



APERITIF- & COCKTAILEMPFEHLUNGEN

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



Spargelzeit in Paulas Alb

Spargel-Bärlauchsüppchen mit Räucherlachsstreifen	9,50
Stangenspargel mit Sc. Hollandaise oder zerlassener Butter, dazu neue Kartoffeln	22,90
Stangenspargel im Kräuterflädle mit Frischkäsesauce	24,90
Stangenspargel mit Frühlingsrührei, Sc. Hollandaise und neue Kartoffeln	25,90
Stangenspargel mit gemischtem Schinken, Sc. Hollandaise und neue Kartoffeln	26,90
Stangenspargel mit paniertem Putenschnitzel, Sc. Hollandaise und neue Kartoffeln	28,90
Lachsforellenfilet auf Spargelrisotto	29,90
Spargel-Parmesan-Pappardelle mit Riesengarnelen	29,90
Stangenspargel mit Wiener Schnitzel, Sc. Hollandaise und neue Kartoffeln	34,90
Stangenspargel mit Rinderfilet und Sc. Bernaise, dazu neue Kartoffeln	43,90



VORSPEISEN

Carpaccio vom Rinderfilet in Basilikummarinade mit gehobeltem Parmesan, dazu frisches Baguette	18,50
Spargelsalat mit frischem Baguette	12,90

SUPPEN

Flädlesuppe	6,00
Schwäbische Maultaschensuppe	6,50

VEGETARISCH

Großer Salatteller vom Buffet	12,50
Käsespätzle mit Salat vom Buffet	16,90
Stangenspargel im Blätterteig gebacken, dazu Kräuter-Frischkäsesauce	20,90

VEGAN

Gemüse- Bratreis mit Paprika, Brokkoli, Champignons und Porree	14,90
--	-------

FISCH

Lauwarmer Räucherlachs mit Kartoffelrösti und Honig-Ingwer-Sauce	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
Schweinschaxe mit Biersauce und Semmelknödel (Solange der Vorrat reicht)	19,90
Jägerschnitzel mit Champignons aus der Region	20,90



Paulas Alb Cordon bleu mit Schinken, Obatzter und Röstzwiebeln	20,90
Gemischtes Rahmgeschnetzeltes mit frischen Champignons	22,00
Schweinefilet in Steinpilzsahne	22,90
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
Pommes
Semmelknödel
Reis
Wochengemüse

EXTRAS

Je 1,70 €
Hausgemachte Kräuterbutter
Hausgemachte Sauce Bernaise
Hausgemachte Pfeffersoße
Cocktail-Dip
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	11,50
dazu Bratkartoffeln + 5,50	
Schweizer Wurstsalat mit Gurken, Zwiebeln und Brot	11,50
dazu Bratkartoffeln + 5,50	
Hausgemachte Maultaschen geschmelzt mit Kartoffelsalat	16,90
Brotzeitbrettli 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 Sauerkirschkompott	10,90
Erdbeer-Sauerrahmmousse auf Rhabarberkompott	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
Ice Tea Pfirsich ²	0,3 l	3,90
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
---	--	------

Alkoholfrei

Alkoholfreies Hefeweizen	0,5 l	4,70
Cyriakus	0,33 l	3,90

Mixgetränke

Jacky Cola ¹¹		7,90
Havanna Cola ¹¹		7,50
Wodka Lemon ^{11a}		7,50
Gin Tonic ^{11a}		7,50

Digestifempfehlungen

Cognac

Cognac Hennessy Fine de Cognac V.S.O.P.		5,50
Cognac Hennessy XO		14,00

Gin & Rum

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	9,90
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	7,50
Whisky	
Jack Daniel's Tennessee Bourbon Whiskey	6,50
Glenfiddich, Pure Malt, 12 years	8,00
Tresterbrände	
Grappa di Chardonnay	4,50
Grappa Poli Barrique 1998 Jacopo Poli Bassano del Grappa	11,00
Obstbrände & Prinzen	
Armbruster's Williams Christ Gold	5,50
Prinz Alter Marillenbrand – im Holzfass gereift	7,00
Liköre	
Butter Scotch Likör	5,00
Prinz Zirberla (Zirbenlikör)	4,50
Lokal – Regional – Regiogenial von der Schwäbischen Alb	
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