

Süßes / Desserts

Gewürzmilch Panna-Cotta € 10,00

Spekulatius Crumble | Weißer-Rum | Mandarinen

Spiced Milk Panna-Cotta

Spekulatius Crumble | White Rum | Tangerines

Brandteig & Maroni € 10,50

Vanillecreme | Brombeer-Coulis

Brandy dough & chestnuts Coulis

Vanilla cream | Blackberry Coulis

Tonkabohnen-Fondant € 11,00

Fior di Latte Eis | Rosmarin-Pistazie

Tonka bean fondant

Fior di Latte Ice | Rosemary-Pistachio

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

Kohlrabipappaccio *vegan* Senfsauce Dille Radieschen	€ 10,50
Kohlrabipappaccio *vegan* Mustard sauce Dill Radish	
Bohnen Hummus Käferbohnen Wulkaproschutto Kresse	€ 14,50
Beans Hummus Beetle beans Wulkaproschutto Cress	
Siglesser Forellenmosaik Asche Buttermilch Gurke Limette	€ 16,50
Siglesser trout mosaic Ashes Buttermilk Cucumber Lime	
Gebratene Garnele Stangensellerie Fenchel Orange	€ 17,50
Fried Prawn Celery Fennel Orange	
Beef Tartar Dottercreme Radieschen Knoblauchbaguette	€ 17,50
Beef Tartar Yolk cream Radishes Garlic baguette	

Salate / Salads

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

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

Suppen / Soups

Kräftige Rindsuppe Frittaten oder Kaspressknödel	€ 6,50
Strong beef soup herbs sliced pancake or chesse dumplings	
Getrübte Petersilienwurzelcremesuppe Maroni-Brösel Petersilie	€ 7,50
Truffled parsley root cream soup Chestnut crumbs parsley	

Hauptgang / Main course

Geschmorte Süßkartoffel *vegan* Kichererbsen Sojajoghurt Kerbel	€ 16,50
Braised sweet potato *vegan* Chickpeas Soy yogurt Chervil	
Galantha Burger mit Angus oder Pilzpatty *vegan möglich* Zwiebelmarmelade Senfkaviar Cheddar Bunte Pommes Galantha Grillsauce	€ 22,00
Galantha Burger with Angus or Mushroom Patty *vegan option available* onion jam mustard caviar cheddar colorful fries Galantha grill sauce	
Siglesser Welsfilet Berglinsen Bio-Kartoffeln Krenschäum	€ 29,50
Siglesser catfish fillet Mountain lenses Organic potatoes Horseradish foam	
Osso Bucco vom Pannatura Bio Angus cremige Polenta Schmorgemüse Gremolata	€ 34,00
Osso Bucco from Pannatura Bio Angus creamy polenta Braised vegetables Gremolata	
Entenbrust Orangen Weißkraut Briocheknödel Thymianjus	€ 36,00
Duck breast Orange white cabbage Brioche dumplings Thyme Jus	
Kalbsrücken vom Holzgrill Maiscreme Schafskäse Minz-Pesto	€ 42,00
Saddle of veal from the wood grill Corn cream Sheep 's cheese Mint pesto	
Lammkrone vom Holzgrill Kräuterkruste Fregola Sarda Peperonatagemüse	€ 48,00
Lamb crown from the wood grill Herbal crust Fregola Sarda Peperona vegetables	

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