



**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

	<b>Astra Pils<sup>A</sup></b> <i>Bierstil: Pilsener</i> <i>Ausgewogenes Pilsener mit leichter Bittere.</i> <i>Mit Liebe gebraut im Herzen Hamburgs.</i>	0,3 l € 3,90	0,4 l € 4,50
	<b>Lübzer Pils<sup>A</sup></b> <i>Bierstil: Pilsener</i> <i>Mild-herbes Pils mit einer ausgewogenen</i> <i>Hopfen-Malzmischung. Gebraut in MeckPomm.</i>	0,3 l € 3,90	0,4 l € 4,50
	<b>Alster<sup>A</sup></b> <i>Bierstil: Biermischgetränk</i> <i>Die klassische Mischung aus frischem Pils</i> <i>vom Fass und Zitronenlimonade.</i>	0,3 l € 3,90	0,4 l € 4,50
	<b>Duckstein<sup>A</sup></b> <i>Bierstil: Red Ale</i> <i>Rotblonde Spezialität mit feinen Karamell-</i> <i>und Röstnoten und angenehm bitterem Abgang.</i>	0,3 l € 4,50	0,5 l € 5,20
	<b>Grimbergen Dubbel<sup>A</sup></b> <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 € 4,50	0,5 l € 5,20
	<b>Grimbergen Blonde<sup>A</sup></b> <i>Bierstil: Blonde</i> <i>Goldfarbenes Blonde nach belgischer Brauart mit</i> <i>feinen Gewürznoten. Leicht fruchtig im Geschmack.</i>	0,25 l € 4,50	0,5 l € 5,20
	<b>Kronenbourg 1664</b> <i>Bierstil: Lager</i> <i>Das Kronenbourg 1664 bezieht seinen besonderen</i> <i>Geschmack aus den Zutaten Bananen, Pfeffer</i> <i>und Mirabellen. So entsteht zusammen mit Gersten-</i> <i>und Getreidemalz sowie Mais ein würziger Geschmack.</i>	0,3 l € 4,50	0,5 l € 5,20



**Restaurant & Bierstube**

## Paulas Bierkarte

### Flaschenbier

Weizen (Flasche) <sup>A</sup>



Schneider Weisse „Hefeweizen“ <sup>A</sup>

0,50 l € 5,20



Schneider Weisse „Kristall“ <sup>A</sup>

0,50 l € 5,20



Schneider Weisse „Alkoholfrei“ <sup>A</sup>

0,50 l € 5,20



Lübzer Alkoholfrei <sup>A</sup>

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

0,33 l € 3,80



Berliner Weisse rot/grün <sup>3,A</sup>

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
<b>Caspari-Kappel:</b> 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 <sup>3</sup> /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 <sup>1,3</sup>	0,3 l	€ 3,10	0,4 l	€ 3,70
Coca Cola light <sup>1,3,5</sup>	0,3 l	€ 3,10	0,4 l	€ 3,70
Fanta <sup>3,8</sup> Sprite	0,3 l	€ 3,10	0,4 l	€ 3,70
Spezi <sup>1,3,8</sup>	0,3 l	€ 3,10	0,4 l	€ 3,70
Red Bull <sup>1,6</sup>	0,25 l	€ 3,70		
Fassbrause <sup>3,8</sup>	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**

Spreequell Mineralwasser, Flasche medium oder still	0,25 l	€ 3,00	0,75 l	€ 5,90
Schweppes Bitter Lemon <sup>3</sup>	0,2 l	€ 3,30		
Schweppes Ginger Ale <sup>3</sup>	0,2 l	€ 3,30		
Schweppes Tonic Water <sup>2</sup>	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 <sup>B</sup>	€ 2,90
Espresso Doppio	€ 4,20
Glas Milch <sup>B</sup> 0,3 l	€ 2,60
Großer Milchkaffee <sup>B</sup>	€ 4,20
Cappuccino Italiano <sup>B</sup>	€ 3,40
Cappuccino Amaretto <sup>B</sup>	€ 4,50
Latte Macchiato <sup>B</sup>	€ 3,90
Grog 4cl Pott Rum	€ 7,20
Heiße Schokolade <sup>B</sup>	€ 3,90
... mit Sahne <sup>B</sup>	€ 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 <sup>3</sup>	€ 5,40
Glenmorangie 10 Jahre <sup>3</sup>	€ 5,80
Laphroaig Select <sup>3</sup> (rauchig, torfig, speziell)	€ 5,40

