



APERITIF- & COCKTAILEMPFEHLUNGEN

Glas Secco oder Secco Orange ⁹	5,50
Sherry medium / drya	5,00
Martini Bianco / Rosso ⁹	5,50
Campari Soda / Orange ¹	6,50
Kir Royal ^{2,9}	6,50
Aperol Spritz ¹	7,00
Lillet Wild Berry ¹	7,00
Paulas Spritz ^{3,5}	8,50
Negroni ^{1a} (Gin, Campari, Martini Rosso, Orangenscheibe)	8,50
Paulas Weißbier-Passion ^{1,3,5} (Goldener Adler, Limettensaft, Maracujasaft)	8,50
Ginspiert.Signature. ^{1,3,5,11a} (Gin, Himbeersirup, Tonic, Limettensaft)	11,50
<u>Alkoholfrei</u>	
Paulas Limo ^{3,5}	6,50
Paulas Sommer Spritz (Orange, Zitrone und Kräuter) ^{1,2}	7,50



Sommerlaune in Paulas Alb

Kaspressknödel auf Rote-Beete-Salat mit gerösteten Cashewkernen und Sour Cream	16,90
Schweinefilet in Curry-Paprika-Sahne mit Reis	22,90
Meeresfrüchtesalat mit Pesto-Baguette	23,90
Pesto-Pappardelle mit Garnelen und Parmesan	24,90
Spareribs mit hausgemachtem Dip, dazu Pommes	24,90
Surf and Turf (Rinderfilet und Riesengarnelen) an Angus-Hummersauce, dazu Blattspinat und Rosmarinkartoffeln	37,90



VORSPEISEN

Tomaten-Carpaccio mit Basilikum-Pesto und Burrata, dazu frisches Baguette	16,50
Carpaccio vom Rinderfilet in Basilikummarinade mit gehobeltem Parmesan, dazu frisches Baguette	18,50
Knusprige Garnelen in Tempura Teig gebacken mit einer Gochujang-Marinade und Yuzu-Dashi Mayonnaise	19,90

SUPPEN

Flädlesuppe	6,00
Schwäbische Maultaschensuppe	6,50

VEGETARISCH

Großer Salatteller vom Buffet	12,50
Käsespätzle mit Salat vom Buffet	16,90
Gemüsemaultaschen auf cremigen Pilzen, dazu Salat vom Buffet	16,90

VEGAN

Gebratene Austernpilze mit Kartoffel-Tomatensugo	18,50
--	-------

FISCH

Kross gebratenes Zanderfilet mit Rösti auf Linsen-Dal	24,90
---	-------

FLEISCH

*Bei den folgenden Fleischgerichten ist eine Beilage Ihrer Wahl inkludiert.
Jede zusätzliche Beilage wird mit 5,50 € berechnet.*

Paulas Alb Burger (Beef Patty, Burgersauce, Speck, Tomate, Salat und Käse)	18,90
Schweinschaxe mit Biersauce und Semmelknödel (Solange der Vorrat reicht)	19,90
Jägerschnitzel mit Champignons aus der Region	20,90



Braumeisterhacksteak auf grünen Bohnen und Pfannenzwiebeln	21,90
Gemischtes Rahmgeschnetzeltes mit frischen Champignons	22,00
Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und Bratensoße	27,90
Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken) mit Preiselbeeren	28,50

STEAKS

Bei allen Steaks ist eine Beilage Ihrer Wahl inkludiert.
Jede zusätzliche Beilage wird mit 5,50 € berechnet.

Rumpsteak (Argentinisches Angus)	200 g 300 g	29,90 34,90
Rinderfilet (Argentinisches Angus)	200 g 300 g	36,90 43,90
Kalbsrückensteak	200 g	30,50

BEILAGEN

Bratkartoffeln
Spätzle
Pommes
Semmelknödel
Reis
Wochengemüse

EXTRAS

Je 1,70 €
Hausgemachte Kräuterbutter
Hausgemachte Sauce Bernaise
Hausgemachte Pfeffersoße
Cocktail-Dip
Barbecue-Sauce (kalt)

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Kleiner Salatteller vom Buffet	6,50
Haxentopf (Haxenfleisch, Kartoffeln, Paprika)	9,90
Wurstsalat mit Gurken, Zwiebeln und Brot dazu Bratkartoffeln + 5,50	11,50
Schweizer Wurstsalat mit Gurken, Zwiebeln und Brot dazu Bratkartoffeln + 5,50	11,50
Hausgemachte Maultaschen geschmelzt mit Kartoffelsalat	16,90
Brotzeitbrettli mit verschiedenen Räucherwaren, Käse, Schmalz und frischem Meerrettich, dazu Brot	15,90



DESSERT

Gemischtes Eis aus dem Lautertal	6,00
Gemischtes Eis aus dem Lautertal mit Sahne	7,00
Vanilleeis aus dem Lautertal mit heißer Schokoladensoße	8,00
Vanilleeis aus dem Lautertal mit heißen Himbeeren	8,50
Nussbecher mit Eierlikör	9,50
Kugel hausgemachtes Sorbet (vegan)	3,50
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Eis	10,90
Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren, Pistazie und frischer Minze	10,90
Joghurt-Mango Parfait auf Schoko-Crumble und Himbeermark	10,90

Liebe Gäste,
soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bei unserem Team.



Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker Karte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten.

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser mit Kohlensäure	0,2 l	2,50
	0,4 l	3,50
Teinacher medium	0,33 l	4,50
	0,7 l	6,50
Krumbacher naturell	0,25 l	3,50
	0,5 l	5,50
Mezzo-Mix Fanta ^{2,4} Coca-Cola ^{1,2,4,a,11} Sprite ^{3,5}	0,2 l	3,50
	0,4 l	4,10
Apfel- Orangen- Johannisbeer- ^{3,5} Maracujasaftschorle	0,2 l	3,70
	0,4 l	4,30
Orangensaft	0,2 l	4,00
Bitter Lemon ^{3, 11a}	0,2 l	3,90

Biere

Hausgebrautes

Goldener Adler		
Erstes Ehinger Fassweizenbier	0,3 l	3,60
	0,5 l	4,30

Spezialitäten aus der Berg Brauerei

Original Hell vom Fass	0,3 l	3,80
	0,5 l	4,50
Pils vom Fass	0,3 l	4,30
Ulrichsbier vom Fass	0,3 l	4,20
	0,5 l	4,90
Jubelbier vom Fass	0,3 l	4,20
	0,5 l	4,90



Kristallweizen	0,5 l	4,70
3-Korn Hefeweizen	0,5 l	4,70
Aktionsbier vom Fass (Gerne gibt Ihnen unser Serviceteam Auskunft)	0,3 l 0,5 l	4,20 4,90

Paulas Tasting Trio
Schmecken Sie sich durch unsere Auswahl
mit 3 x 0,1l Proben unserer Fassbierspezialitäten 5,90

Alkoholfrei

Alkoholfreies Hefeweizen	0,5 l	4,70
Cyriakus	0,33 l	3,90

Mixgetränke

Jacky Cola ¹¹		7,90
Havana Cola ¹¹		7,50
Wodka Lemon ^{11a}		7,50
Gin Tonic ^{11a}		7,50

Digestifempfehlungen

Cognac

Cognac Hennessy Fine de Cognac V.S.O.P.		5,50
Cognac Hennessy XO		14,00

Gin & Rum

Ginspiert. Von Urzeiten. Tonic^{11a}



Homo saGINens nimmt Dich mit auf eine Reise bis in die geheimnisvollen Tiefen der Jungsteinzeit. Regionaler Gin mit Himbeeren von der Schwäbischen Alb. 9,90

The Illusionist mit Tonic^{11a}
 Erleben Sie Paulas Illusion mit einem sich verfärbenden Gin
 Botanicals: Blaue Blüte vom anderen Ende der Welt, Lavendel, Wacholder, Muskat, Süßholz, Rosmarin, Zitrone, Orange 9,90

Brockman's Intensely Smooth Premium Gin mit Tonic^{11a}
 Botanicals: Blaubeere, Brombeere, Cassia-Zimt, Süßholz, Zitrone, Orange, Koriander, Angelika, Mandeln, Iriswurzel 8,90

Barbados Rum Plantation XO 20th Anniversary Rum 7,50

Whisky

Jack Daniel's Tennessee Bourbon Whiskey 6,50

Glenfiddich, Pure Malt, 12 years 8,00

Tresterbrände

Grappa di Chardonnay 4,50

Grappa Poli Barrique 1998 Jacopo Poli Bassano del Grappa 11,00

Obstbrände & Prinzen

Armbruster's Williams Christ Gold 5,50

Prinz Alter Marillenbrand – im Holzfass gereift 7,00

Liköre

Butter Scotch Likör 5,00

Prinz Zirberla (Zirbenlikör) 4,50

Lokal – Regional – Regiogenial von der Schwäbischen Alb

Finch Schwäbischer Hochland Whisky Classic 40% vol.



5 Jahre Lagerung in Weinfässern mit einem warmen,
deutlichen Vanilleton und feinen Weinnoten 13,90

Albfink – Edle Zwetschge Zigarrenbrand 46,5 % vol.
Gereift in Zwetschgenholzfässern aus dunkelblau leuchtenden,
reifen und passierten Zwetschgen – süß und aromatisch 8,90

Albfink – Edle Kirsche 6,50

Albfink – Die Nuss 34% vol.
Süße, geröstete Haselnüsse verbinden sich mit einem
unglaublich intensiven, aber milden Geschmackserlebnis
von schokoladigem Nussaroma 5,00

Warme Getränke

Tasse Kaffee 3,00

Cappuccino 3,50

Milchkaffee 3,50

Latte Macchiato 3,70

Espresso 2,50

Espresso Macchiato 2,60

Haselnuss-Macchiato 4,30

Vanille-Macchiato 4,30

Heiße Schokolade 3,60

Paulas Schokotraum 3,90

Glas Tee 2,90



1 Farbstoff
5 Ascorbinsäure

2 Konservierungsstoffe
9 enthält Sulfite 11 Koffein

3 Antioxidationsmittel
11a Chinin

4 Natriumbenzoat