


DAS VORSPIEL

Beef Tatar „Peter & Paul Style“	19 26
Bio-Stier handgehackt Wachtelei Oliven Rosmarin Focaccia	
Carpaccio vom Bio- Stier	17
Melanzani Feige Parmesan Rucola	
Wirtshaus Tapas	15
Haus- & Hofwürstl Bergkäse Antipasti	
Bio-Kalbsleber	17 22
geröstet Erdäpfelschaum Waldpilze Majoranbuchtel	
Seesaibling	16
gebeizt Kumquats Sternanis	
Quittenkäse 	15
würzig Nüsse hausgemacht Knäckebrötchen	

SUPPENGLÜCK

Consommé vom Bio Tafelspitz	7
Kaspressknödel, Speckknödel oder Frittaten	
Walnuss- Maroni Cremesuppe	8
karamellisiert Edelkastanie Wildkräuter	

peter & paul's
WINTERSALAT

Schwarzwurzel | Cranberry | Krokant |
Apfel-Balsamico Dressing

Natur pur	13
Aberseer Schafkäse	17
Höplinger's Dosenfisch	22

als Vorspeise abzüglich Euro 3

UNSERE LIEFERANTEN

*Bio Fleisch vom Biohof Ebner aus Dimbach
Fischerei Höplinger St. Wolfgang
Aberseer Schafskäse vom Seegut Eisl
Erdäpfel & Gemüse – Gemüseregion Österreich
Lebzellerei Wallner- St. Wolfgang*

DER HAUPTAKT

Wiener Schnitzel	
Petersilienerdäpfel Wildpreiselbeeren Zitrone Original vom Bio-Kalb	25
Strohschwein	19
Backhendl	19
Maishendlbrust Kürbiskernpanier Erdäpfel-Vogerlsalat	
Bio- Kalbsrahmgulasch	22
Butternockerl Essiggurken Sauerrahm Kapern	
Bio-Tafelspitz	26
gekocht Rösterdäpfel Cremespinat Schnittlauchsauce Apfelkren Semmelkren	
Zwiebelrostbraten vom Bio-Stier	26
klassisch geschmort Polenta Schalotten	
Filet vom Bio- Kalb	37
rosa gegart Sous Vide Chioggia Rüben Kohlsprossen Pastinake	
Wolfgangsee Forelle	29
gebraten im Ganzen Petersilienerdäpfel Zitronenbutter Blattsalat	
Wolfgangsee Lachs'1	27
gegrillt Karfiol Schwarzes Risotto Lauch	
Hausgemachte Gnocchi	22
Topinambur Süßkartoffel Trüffelkartoffel	
Kohlroulade 	19
gedünstet Hokkaido Rollgerste	

DIE SÜNDE

Schokoladentarte	11
Zartbitterschokolade Birne Sorbet	
Topfenschmarrn	14
Rosinen Zwetschenröster viel Liebe	
Lebkuchen-Topfenknödel	13
Konditorei Wallner's Lebkuchen Bratapfel	
Sorbet Variation	9
3 Kugeln hausgemacht saisonal	
Käse Variation	16
Drei regionale Bio-Käse Feigensenf Nüsse	

PAUL DER WIRT

Nachmittagskarte

DAS VORSPIEL

Beef Tatar „Peter & Paul Style“	19 27
Biostier handgehackt Wachtelei Oliven Rosmarin Focaccia	
Carpaccio vom Bio- Stier	16
Melanzani Feige Parmesan Rucola	
Wirtshaus Tapas	
Haus- & Hofwürstl Bergkäse Antipasti	15
Bio-Kalbsleber	17 22
geröstet Erdäpfelschaum Waldpilze Majoranbuchtel	
Seesaibling	16
geräuchert Vielerlei Kumquats Sternanis	
Aberseer Schafkäse	15
Mandel Zimt Sauerkirsche	

SUPPENGLÜCK

Consommé vom Bio Tafelspitz	7
Frittaten, Kaspressknödel oder Speckknödel	
Walnuss- Maroni Cremesuppe	8
karamellisiert Edelkastanie Wildkräuter	

peter & paul's
WINTERSALAT

Schwarzwurzel Cranberry Krokant Apfel-Balsamico Dressing	
Natur pur	13
Aberseer Schafkäse	17
Höpflinger's Dosenfisch	22

als Vorspeise abzüglich Euro 3



DER HAUPTAKT

Schnitzel „Wiener Art“	
Petersilienerdäpfel Wildpreiselbeeren Zitrone Original vom Bio-Kalb	25
Strohschwein	19
Backhendl	19
Maishendlbrust Kürbiskernpanier Erdäpfel-Vogerlsalat	
Bio- