

Die moderne Wirtshausküche

Paul der wirt in st. wolfgang bietet österreichisches in seiner ganzen vielfalt:

“TRADITION trifft MODERNE“

Sein begriff der österreichischen küche endet jedoch nicht an unseren landesgrenzen, er umfasst gerichte, die schon zu kaisers zeiten den gaumen erfreuten – zu hof wie zuhaus, am berg wie im tal, in laibach wie in triest. Die auswahl an regionalen spezialitäten richtet sich nach der saison.

Der tradition verpflichtet sind wir stolz unseren gästen jeden tag frisch zubereitete köstlichkeiten aus der region anbieten zu können.

FRISCH GEKOCHT - IST HALB GEWONNEN.

.... und das soll auch bei vollbetrieb so bleiben!

daher können bei den hauptspeisen 30-50 minuten wartezeit entstehen. wenn der magen aber schon knurrt, startet einfach mit einer vorseise oder suppe.



Unsere

MENU . 11:30 - 17:30 UHR

Tageskarte

VORWEG ODER FÜR ZWISCHENDURCH / *STARTERS*

marinierter thunfisch / *marinated tuna*

15

krosser schweinebauch • mango • melone • safran aioli
crispy pork belly • mango • melon • saffron aioli

paul's beef tatar

16 / 23

schwarze nüsse • butter • toast
black nuts • butter • toast

büffel mozzarella caprese / *buffalo mozzarella caprese*

tomaten • büffel-mozarella • hausgemachtes basilikumpesto • brot
tomatoes • buffalo mozzarella cheese • homemade basil pesto • bread

14

wirtshaus tapas

schinkenspeck • oliven • bergkäse • grissini
bacon • olives • local cheese • grissini

9

SUPPEN . GLÜCK / SOUPS

„ehrlische“ rindsuppe / *clear beef broth*

wahlweise mit: / choice of:

frittaten oder nudeln / *sliced pancakes or noodles* 4,50

hausgemachte kaspresknödel / *homemade cheese dumpling* 4,80

altwiener suppentopf / *vienna style soup pot*

tafelspitzsuppe • gemüse • nudeln • rindfleisch 6,80
beef broth • vegetables • noodles • beef

tomaten gazpacho / *tomato gazpacho*

kalte gemüsesuppe • kräuter • joghurtschaum 7
cold vegetables soup • herbs • yogurt foam

GRÜNZEUG & SO

steirischer backhendlsalat / „*styrian*“ *fried chicken salad*

erdäpfel-vogerlsalat • kürbiskernpanade 14,50
potato-lamb's lettuce • wrapped in pumpkin seeds

paul's summer salat / *paul's summer salad* 6,80 / 10,80

zupfsalate • frisches gemüse • cherrytomate • früchte • karotten-kräuter-dressing
leaf lettuce • seasonal fresh vegetables • cherry tomato • nuts • fruits • carrot-herbs dressing

wahlweise mit: / choice of:

- aberseer schafskäse / *sheep's cheese* 9,80 / 13,80

- fischfiletstreifen / *fish filets* 11,80 / 16,80

- eingelegte eierschwammerl / *pickled chanterelles* 11,80 / 16,80

HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

wiener schnitzel / viennese escalope

petersilienerdäpfel • preiselbeeren / *parsley potatoes • cranberries*

vom schwein / *pork* 14

vom kalb / *veal (original)* 21

cordon bleu

schwein • pommes • preiselbeeren / *pork • french fries • cranberries* 16

bachforelle / river trout

heurigenerdäpfel • blattsalat • mandelbutter 24
potatoes • lettuce • almond butter

tagliatelle / tagliatelle

miesmuscheln • tomatenkompott / *mussel • tomato compote* 17

schweinsbackerl / jaw of pork

cremiger polenta • frühlingsgemüse 18
potato mousseline • spring vegetables

SÜNDIGES / SWEETS

karamelisierter schokoladenpudding / caramelized chocolate pudding

brombeerröster • sesamkrokant 10
blackberries • sesame brittle

eispalatschinken / ice cream pancakes

schokosauce • schlagobers 8
chocolate sauce • cream

kaiserschmarrn

karamelisiert • zwetschkenröster 11
caramelized • plums

KUCHEN & STRUDEL / CAKES

sachertorte / chocolate cake	4,20
apfelstrudel / <i>apple strudel</i>	3,90
mit schlagobers / with <i>whipped cream</i>	5
mit vanilleeis / with <i>vanilla ice cream</i>	5,30

tagesfrische torten und kuchen finden Sie in unserer Kuchenvitrine
more pies and cakes you will find in our cake showcase

EISKARTE / ICE CREAM

heiße liebe

vanille eis • himbeeren • schlagobers
vanilla ice cream • raspberries • whipped cream

7,80

bananensplit / *banana split*

vanille eis • bananen • schlagobers
vanilla ice cream • bananas • whipped cream

7,80

früchte becher / *fruit ice cream cup*

hausgemachte eissorten • früchte der saison • schlagobers
homemade ice cream • fruits • whipped cream

8,50

cup dänemak

vanille eis • schokoladen sauce • schlagobers
vanilla ice cream • chocolate sauce • whipped cream

7,20

klassischer eiskaffee / iced coffee

vanille eis • bieder & maier kaffee • schlagobers
vanilla ice cream • bieder & maier coffee • whipped cream

7,60



Herzlich Willkommen!



SAGENHAFT. CHARMANT. EINZIGARTIG.

Echte Gastfreundschaft und eine geschmackvolle Liebe fürs Detail verschmelzen einzigartig zu einem Wohlfühlort am Wolfgangsee. Es ist uns eine große Freude, für Sie da zu sein, Ihre Wünsche zu erfüllen und dazu beizutragen, dass Sie einen unvergesslichen, erholsamen Urlaub bei uns verbringen. Ein Zeitfenster Ihres Lebens, auf das Sie gerne zurückblicken. Das Schönste für uns: Wenn sie wieder kommen. Unser junges, dynamisches Team begrüßt Sie höchstpersönlich in unserem Haus und bemüht sich, die Wünsche von Ihren Lippen zu lesen.

Zeit, um Anzukommen. Loszulassen. Da zu sein.





SOMMERNACHT

jeden 2. Montag im Markt



Bei jeder Sommernacht in St. Wolfgang sind wir mit unserem Food-Truck und Biergarten im Ortszentrum vertreten.

Besucht uns auf ein Strober Helles und ein Schnitzerl aus der Butterpfanne!



persönlich – durch die charmanten Gassen von St. Wolfgang.

Genussstrecke: Paul der wirt – Ried – Marktplatz

Speis: Kalbswiener mit Erdäpfel-Vogerlsalat

Trank: Grüner Veltliner „Peter & Paul“ Biowein

Dauer: ca. 40 Min., Preis: € 149,- für 2 Personen