erdäpfel *D/G*



CHEESEBURGER österreichisches Bio-Rind 25,0
Cheddar, Gurke, Tomate, Röstzwiebel, Wedges, BBQ Sauce, Dijon-Mayo *A/C/G/M*

KÖNIGSBERGER KLOPSE (BIO KALBFLEISCH) 25,0
Erdäpfel-Püree, Kapern-Sauce, Rote Rüben Salat *A/C/D/G/L/M*

BURGUNDER BRATEN VOM BIO RIND Rotkraut, Majoran-Nockerl *A/C/G/L/M/O* 29,0

WIENER SCHNITZEL Bio-Kalb Petersilerdäpfel, Moosbeeren *A/C/G* 35,0

GEGRILLTES BIO-BEIRIED 37,0
Pastinaken-Brokkoli-Gemüse, Erdäpfelgratin, Rotweinschalotten *G/L/M/O*

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 12,0
Beeren-Kompott C/G

SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ 13,0
mit flüssigem Kern, Himbeeren A/C/G/H

TOPFENKNÖDEL 14,0
Pistazien-Butterbrösel, Zwetschkenröster A/C/G/H

FEINE MEHLSPEISEN
aus unserer Tortenvitrine

KÄSE

2 ER AUSWAHL 9,8
5 ER AUSWAHL 19,2
 A/G/H/M/O serviert mit
Feigensenf, Walnüssen
& Brotkorb

QUADRELLO DI BUFALA
nussig, würziger Büffelmilch-
käse mit feiner Rotkultur,
handwerklich hergestellt
- LOMBARDEI, ITALIEN

STILTON
mild-würzig, Blauschimmel-
klassiker, pasteurisierte Milch
- LEICESTERSHIRE, ENGLAND

REBLOCHON AOP
feinwürziger Rohmilch-
Weißschimmelkäse aus den
Hochalpen
- SAVOYEN, FRANKREICH

BRIE DE MEAUX AOP
Weichkäse aus Kuhmilch
mit weißer Schimmelrinde,
cremig, salzig
- MEAUX, FRANKREICH

CHÄLLERHOCKER
würziger Hartkäse, Rohmilch,
8 Monate kellergereift
- ST. GALLEN, SCHWEIZ



PORTION BROT *A* 2,2 |

GEDECK (AB 18UHR, BROTKORB, AMOUSE BOUCHE, STOFFSERVIETTE) *A/G* 4,7 pro Person

alle Preise in Euro / Fehler vorbehalten

A Glutenhaltiges
Getreide
B Krebstiere
C Ei
D Fisch

E Erdnuss
F Soja
G Milch/Laktose
H Schalenfrüchte
L Sellerie

M Senf
N Sesam
O Sulfite/Alkohol
P Lupinen
R Weichtiere

Vegetarisch
 Vegan
 Schweinefleisch