



APERITIF- & COCKTAILEMPFEHLUNGEN

Glas Secco oder Secco Orange ⁹	5,50
Sherry medium / dry	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 Hibiskus 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 Hibiskus Limo ^{3,5}	6,50



WINTERLAUNE IN PAULAS ALB

Vegane Pastinakencremesuppe mit Apfel und Walnüssen	6,90
Cremige Gnocchi Pfanne mit Rosenkohl, Maronen und Preiselbeeren	16,90
Kalbsrahmgulasch mit Semmelknödel	22,00
Geschmorte Rinderbäckchen mit Spätzle	23,90
Putenschnitte mit Gemüse-Tomaten-Sugo und Tagliarini	19,90
Schweinefilet im Speckmantel mit Bratkartoffeln	22,90
Heimisches Lachsforellenfilet auf Safranfenchel mit Kartoffelnocken	26,90
Surf & Turf – Rinderfilet mit Riesengarnelen auf Rotweinsauce mit Süßkartoffelwürfel	37,90
Rosa gebratener Hirschrücken mit Thymiankruste, Rosenkohl und Adlerknöpfe	37,90



VORSPEISEN

Carpaccio vom Rinderfilet in Basilikummarinade mit gehobeltem Parmesan, dazu frisches Baguette 18,90

Gratinierter Ziegenkäse mit Rote Bete, Feldsalat und Walnüssen, dazu frisches Baguette 18,90

SUPPEN

Flädlesuppe 6,00

Cremige Kartoffelsuppe mit Räucherlachsstreifen 8,90

VEGETARISCH

Großer Salatteller vom Buffet 12,50

Käsespätzle mit Salat vom Buffet 16,90

Tagliarini auf Gemüse-Tomaten-Sugo mit Rucola und Ricotta 17,90

VEGAN

Süßkartoffelcurry mit winterlichem Gemüse und Reis 16,90

Gebackene Austernpilze/Rote Bete/Lauwarmer Linsensalat 17,90

FISCH

Zanderfilet mit Frischkäsesahne auf Champagnerkraut mit Salzkartoffeln 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
Schweinshaxe mit Biersauce und Semmelknödel (solange der Vorrat reicht)	19,90
Jägerschnitzel mit frischen Champignons aus der Region	20,90
Gemischtes Rahmgeschnetzeltes mit frischen Champignons aus der Region	22,00
Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und Bratensauce	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 Pfeffersauce
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
Gebackene Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne	9,90
Schokoladenbrownie auf Gewürzorange mit Erdbeersorbet (vegan)	10,90
Geeistes Passionsfruchttörtchen mit Beerenvariation	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
<u>Alkoholfrei</u>		
Alkoholfreies Hefeweizen	0,5 l	4,70
Cyriakus	0,5 l	4,70
Mixgetränke		
Jacky Cola ¹¹		7,90
Havanna Cola ¹¹		7,50
Wodka Lemon ^{11a}		7,50
Gin Tonic ^{11a}		7,50
Digestifempfehlungen		
<u>Cognac (4cl)</u>		
Cognac Hennessy Fine de Cognac V.S.O.P.		8,90
Cognac Hennessy XO		18,90
<u>Gin & Rum (4cl)</u>		
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	10,90
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	8,50
Whisky (4cl)	
Jack Daniel's Tennessee Bourbon Whiskey	6,50
Glenfiddich, Pure Malt, 12 years	8,00
Tresterbrände (2cl)	
Grappa di Chardonnay	4,50
Grappa Poli Barrique 1998 Jacopo Poli Bassano del Grappa	11,00
Obstbrände & Prinzen (2cl)	
Armbruster's Williams Christ Gold	5,50
Prinz Alter Marillenbrand – im Holzfass gereift	7,00
Fassbind Vieille Framboise - Alte Himbeere	8,00
Liköre (2cl)	
Butter Scotch Likör	5,00
Prinz Zirberla (Zirbenlikör)	4,50



Lokal – Regional – Regiogenial von der Schwäbischen Alb

Finch Schwäbischer Hochland Whisky Classic 40% vol. (4cl) 5 Jahre Lagerung in Weinfässern mit einem warmen, deutlichen Vanilleton und feinen Weinnoten	13,90
Albfink – Edle Zwetschge Zigarrenbrand 46,5 % vol. (2cl) Gereift in Zwetschgenholzfässern aus dunkelblau leuchtenden, reifen und passierten Zwetschgen – süß und aromatisch	8,90
Albfink – Edle Kirsche (2cl)	6,50
Albfink – Die Nuss 34% vol. (2cl) 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