

DAS VORSPIEL

s'Gedeck vorweg 4,5 p.P.

3 saisonale Aufstriche | Bauern-Butter | Bio-Brot

Beef Tatar „Peter & Paul Style“ 21 | 28
Bio-Stier | Tomate | gebeizter Eidotter
Erdäpfel-Brot

Brat'l Carpaccio 18
Bio-Strohschwein | hauchdünn | Rucola | Senf
Radieschen

Wirtshaus Tapas 17
Bio Haus- & Hofwürstl | Bergkäse | Essiggemüse

Bio-Kalbsleber 19 | 26
geröstet | Erdäpfelschaum | Waldpilze
Majoranbuchtel

Mocca Lachs'l 18
Bieder Maier | Senfgurke | Zitrone

Aberseer Schafkäse 17
Kürbisrohkost | Kerne | Rollgerste

SUPPENGLÜCK

Consommé vom Bio-Tafelspitz 7
Frittaten, Kaspressknödel oder Speckknödel

Kürbissuppe 8
Cremesuppe | Hokkaido | Kernöl

peter & paul's

HERBSTSALAT

Radicchio | Hokkaido | Krokant | Cranberry
Apfel-Balsamico Dressing

Natur pur 10 | 14
Aberseer Schafkäse 14 | 18
Höplinger's Dosenfisch 23

UNSERE LIEFERANTEN

Bio-Fleisch vom Biohof Ebner aus Dimbach

*Wolfgangsee Fische von der Fischerei Höplinger
in St. Wolfgang*

Aberseer Schafskäse vom Seegut Eisl

*Milchprodukte von der Bio-Käserei Mattigtaler aus
Seekirchen am Wallersee*

Obst & Gemüse von der „Frutteria“ aus Salzburg

Bio-Brot vom „Haubis“ aus Petzenkirchen

DER HAUPTAKT

Wiener Schnitzel

Petersilienerdäpfel | Wildpreiselbeere | Zitrone 27
Original vom Bio-Kalb
Fledermaus vom Strohschwein 22

Backhendl

Bio-Maishendlbrust | Kürbiskernpanier 22
Erdäpfel-Vogerlsalat

Wildragout

Preiselbeere | Butternockerl | Rotweibirne 26

Bio-Stier (cut of the day)

gekocht | Rösterdäpfel | Cremespinat 28
Schnittlauchsauce | Apfelkren | Semmelkren

Bio- Kalbsbrust

gefüllt | Knödel | Waldpilzjus 26

Zwiebelrostbraten

Bio-Stier | klassisch geschmort | Polenta 28
Schalotten

Wolfgangsee Forelle

im Ganzen gebraten | Erdäpfel | Zitronenbutter 29

Wolfgangsee Saibling

Filet | gegrillt | Wildbrokkoli | Staudenkorn 28

Vegane Kohlroutaden

Grünkohl | „Österreis“ | Hokkaido 21

Erdäpfeloufflé

Pilzragout | Lauch | Bergkäse 21

DIE SÜNDE

Zwetschkenknödel

hausgemacht | Sauerrahmeis | Zimt 12

Topfenschmarrn

Rosinen | Zwetschkenröster | viel Liebe 15

Somlauer Nockerl Parfait

Bourbon Vanille | Kakao | Biskuit 11

Sorbet Variation

3 Kugeln | hausgemacht | saisonal 10

Käse Variation

drei regionale Bio-Käse | Nüsse | Feigensenf 17



scan for english menu

PAUL DER WIRT

Nachmittagskarte

DAS VORSPIEL

s'Gedeck vorweg 4,5 p.P.

*3 saisonale Aufstriche | Bauern-Butter
Bio-Brot*

Beef Tatar „Peter & Paul Style“ 21 | 28

Bio-Stier | Tomate | gebeizter Eidotter
Erdäpfel-Brot

Brat'l Carpaccio 18

Bio-Strohschwein | hauchdünn | Rucola
Senf | Radieschen

Wirtshaus Tapas 17

Bio Haus- & Hofwürstl | Bergkäse
Essiggemüse

Mocca Lachs'l 18

Bieder Maier | Senfgurke | Zitrone

Aberseer Schafkäse 17

Kürbisrohkost | Kerne | Rollgerste

SUPPENGLÜCK

Consommé vom Bio-Tafelspitz 7

Frittaten, Kaspressknödel oder Speckknödel

Kürbissuppe 8

Cremesuppe | Hokkaido | Kernöl

peter & paul's

HERBSTSALAT

Radicchio | Hokkaido | Krokant | Cranberry
Apfel-Balsamico Dressing

Natur pur 10 | 14

Aberseer Schafkäse 14 | 18

Höplinger's Dosenfisch 23



scan for english menu

DER HAUPTAKT

Wiener Schnitzel

Petersilienerdäpfel | Wildpreiselbeere | Zitrone
Original vom Bio-Kalb 27
Fledermaus vom Strohschwein 22

Backhendl 22

Bio-Maishendlbrust | Kürbiskernpanier
Erdäpfel-Vogerlsalat

Wildragout 26

Preiselbeere | Butternockerl | Rotweinbirne

Wolfgangsee Forelle 29

im Ganzen gebraten | Erdäpfel | Zitronenbutter

Vegane Kohlroulade 21

Grünkohl | „Österreis“ | Hokkaido

DIE SÜNDE

Topfenschmarrn 15

Rosinen | Zwetschkenröster | viel Liebe

Somlauer Nockerl Parfait 11

Bourbon Vanille | Kakao | Biskuit

Sorbet Variation 10

3 Kugeln | hausgemacht | saisonal

Käse Variation 17

drei regionale Bio-Käse | Nüsse | Feigensenf

UNSERE LIEFERANTEN

*Bio-Fleisch vom Biohof Ebner aus Dimbach
Wolfgangsee Fische von der Fischerei Höplinger
in St. Wolfgang*

*Aberseer Schafskäse vom Seegut Eisl
Milchprodukte von der Bio-Käserei Mattigtaler aus
Seekirchen am Wallersee*

*Obst & Gemüse von der „Frutteria“ aus Salzburg
Bio-Brot vom „Haubis“ aus Petzenkirchen*