

Süßes / Desserts

Haselnuss Küchlein € 10,00

Haselnuss Creme | grüner Apfel Sorbet

Hazelnut cake

hazelnut cream | green apple sorbet

Portwein-Zimt Kuchen € 10,00

Creme Legere | eingelegte Pflaumen

Port wine-cinnamon cake

creme legere | pickled plums

Malz Creme Brûlée € 10,00

Bitterorangen | weißer Walnuss Krokant

Malt Cream Brûlée

bitter oranges | white walnut brittle

Käse / Cheese

Mit Trüffelhonig | Feigensenf | Butter | Trauben | Nüsse und Brotkorb

with truffled honey | fig mustard | grapes | nuts and bread basket

klein: 3 Sorten € 9,90

small: 3 varieties

groß: 6 Sorten € 18,50

large: 6 varieties

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten

Sie auf Nachfrage bei unseren MitarbeiterInnen. Information about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances is available on request from our service staff.

Paulgarten Newsletter



Melden Sie sich über diesen QR Code zum Newsletter unseres Restaurants an und bleiben Sie immer up-to-date was Neuigkeiten und Veranstaltungen im PAULGARTEN angeht.

Sign up for the newsletter of our restaurant using this QR code and stay up to date with news and events at PAULGARTEN. and stay on top of news and events.



Speisekarte

„Traditional Fusion Cuisine“ – Fusionsküche mit Tradition, in der stets eine typisch burgenländische Ingredienz oder Zubereitungsmethode steckt.

Auf den Teller kommt, was Region und Saison bieten. Fleisch, Gemüse, Fisch, Obst, Milchprodukte, Eis – die Produkte stammen zu einem Großteil direkt aus der Umgebung. Deshalb machen sie sich in den traditionellen Gerichten auch so gut. Und die Neuinterpretation harmoniert ebenfalls bestens damit. Eine internationale Genussreise mit burgenländischer Bodenhaftung.

Vorspeisen / Starters

Carpaccio von der roten Rübe *vegan*	€ 11,90
Portweinlack Dörrpflaume Maroni	
Beetroot carpaccio *vegan*	
port wine lacquer prunes chestnuts	
Geflämmter Ziegenkäse *vegetarisch*	€ 15,50
Eingelegte Eierschwammerl Rucola Quitten	
Flamed goat cheese *vegetarian*	
pickled egg mushrooms rocket quinces	
Tartar vom Bio Angus Rind	€ 17,50
Kresse Tomatenmayo Aioli Toast	
Tartar from organic Angus beef	
cress tomato aioli toast	
Gebeiztes Störfilet	€ 18,00
Gurkeneis Senfkaviar Sprossen	
Pickled sturgeon filet	
cucumber ice cream mustard caviar sprout	
Vitello tonnato	€ 18,00
Kalbsrücken Thunfischcreme Kapernbeeren	
Vitello tonnato	
saddle of veal tuna cream caper berries	

Salate / Salads

Kleiner Gartensalat *vegan*	€ 6,20
Blattsalat Gurken Karotten Paradeiser rote Zwiebel Kräuterdressing	
Small garden salad *vegan*	
green salad cucumber carrots tomato red onion herb dressing	
Kleiner Mischsalat *vegan*	€ 5,90
Small mixed salad *vegan*	

Pro Person wird ein Gedeck verrechnet € 4,50 We charge one cover per person € 4,50

Suppen / Soups

Kräftige Rindsuppe	€ 6,50
Frittaten oder Grießnockerl	
Strong beef soup with herbs	
herbs sliced pancake or semolina dumpling	
Creemesuppe vom Topinambur	€ 7,50
Chips Petersilienöl	
Cream soup of Jerusalem artichoke	
chips parsley oil	

Hauptgang / Main course

Tagliatelle mit Trüffeln *vegan möglich*	€ 16,50
Pilze Trüffelsauce Parmesan	
Truffle tagliatelle *vegan option available*	
mushrooms truffle sauce parmesan	
Galantha Burger mit Angus oder Pilzpatty *vegan möglich*	€ 20,00
Zwiebelmarmelade Senfkaviar Cheddar Bunte Pommes Galantha Grillsauce	
Galantha Burger with Angus or Mushroom Patty *vegan option available*	
onion jam mustard caviar cheddar colorful fries Galantha grill sauce	
Maishähnchenbrust Supreme vom Holzgrill	€ 28,00
Tarhonya Paprikaschaum Sauerrahm	
Wood-grilled corn chicken breast supreme	
tarhonya paprika foam sour cream	
Wolfsbarschfilet	€ 32,00
Karfiol Wulka Lardo Salzzitrone	
Sea bass fillet	
cauliflower Wulka lardo salt lemon	
Geschmorter Tafelspitz vom Pannatura Bio Angus	€ 36,00
Selleriepüree Wurzelgemüse Rettich	
Braised fillet of Beef from Pannatura Bio Angus	
celery puree root vegetables radish	
Filet Steak vom Bio Angus *veganes Steak möglich*	Ladies Cut 150g € 32,00
Süßkartoffelcreme wilder Broccoli Portweinjus	Gentlemans Cut 250g € 50,00
Filet Steak from Organic Angus *vegan steak available*	
sweet potato cream wild broccoli port wine jus	

Pro Person wird ein Gedeck verrechnet € 4,50 We charge one cover per person € 4,50