



Restaurant & Bierstube



SPEISEKARTE



Restaurant & Bierstube

Kommt ein Typ zu mir in Laden mit'n Käppi uff'n Kopp
Schmeißt sein Handy uff'n Tresen und belabert mich mit Schrott
Ich geb zu, ich hab'ne klare Aversion
Gegen Käppiträger mit 'nem Telefon

Dann steht er auf mit seiner schnöden Jogginghose
Und grinst mich an in einer Ober-Macho-Pose
Er hätt' heut leider viel zu wenig Kohle mit
Doch wenn es recht ist säuft er weiter auf Kredit

Da platzt mir der BH
Ich sag junger Freund Du solltest dich was schämen
Kann sich denn heutzutage keiner mehr Benehmen.
Also Mütze ab und Zeche nur in bar
Sonst werd' Ick sauer und dann platzt mir der BH



Paulas Souvenirs



*... nur echt mit
Hans & Gina
und eurem
Service Rumpel
& Pumpel*

10,- €

*... oder unsere CD
Rendez-vous mit
Hans & Gina
und
Cathy & Michel*

15,- €





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 <i>Bierstil: Pilsener</i> <i>Ausgewogenes Pilsener mit leichter Bittere.</i> <i>Mit Liebe gebraut im Herzen Hamburgs.</i>	0,3 l € 3,50	0,4 l € 4,10
	Lübzer Pils^A <i>Bierstil: Pilsener</i> <i>Mild-herbes Pils mit einer ausgewogenen</i> <i>Hopfen-Malzmischung. Gebraut in MeckPomm.</i>	0,3 l € 3,50	0,4 l € 4,10
	Alster^A <i>Bierstil: Biermischgetränk</i> <i>Die klassische Mischung aus frischem Pils</i> <i>vom Fass und Zitronenlimonade.</i>	0,3 l € 3,50	0,4 l € 4,10
	Duckstein^A <i>Bierstil: Red Ale</i> <i>Rotblonde Spezialität mit feinen Karamell-</i> <i>und Röstnoten und angenehm bitterem Abgang.</i>	0,3 l € 4,20	0,5 l € 4,90
	Grimbergen Dubbel^A <i>Bierstil: Double</i> <i>Dunkles, belgisches Abteibier mit Karamell-</i> <i>und Röstmalzaromen gefolgt von einem</i> <i>brandyähnlichen Abgang.</i>	0,25 l € 4,20	0,5 l € 4,90
	Grimbergen Blonde^A <i>Bierstil: Blonde</i> <i>Goldfarbenes Blonde nach belgischer Brauart mit</i> <i>feinen Gewürznoten. Leicht fruchtig im Geschmack.</i>	0,25 l € 4,20	0,5 l € 4,90
	Somersby Apple^N <i>Bierstil: Cider</i> <i>Das Original: Äpfel nennt man auch die verbotene</i> <i>Frucht. Aber in unserem fruchtig-frischen Apple Cider</i> <i>sind sie einfach nur lecker.</i>	0,3 l € 4,20	0,5 l € 4,90



Restaurant & Bierstube

Paulas Bierkarte

Flaschenbier

Weizen (Flasche) ^A



Schneider Weisse „Hefeweizen“ ^A

0,50 l € 4,90



Schneider Weisse „Kristall“ ^A

0,50 l € 4,90



Schneider Weisse „Alkoholfrei“ ^A

0,50 l € 4,90



Lübzer Alkoholfrei ^A

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

0,33 l € 3,80



Berliner Weisse rot/grün ^{3,A}

0,33 l € 3,80



Restaurant & Bierstube

Paulas Weinkarte

Sekt

Martini-Bianco-Aperitif	5 cl	€ 4,20		
Mosel Riesling Secco QbA	0,1 l	€ 3,90	Fl. 0,70 l	€ 27,30
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				
Aperol ³ /Sekt	4 cl/0,2 l	€ 6,90		

offene Weine

0,1 l	€ 3,90	0,2 l	€ 7,60	0,5 l	€ 18,50
-------	--------	-------	--------	-------	---------

