

VORSPEISEN UND BROTZEITEN

Hausgemachte Kartoffel – Schäufelchen mit hausgemachten Dips ^{1,4,7,8,9}	6,50 €
Bayrischer Wurstsalat mit roten Zwiebeln und Paprika ^{1,4,5,9,13}	8,50 €
Alpenländer Wilderer Brettl Ausgewählte Wurst- und Schinkenspezialitäten, Dips, Brot und Butter ^{1,4,7,9,12}	15,00 €
Käseplatte mit 5 verschiedenen Sorten dazu Feigensenf, schwarze Walnüsse, Brot und Butter	14,00 €

SUPPEN

Gulaschsuppe vom U.S. Black Angus mit Crème Fraiche ^{4,5} und Schnittlauch	7,50 €
---	--------

BURGER & CO.

„Paulsborner Wildburger“ ^{1,4,7,9,10} mit Preiselbeer –Kren – Mayonnaise, Kräuterseitling, Parmesan, getrockneten Tomaten und Rucola, dazu hausgemachte Kartoffel-Schäufelchen	16,00 €
Riesen Currywurst mit „Paulsborner Spezialsauce“ und Fritten	8,50 €





MONATSKARTE PAULSBORN

SALATE

Caesar Salad ^{1,4,9}	9,00 €
Römersalatherzen mit Croutons, Parmesanspäne, zweierlei Cherrytomaten (rot/gelb), Caesar-Dressing und Parmesanspäne	
wahlweise mit Maishähnchenbrust „Supreme“	13,00 €
Rucola Salat ^{5,12,13}	9,00 €
mit gerösteten Pinienkernen, zweierlei Cherrytomaten (rot/gelb), gehobeltem Parmesan und Balsamico-Honig-Vinaigrette	
wahlweise mit gebratenem Ziegenfrischkäse im Parmaschinkenmantel	13,00 €
mit sautierten Pilzen	12,00 €

PASTA

Tagliatelle „Maishähnchen“ ^{1,4,7,9,10}	12,50 €
Breitbandnudeln mit Maishähnchenbruststreifen „Supreme“, getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen, Rucola und Parmesansauce	
Weide und Kräutergarten ^{1,4,7,9,10,11}	14,00 €
Röhrennudeln mit Rinderstreifen vom „John Stone“ 21 Tage Dry Age zweierlei Pesto, Champignons, Parmesan und Jus (pikant)	
„Paulsborner“ Hirschbolognese mit Peccorino Antico ^{1,4,7,9,10}	12,00 €
Hausgemachte schwarze Gnocchi mit Lachs in Safransud, Cherrytomaten und Frühlingslauch	16,00 €



HAUPTSPEISEN

Holl. Fass Matjes mit Hausfrauen Sauce und Bratkartoffeln ^{1,2,4,5,7,9,12}	13,00 €
Hausgemachter Backfisch Kabeljau in Knusperpanade mit Sauce Tartar und Bratkartoffeln	14,50 €
Pink Roastbeef vom „Black Angus“ ^{1,4,5,7,9} mit hausgemachter Sauce Tartar und Bratkartoffeln	14,50 €
Königsberger Klopse „klassisch“ ^{1,4,5,7,9,12} Kalbsfleischbällchen (mit Speck) mit Kapernsauce Rote Bete-Salat und Salzkartoffeln	14,00 €
Wiener Schnitzel ^{1,4,5,7,9,12} Kalbsschnitzel in Knusperpanade mit Zitrone und lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat	22,00 €
Spare Ribs mit hausgemachter BBQ Sauce, ^{1,4,5,7,9,12} Sour Cream, Cole Slaw und hausgemachten Kartoffel-Schäufelchen	14,00 €
Steak ´n Fries ^{1,4,5,7,9} Gegrilltes Hüftsteak(200g) von Jack`s Creek „Black Angus, MS 3“ mit hausgemachter Kräuterbutter, Maldon Meersalz und Fritten	18,50 €
Steak `n` Baked Potato Gegrilltes Rumpsteak (300g) von Jack`s Creek „Black Angus, MS 3“ mit hausgemachter Kräuterbutter, Maldon Meersalz und Backkartoffel mit Sour Cream	26,50 €

Jack`s Creek „Black Angus“

World Steak Challenge Gewinner 2015, 2016 und 2017.



WILD IM WALD SEIT 1871

MONATSKARTE PAULSBORN

FÜR DIE KLEINEN WILDEN IM WALD

- Für Kinder bis 12 -

Penne mit Tomatensoße	4,50 €
Chicken Nuggets mit Pommes	6,50 €
Fisch Nuggets mit Pommes	7,50 €
Nürnberger Würstchen mit Kartoffelpüree ⁴	5,50 €

DESSERTS

Creme Brûlée mit frischen Beeren ^{1,4}	6,90 €
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster, Rosinen und Vanilleeis ^{1,4,15}	8,50 €

Wir freuen uns, dass Sie bei uns zu Gast sind und wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Tipp ist nicht inkludiert!

Allergene

- 1 Eier
- 2 Fisch
- 3 Krebstiere
- 4 Milch
- 5 Sellerie
- 6 Sesamsamen
- 7 Schwefeldioxid und Sulphite
- 8 Erdnüsse
- 9 Glutenhaltiges Getreide
- 10 Lupine
- 11 Schalenfrüchte
- 12 Senf
- 13 Sojabohne
- 14 Weichtiere
- 15 Mandeln