### **American Whiskey**

Jim Beam	€ 4,30
Jack Daniels	€ 4,30

### **Irish Whiskey**

Jameson <sup>3</sup>	€ 4,30
Kilbeggan <sup>3</sup>	€ 4,30
Paddy <sup>3</sup>	€ 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 <sup>3</sup>	
Mampe Halb & Halb, Orange, Ginger Ale	€ 7,90
Berlin Spritz	
Mampe Fliegercocktail & Sekt	€ 7,90
Campari Orangensaft <sup>3</sup>	€ 6,90
Mampe-Wodka Cola <sup>1,3</sup>	€ 6,90
Mampe-Wodka Orangensaft	€ 6,90
Mampe-Wodka Red Bull <sup>1,2,4</sup>	€ 7,90
Jack Daniels Cola <sup>1</sup>	€ 7,90
Southern Comfort Ginger Ale <sup>3</sup>	€ 7,90
Jim Beam Cola <sup>1</sup>	€ 7,90
Havana Club (Anjeo 3 Anos) Cola <sup>1,3</sup>	€ 7,90
Weinbrand Cola <sup>1,3</sup>	€ 6,90



**Restaurant & Bierstube**

## *Paulas Suppenkessel*

Gulaschsuppe „Ungarische Art“ <sup>B</sup>	5,40 €
Tomatensuppe mit Sahnehäubchen <sup>B</sup>	5,20 €
Omas Kartoffelsuppe <sup>D</sup>	klein 5,20 € groß 8,60 €
mit gebratenen Wiener Würstchen und Petersilie	
Mohrrüben-Eintopf mit Rindfleisch <sup>D</sup>	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 <sup>H</sup>	
oder mit Feta Käse <sup>B</sup>	10,90 €

Wahlweise mit Balsamico- oder Joghurt-Dressing<sup>B</sup>



**Restaurant & Bierstube**

## *Paulas Deutsche Küche nach „Omas Rezept“*

*Kohlroulade „Berliner Art“*<sup>A,C,D,E</sup>

mit Speckstippe und Petersilienkartoffeln

15,20 €

*Rinderroulade „klassisch“*<sup>A,B,C,D,E</sup>

mit Apfelrotkohl<sup>N</sup> und Kartoffeln

19,90 €

*Paprika-Sahne*<sup>B</sup>-*Gulasch*<sup>D</sup>

vom Rind und Schwein

mit Rotkohl<sup>N</sup> und Klößen oder Kartoffeln

15,20 €

mit Penne Rigate<sup>A</sup>

14,20 €

*Klopse „Königsberger Art“*<sup>A,B,C,D,E</sup>

in Kapernsoße<sup>B</sup> mit Petersilienkartoffeln und Rote Bete

15,40 €

*Original Bayrischer Schweinebraten*<sup>A,B,C,E</sup>

in Schwarzbiersoße<sup>N</sup>, dazu hausgemachter Rotkohl  
und Kartoffelklöße

15,90 €

*Eine halbe Bauernente*<sup>A</sup> (mit Honig<sup>N</sup>)

mit Rotkohl<sup>A</sup> und Klößen

21,90 €



**Restaurant & Bierstube**

## *Paula empfiehlt: Deftiges*

### *„Paulas Rippchen“ (mit Honig<sup>N</sup>)*

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

### *Entrecôte vom Rind (ca. 250g)*

mit Backkartoffel, Kräuterquark <sup>B</sup> sowie Kräuterbutter <sup>B</sup>	24,90 €
oder mit Speckbohnen & Bratkartoffeln	24,90 €

### *Holzfüllersteak (ca. 350g) vom Grill*

mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und Kräuterbutter <sup>B</sup>	16,80 €
---	---------

### *„Bierkutscher Steak“*

Entrecôte vom Rind (ca. 250g), mit Schmorzwiebeln und Schinkenstreifen, dazu Kartoffelecken und Kräuterquark <sup>B</sup>	24,90 €
--	---------

### *Lammhaxe<sup>A,D,K</sup>*

mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln	24,90 €
--	---------

### *2 Hähnchenbrustfilets vom Grill (mit Honig<sup>N</sup>)*

mit Backkartoffel, Kräuterquark <sup>B</sup> sowie Kräuterbutter <sup>B</sup> und Salatbeilage	18,90 €
---	---------

### *„Paulas Grillteller“*

Hähnchenbrustfilet (mit Honig <sup>N</sup> ), Holzfüllersteak mit Schmorzwiebeln und Entrecôte vom Rind mit Broccoli-Röschen, Sauce Bernaise <sup>A,B,D,P</sup> , dazu Bratkartoffeln oder Pommes Frites <sup>A</sup>	27,90 €
---	---------