Weißweine

Rheinhessen Grauer Burgunder QbA trocken

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

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

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

Eléphant Rose Luberon AOC 2020

Famille Perrin: verückendes Blassrosa mit pastellfarbenen Reflexen; frische Düfte von roten Beeren, florale Anklänge und Elemente von Grapefruit und Zitrone; ausgeglichene Körper mit schmackhaften Noten von frischen Früchten; exzellente aromatische Persistenz

Rotwein

Pfalz Hausmarke rot QbA feinherb (offen)

Weingut Metzger: Dornfelder, Portugieser & Regent verbinden sich zu einem sanften, geschmackvollen Rotwein, der sich zu Brotzeiten als auch für Schmorgerichte vortrefflich eignet; Familie Metzger hat sich über die Nordpfalz hinaus einen sehr guten Namen erarbeitet – toll!

Württemberg 2018 KILIAN Schwarzriesling QbA halbtr. (offen)

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 € 31,60

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 € 31,60

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 € 31,60

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 € 42,-

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 € 42,-

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 € 31,60

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 € 42,-

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*

Eléphant Rose Luberon AOC 2020 0,75 l € 31,60

Famille Perrin: *verrückendes Blassrosa mit pastellfarbenen Reflexen; frische Düfte von roten Beeren, florale Anklänge und Elemente von Grapefruit und Zitrone; ausgeglichene Körper mit schmackhaften Noten von frischen Früchten; exzellente aromatische Persistenz*



Restaurant & Bierstube

Paulas Weinkarte

Rotwein

Baden 2018 Merlot „Kalkstein“ QbA tr. 0,75 l € 45,90

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

Baden 2017 Blauer Spätburgunder Alte Reben, Kabinett tr. 0,75 l € 42,-

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*

Bordeaux 2016 Cheval Noir Bordeaux Rouge AOC 0,75 l € 36,90

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 € 36,90

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 € 49,90

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 2012 „Spiga“ Ribera del Duero DO 0,75 l € 49,90

O. Fournier: *vom Bankier zum Winzer; hier jedenfalls bestens gelungen & gut investiert; auf alten Weinanlagen in luftiger Höhe, gedeihen 80 Jahre alte Rebstöcke vom Tempranillo auf das Allerbeste; streng selektiert & schonend verarbeitet; intensiv & schön*



Restaurant & Bierstube

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,3}	0,3 l	€ 3,10	0,4 l	€ 3,70
Coca Cola light ^{1,3,5}	0,3 l	€ 3,10	0,4 l	€ 3,70
Fanta ^{3,8} Sprite	0,3 l	€ 3,10	0,4 l	€ 3,70
Spezi ^{1,3,8}	0,3 l	€ 3,10	0,4 l	€ 3,70
Red Bull ^{1,6}	0,25 l	€ 3,70		
Fassbrause ^{3,8}	0,3 l	€ 3,10	0,4 l	€ 3,70
Apfel-/Orangensaft Schorle	0,3 l	€ 3,30	0,4 l	€ 3,70
Apfelsaft/Orangensaft	0,2 l	€ 3,00	0,4 l	€ 4,70
Sauerkirsch-Nektar	0,2 l	€ 3,70	0,4 l	€ 5,60
Bananen-Nektar	0,2 l	€ 3,70	0,4 l	€ 5,60
KiBa (Kirsch und Banane gem.)	0,2 l	€ 3,70	0,4 l	€ 5,60
Malzbier (Malztrunk)	0,33 l	€ 3,30		



Spreequell Mineralwasser, Flasche medium oder still	0,25 l	€ 3,00	0,75 l	€ 5,90
Schweppes Bitter Lemon ³	0,2 l	€ 3,30		
Schweppes Ginger Ale ³	0,2 l	€ 3,30		
Schweppes Tonic Water ²	0,2 l	€ 3,30		



Restaurant & Bierstube

Warme Getränke

Kaffee Crema	€ 2,80
Kaffee Crema Pott	€ 3,90
Pott Tee	€ 2,80
Espresso Originale	€ 2,40
Espresso Macchiato ^B	€ 2,90
Espresso Doppio	€ 4,20
Glas Milch ^B 0,3 l	€ 2,60
Großer Milchkaffee ^B	€ 4,20
Cappuccino Italiano ^B	€ 3,40
Cappuccino Amaretto ^B	€ 4,50
Latte Macchiato ^B	€ 3,90
Grog 4cl Pott Rum	€ 7,20
Heiße Schokolade ^B	€ 3,90
... mit Sahne ^B	€ 4,40



Restaurant & Bierstube

Hochprozentiges 2 cl

Liköre

Amaretto	€ 3,20
Baileys Irish Cream	€ 3,20
Sauerkirsch	€ 3,20
Pflaume mit Pfiff	€ 3,20
Berliner Walnußlikör	€ 3,20
Bunte Wolke	€ 3,20
Sauern mit Persiko	€ 3,20
Zucker & Zimt	€ 3,20
Mampes Pfefferminz	€ 3,60
Mampes Fliegercocktail	€ 3,60
Frangelico	€ 3,90
Licor 43	€ 3,20
Molinari Sambuca	€ 3,20
Southern Comfort	€ 3,10
PSM Galgantlikör	€ 4,30
PSM Waldrneisterlikör	€ 4,30
PSM Rosenlikör	€ 4,30

Kräuterliköre

Mampes Halb & Halb	€ 3,20
Wurzelpeter	€ 3,20
Averna	€ 3,50
Ramazzotti	€ 3,50
Jägermeister	€ 3,20
Aperol	€ 3,20
Fernet Branca	€ 3,20
Fernet Menta	€ 3,20
Mampes Bittere Tropfen	€ 5,40

Rixdorfer Galgen	€ 3,20
KR/23 aus Berlin-Neukölln	€ 4,30

Obstbrände

Hausschnaps Marille (Prinz)	€ 3,20
Himbeerla (Prinz)	€ 3,20
Kirscherla (Prinz)	€ 3,20
Fasswilliamsbirne (Prinz)	€ 3,50

Wodka

Wodka Mampe	€ 3,20
Absolut Wodka	€ 3,20

Kornbrände / Kümmel / Aquavit

Echt Berliner Kümmel (halbsüß)	€ 3,20
Kutscherkümmel (herb)	€ 3,20
Nordhäuser Doppelkorn	€ 3,20
Fürst Bismarck	€ 3,20
Linie Aquavit	€ 3,20
Malteserkreuz	€ 3,20

Weinbrände / Brandy

Wilthener Goldkrone	€ 2,80
Asbach	€ 3,20
Chantré	€ 3,20
Osborne Veterano	€ 3,20

Grappa

Grappa Sarpa Oro di Polia	€ 5,40
---------------------------	--------

Rum

Bacardi	€ 4,30
Pott Rum	€ 3,60
Havana Club	€ 4,30

Scotch Blended Whisky

Ballantine's	€ 4,30
Chivas Regal	€ 4,30

Scotch Malt Whisky

Glenfiddich 12 Jahre ³	€ 5,40
Glenmorangie 10 Jahre ³	€ 5,80
Laphroaig Select ³ (rauchig, torfig, speziell)	€ 5,40

American Whiskey

Jim Beam	€ 4,30
Jack Daniels	€ 4,30

Irish Whiskey

Jameson ³	€ 4,30
Kilbeggan ³	€ 4,30
Paddy ³	€ 4,30

Gin

Mampes Gin	€ 3,20
Gordon's London Dry Gin	€ 3,20
Tanquery Gin	€ 4,30



Restaurant & Bierstube

Longdrinks mit 4cl

Berlin Ale ³	
Mampe Halb & Halb, Orange, Ginger Ale	€ 7,90
Berlin Spritz	
Mampe Fliegercocktail & Sekt	€ 7,90
Campari Orangensaft ³	€ 6,90
Mampe-Wodka Cola ^{1,3}	€ 6,90
Mampe-Wodka Orangensaft	€ 6,90
Mampe-Wodka Red Bull ^{1,2,4}	€ 7,90
Jack Daniels Cola ¹	€ 7,90
Southern Comfort Ginger Ale ³	€ 7,90
Jim Beam Cola ¹	€ 7,90
Havana Club (Anjeo 3 Anos) Cola ^{1,3}	€ 7,90
Weinbrand Cola ^{1,3}	€ 6,90



