

Süßes / Desserts

Variationen von hausgemachten Sorbets Variations of homemade sorbets	€ 5,50
Sacher Torte Sacher Cake	€ 5,50
Zitronen-Curd Tartelette Lemon Curd Tartelette	€ 5,50
Esterházy-Schnitte Esterházy Cake	€ 5,50
Galántha Torte Galántha Cake	€ 6,50
Schokoladenmoussetörtchen Chocolate mousse tarts	€ 6,50
New York Cheesecake Wahlweise mit Toppings (Schokolade, Sauerrahm-Vanille, Karamell, Himbeeren) New York Cheesecake optionally with toppings (chocolate, sour cream-vanilla, caramel, raspberries)	€ 8,00

Käse / Cheese

Trüffelhonig | Feigensenf | Butter | Trauben | Nüsse und Brotkorb
with truffled honey | fig mustard | butter | grapes | nuts and bread basket

klein: 3 Sorten small: 3 varieties	€ 9,90
groß: 6 Sorten large: 6 varieties	€ 18,50

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.



Speisekarte

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 harmonisiert ebenfalls bestens damit. Eine internationale Genussreise mit burgenländischer Bodenhaftung.

Unsere regionalen Lieferanten:

Noah´s Microgreens (Eisenstadt), Angelika Moser - Ganz Gans Mattersburg (Slow Food Burgenland), Andrea Strohmayer - Kirschen Genussquelle (Breitenbrunn), Biohof Hartmann (Sigleß), Hans Bauer - Wein & Prosciutto (Pöttelsdorf), Pannatura (Donnerskirchen), Tiroler Alpengarnele (Hall in Tirol), Bio Oil Österreich (Wien), Fleischwaren Höllerschmid (Walkersdorf)

Vorspeisen / Starters

Gemüse Tartar *vegan* € 10,50

Marinierte Zwiebel | Knoblauchbaguette

Vegetable Tartar *vegan*

marinated onion | garlic baguette

Ziegenkäse € 14,50

Eingelegte Birne | Walnüsse | Pflücksalat

Goat Cheese

pickled pear | walnuts | pick lettuce

Pastinaken Püree € 16,50

Konfiertes Eigelb | PANNATURA Hirschrohschinken

Parsnips puree

confit egg yolk | PANNATURA venison ham

Carpaccio vom Rind € 18,50

Getrüffelte Senfsauce | Rucola | Champignons

Beef Carpaccio

truffled mustard sauce | rucola | mushrooms

Tiroler Alpengarnele € 21,50

Artischocken | Granatapfel | Sardellendip

Tyrolean Alpine prawn

artichokes | pomegranate | anchovy dip

Salate / Salads

Kleiner Mischsalat *vegan* € 5,90

Small mixed salad *vegan*

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

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

Suppen / Soups

Kräftige Hühnerbouillon € 6,50

Gemüse | Hühnerklein

Strong Chicken Broth

vegetables | chicken

Karotten-Ingwersuppe *vegan* € 7,50

Gelbe Rüben-Chips

Carrot Ginger Soup *vegan*

yellow beet-chips

Hauptgang / Main course

Strozzapreti *vegan* € 16,50

Pannonischer Sugo | Jackfruit

Strozzapreti *vegan*

pannonian sugo | jackfruit

Galántha Burger mit Bio-Angus oder Pilzpatty *vegan möglich* € 22,00

Zwiebelmarmelade | Senfkaviar | Cheddar | Parmesan Pommes | Galántha Grillsauce

Galántha Burger with Bio-Angus or Mushroom Patty *vegan option available*

onion jam | mustard caviar | cheddar | parmesan fries | Galántha grill sauce

Pipian Verde vom Landhuhn € 26,50

Kürbis | geräucherter Ricotta

Pipian Verde from country chicken

pumpkin | smoked ricotta

Secreto vom Ötscherblickschwein € 27,50

Spitzkraut | Chorizo | Bio-Kartoffeln

Secreto from Pork

cabbage | chorizo | organic potatoes

Geschmorte Rinderbacken € 28,50

Blechkartoffeln | Champignons | Perlwiebel

Braised beef cheeks

potatoes | mushrooms | pearl onion

Goldbrasse im Ganzen vom Holzgrill € 29,00

Grillgemüse

Sea bream grilled whole

grilled vegetables

Skreifilet € 30,00

Kohl | Kichererbsen | Wulkalardo | Zwiebelsauce

Winter Cod

cabbage | chickpeas | Wulkalardo | onion sauce

Fragen Sie nach unseren Dry Aged Steak Cuts inkl. Beilage € 12,00 / 10 dag

Ask for our Dry Aged Steak Cuts incl. side dish

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