**Restaurant & Bierstube**

## *Paulas Kleinigkeiten*

<i>„Omas Bouletten“ (3 Stück)</i> <sup>A,E</sup> mit Brot <sup>A</sup> , Schmalz und Jurke	9,90 €
<i>Paulas Currywurst</i> <sup>A,B</sup> mit Pommes Frites auf Wunsch auch „extra-scharf“	9,90 €
<i>Leberkäse „Bayrischer Art“</i> <sup>A,C</sup> mit zwei Spiegeleiern <sup>C</sup> und Bratkartoffeln	14,40 €
<i>„Durchgedrehte Hackepaula“</i> <sup>A,B</sup> Frisch zubereiteter Hackepeter mit Zwiebeln und Gewürzgurke, 2 Scheiben frisches Bauernbrot <sup>A</sup> , Butter <sup>B</sup>	9,90 €
<i>„Gespiegelter Küken“</i> <sup>C</sup> 3 Spiegeleier <sup>C</sup> mit Bratkartoffeln	9,90 €
<i>„Bauernfrühstück“</i> <sup>B,C</sup> Eier <sup>C</sup> nach Bauernart mit Gewürzgurken	9,90 €
<b>Extras</b>	
Champignonrahm <sup>B</sup>	2,80 €
Kräuterbutter <sup>B</sup>	1,00 €
Kräuterquark <sup>B</sup>	1,00 €



**Restaurant & Bierstube**

## *Paulas Fischvariationen*

### *Matjesfilet<sup>H</sup>*

nach „Hausfrauenart“<sup>B,D</sup> mit Bratkartoffeln

12,90 €

### *Garnelen (6 Stück)*

in Knoblauchöl mit gegrilltem Gemüse,<sup>I,B</sup>  
dazu Salat und Brot<sup>A</sup>

21,90 €

### *Zanderfilet<sup>H,P</sup>*

auf Blattspinat<sup>B</sup> mit Rosmarinkartoffeln

21,90 €

### *Forelle<sup>A,H,P</sup> „Müllerin“*

mit Mandelbutter<sup>B,C</sup> und Petersilienkartoffeln

19,90 €

### *Lachsfilet<sup>H</sup>*

mit Broccoli-Röschen, Sauce Bernaise<sup>B</sup>  
und Petersilienkartoffeln

21,90 €



**Restaurant & Bierstube**

## *Paulas Schnitzelvariationen*

### *Schnitzel „Wiener Art“<sup>A,C</sup>*

mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln 14,80 €

### *Schnitzel „Hubertus“<sup>A,C</sup>*

mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln  
und Champignonrahm<sup>B</sup> 15,80 €

### *Schnitzel „Letscho“<sup>A,C</sup>*

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

### *Schnitzel „Hamburger Art“<sup>A,C</sup>*

mit Erbsen, Spiegelei<sup>C</sup>, Pommes Frites oder Bratkartoffeln 16,80 €

### *Schnitzel „Braumeister“<sup>A,B,C</sup>*

gefülltes Schnitzel mit Kochschinken und Käse<sup>B</sup> dazu kleiner Salat  
mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln 17,20 €

### *Schnitzel „Hawaii“<sup>A,B,C</sup>*

mit Ananas<sup>N</sup> und Käse<sup>B</sup> überbacken und Pommes Frites 15,80 €

### *Hähnchenschnitzel „Hawaii“<sup>A,B,C</sup>*

mit Ananas<sup>N</sup> und Käse<sup>B</sup> überbacken und Pommes Frites 15,80 €

### ***Kalbsschnitzel***<sup>A,C</sup>

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



**Restaurant & Bierstube**

## *Wenn Oma kein Fleisch gekauft hat:*

*„Paulas Ofenkartoffel“*

mit Kräuterquark<sup>B</sup>

8,90 €

*„Paulas Ofenkartoffel“*

mit gebratenem Gemüse und Kräuterbutter<sup>B</sup>,  
dazu eine kleine Salatbeilage

11,90 €

*Kartoffeln & Quark<sup>B</sup>*

mit Leinöl und Gurkensalat

8,90 €

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

*Vegetarische Pilzpfanne<sup>B</sup>*

Champignons in Zwiebelrahm<sup>B</sup>, dazu Butterspätzle<sup>A,B,C</sup>

12,90 €

*2 Vegane Kartoffelbouletten* 🍷

mit Süßkartoffel Pommes Frites und gemischtem Salat

14,90 €



**Restaurant & Bierstube**

## *Süße Leckereien*

*Schokoladenmousse Paulinchen* <sup>B,C</sup>

mit Himbeerpüree

6,90 €

*Rote Grütze* <sup>A,B,O,P,3</sup>

mit einer Kugel Vanilleeis <sup>B</sup> und Vanillesoße <sup>B</sup>

5,90 €

*Kaiserschmarrn* <sup>A,B,C</sup> (ohne Rosinen!)

mit warmen Pflaumen

7,90 €

*Warmer Apfelstrudel* <sup>C</sup>

mit Vanilleeis <sup>B,C</sup> und Vanillesauce <sup>B,C</sup>

6,90 €

*Gemischtes Eis* <sup>B,C,S,3</sup>

je Kugel (Vanille, Erdbeeren, Schokolade)

2,10 €

Portion Schlagsahne <sup>B</sup>

1,50 €

*Vanille-Eis* <sup>B,C,S,3</sup>

mit heißen Amarena-Kirschen und Sahne <sup>B</sup>

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*