Restaurant & Bierstube

Paulas Suppenkessel

Gulaschsuppe „Ungarische Art“ ^B	5,40 €
Tomatensuppe mit Sahnehäubchen ^B	5,20 €
Omas Kartoffelsuppe ^D	klein 5,20 € groß 8,60 €
mit gebratenen Wiener Würstchen und Petersilie	
Mohrrüben-Eintopf mit Rindfleisch ^D	klein 5,20 € groß 8,60 €

Alle unsere Suppen sind aus eigener Herstellung!

Paulas Salatauswahl

Kleiner gemischter Salat mit Tomaten, Gurken	3,80 €
„Salatauswahl“ mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln	8,60 €
Saisonale „Salatauswahl“ mit Thunfisch ^H	
oder mit Feta Käse ^B	10,90 €

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

15,20 €

Rinderroulade „klassisch“^{A,B,C,D,E}

mit Apfelrotkohl^N und Kartoffeln

18,90 €

Paprika-Sahne^B-Gulasch^D

vom Rind und Schwein

mit Rotkohl^N und Klößen oder Kartoffeln

15,20 €

mit Penne Rigate^A

14,20 €

Klopse „Königsberger Art“^{A,B,C,D,E}

in Kapernsoße^B mit Petersilienkartoffeln und Rote Bete

15,40 €

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

in Schwarzbiersoße^N, dazu hausgemachter Rotkohl
und Kartoffelklöße

15,90 €

Eine halbe Bauernente^A (mit Honig^N)

mit Rotkohl^A und Klößen

18,90 €



Restaurant & Bierstube

Paula empfiehlt: Deftiges

„Paulas Rippchen“ (mit Honig^N)

Spare Ribs wahlweise mit Kartoffelecken, Pommes Frites ^A oder Bratkartoffeln	19,90 €
Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^B	+ 2,50 €
Spare Ribs XL (mit Honig ^N)	26,50 €

Entrecôte vom Rind (ca. 250g)

mit Backkartoffel, Kräuterquark ^B sowie Kräuterbutter ^B	21,90 €
oder mit Speckbohnen & Bratkartoffeln	21,90 €

Holzfüllersteak (ca. 350g) vom Grill

mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und Kräuterbutter ^B	16,80 €
---	---------

„Bierkutscher Steak“

Entrecôte vom Rind (ca. 250g), mit Schmorzwiebeln und Schinkenstreifen, dazu Kartoffelecken und Kräuterquark ^B	21,90 €
--	---------

Lammhaxe^{A,D,K}

mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln	21,90 €
--	---------

2 Hähnchenbrustfilets vom Grill (mit Honig^N)

mit Backkartoffel, Kräuterquark ^B sowie Kräuterbutter ^B und Salatbeilage	16,90 €
---	---------

„Paulas Grillteller“

Hähnchenbrustfilet (mit Honig ^N), Holzfüllersteak mit Schmorzwiebeln und Entrecôte vom Rind mit Broccoli-Röschen, Sauce Bernaise ^{A,B,D,P} , dazu Bratkartoffeln oder Pommes Frites ^A	24,90 €
---	---------



