



### APERITIF- & COCKTAILEMPFEHLUNGEN

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



## **WEIHNACHTSLAUNE IN PAULAS ALB**

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl	7,90
Rehragout mit Preiselbeeren und Spätzle	22,00
Sauerbraten mit Spätzle	22,00
Schweinefilet an Steinpilzsahne mit Bratkartoffeln	22,90
Hirschschnitzel in Thymian-Panade mit Rahm-Rosenkohl und Semmelknödel	23,90
Zanderfilet in Mandelbutter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln	24,90
Pappardelle mit Garnelen, Tomaten und Basilikum	24,90
Entenbraten mit Apfelrotkohl und Semmelknödel	27,90
Tranchen vom Rehrücken in Cranberrysauce mit Romanesco und Adlerknöpfe	36,90



### **VORSPEISEN**

Carpaccio vom Rinderfilet in Basilikummarinade mit gehobeltem Parmesan, dazu frisches Baguette	18,50
Räucherlachstatar mit Blattsalat und Sahnemeerrettich	19,90

### **SUPPEN**

Flädlesuppe	6,00
Maronenschaumsüppchen mit frischem Trüffel	9,90

### **VEGETARISCH**

Großer Salatteller vom Buffet	12,50
Käsespätzle mit Salat vom Buffet	16,90
Gnocchi in Gorgonzola-Apfel-Sauce	16,90
Trüffelrahmnudeln mit frischem Trüffel	19,90

### **VEGAN**

Gemüsereis in Teriyaki-Sauce	14,90
Linseneintopf mit Kartoffeln und Karotten	15,90

### **FISCH**

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

Lachsschnitte auf Matchasauce	27,90
-------------------------------	-------



## 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
Schweinshaxe mit Biersauce und Semmelknödel (solange der Vorrat reicht)	19,90
Jägerschnitzel mit Champignons aus der Region	20,90
Braumeisterschnitzel in Meerrettich-Senf Panade	20,90
Gemischtes Rahmgeschnetzeltes mit Champignons aus der Region	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  
Tagliarini  
Adlerknöpfe  
Pommes  
Semmelknödel  
Reis  
Wochengemüse

### EXTRAS

Je 1,70 €  
Hausgemachte Kräuterbutter  
Hausgemachte Sauce Bernaise  
Hausgemachte Pfeffersoße  
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
2 Maultaschen in Brühe mit Salat vom Buffet	14,90
Brotzeitbrett 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 Vanilleeis	10,90
Lauwarme Brombeeren in Drambuie mit Vanilleeis und Sahne	10,90
Nougatparfait auf Orangencarpaccio mit Zimt-Crumble	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 <sup>2,4</sup>   Coca-Cola <sup>1,2,4,a,11</sup>   Sprite <sup>3,5</sup>	0,2 l	3,50
	0,4 l	4,10
Apfel-   Orangen-   Johannisbeer- <sup>3,5</sup>   Maracujasaftschorle	0,2 l	3,70
	0,4 l	4,30
Orangensaft	0,2 l	4,00
Bitter Lemon <sup>3, 11a</sup>	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
<u>Alkoholfrei</u>		
Alkoholfreies Hefeweizen	0,5 l	4,70
Cyriakus	0,5 l	4,70
<b>Mixgetränke</b>		
Jacky Cola <sup>11</sup>		7,90
Havanna Cola <sup>11</sup>		7,50
Wodka Lemon <sup>11a</sup>		7,50
Gin Tonic <sup>11a</sup>		7,50
<b>Digestifempfehlungen</b>		
<u>Cognac</u>		
Cognac Hennessy Fine de Cognac V.S.O.P.		5,50
Cognac Hennessy XO		14,00
<u>Gin &amp; Rum</u>		
Ginspiert. Von Urzeiten. Tonic <sup>11a</sup> 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 <sup>11a</sup> 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 <sup>11a</sup> Botanicals: Blaubeere, Brombeere, Cassia-Zimt, Süßholz, Zitrone, Orange, Koriander, Angelika, Mandeln, Iriswurzel	8,90
Barbados Rum Plantation XO 20th Anniversary Rum	7,50
<b>Whisky</b>	
Jack Daniel's Tennessee Bourbon Whiskey	6,50
Glenfiddich, Pure Malt, 12 years	8,00
<b>Tresterbrände</b>	
Grappa di Chardonnay	4,50
Grappa Poli Barrique 1998 Jacopo Poli Bassano del Grappa	11,00
<b>Obstbrände &amp; Prinzen</b>	
Armbruster's Williams Christ Gold	5,50
Prinz Alter Marillenbrand – im Holzfass gereift	7,00
<b>Liköre</b>	
Butter Scotch Likör	5,00
Prinz Zirberla (Zirbenlikör)	4,50
<b>Lokal – Regional – Regiogenial von der Schwäbischen Alb</b>	
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