Restaurant & Bierstube

Paulas Kleinigkeiten

<i>„Omas Bouletten“ (3 Stück) ^{A,E}</i> mit Brot ^A , Schmalz und Jurke	9,90 €
<i>Paulas Currywurst ^{A,B}</i> mit Pommes Frites auf Wunsch auch „extra-scharf“	9,90 €
<i>Leberkäse „Bayrischer Art“ ^{A,C}</i> mit zwei Spiegeleiern ^C und Bratkartoffeln	13,40 €
<i>„Durchgedrehte Hackepaula“ ^{A,B}</i> Frisch zubereiteter Hackepeter mit Zwiebeln und Gewürzgurke, 2 Scheiben frisches Bauernbrot ^A , Butter ^B	9,90 €
<i>„Strammes Mäxchen“ ^{A,C}</i> 3 Spiegeleier ^C auf Serrano-Schinken und Bauernbrot ^A dazu feine Zwiebelringe und Gewürzgurke	9,90 €
<i>„Gespiegelter Küken“ ^C</i> 3 Spiegeleier ^C mit Bratkartoffeln	9,90 €
<i>„Bauernfrühstück“ ^{B,C}</i> Eier ^C nach Bauernart mit Gewürzgurken	9,90 €

Extras

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



Restaurant & Bierstube

Paulas Fischvariationen

Matjesfilet^H

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

12,90 €

Garnelen (6 Stück)

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

19,90 €

Zanderfilet^{H,P}

auf Blattspinat^B mit Rosmarinkartoffeln

19,90 €

Forelle^{A,H,P} „Müllerin“

mit Mandelbutter^{B,C} und Petersilienkartoffeln

19,90 €

Lachsfilet^H

mit Broccoli-Röschen, Sauce Bernaise^B
und Petersilienkartoffeln

19,90 €



Restaurant & Bierstube

Paulas Schnitzelvariationen

Schnitzel „Wiener Art“^{A,C}

mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln 14,80 €

Schnitzel „Hubertus“^{A,C}

mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln
und Champignonrahm^B 15,80 €

Schnitzel „Letscho“^{A,C}

mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln
und Paprika-Tomaten-Zwiebel-Sauce, leicht scharf 15,80 €

Schnitzel „Hamburger Art“^{A,C}

mit Erbsen, Spiegelei^C, Pommes Frites oder Bratkartoffeln 16,80 €

Schnitzel „Braumeister“^{A,B,C}

gefülltes Schnitzel mit Kochschinken und Käse^B dazu kleiner Salat
mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln 17,20 €

Schnitzel „Hawaii“^{A,B,C}

mit Ananas^N und Käse^B überbacken und Pommes Frites 15,80 €

Hähnchenschnitzel „Hawaii“^{A,B,C}

mit Ananas^N und Käse^B überbacken und Pommes Frites 15,80 €

Kalbsschnitzel^{A,C}

mit Gurkensalat, Preiselbeermarmelade und Bratkartoffeln oder
Pommes Frites 21,90 €



Restaurant & Bierstube

Wenn Oma kein Fleisch gekauft hat:

„Paulas Ofenkartoffel“

mit Kräuterquark^B

8,90 €

„Paulas Ofenkartoffel“

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

11,90 €

Kartoffeln & Quark^B

mit Leinöl und Gurkensalat

8,90 €

*„Kartoffeln und Quark,
dit macht stark,
Quark alleene,
macht krumme Beene!“*

Vegetarische Pilzpfanne^B

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

12,90 €

2 Vegane Kartoffelbouletten 🍷

mit Süßkartoffel Pommes Frites und gemischtem Salat

14,90 €



Restaurant & Bierstube

Süße Leckereien

Schokoladenmousse Paulinchen ^{B,C}

mit Himbeerpüree

6,90 €

Rote Grütze ^{A,B,O,P,3}

mit einer Kugel Vanilleeis ^B und Vanillesoße ^B

5,90 €

Kaiserschmarrn ^{A,B,C} (ohne Rosinen!)

mit warmen Pflaumen

7,90 €

Warmer Apfelstrudel ^C

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

6,90 €

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

je Kugel (Vanille, Erdbeeren, Schokolade)

2,10 €

Portion Schlagsahne ^B

1,50 €

Vanille-Eis ^{B,C,S,3}

mit heißen Amarena-Kirschen und Sahne ^B

6,90 €



Restaurant & Bierstube

Alle Preise in EURO inklusive der gesetzlichen MwSt.
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 (Weizen)
- 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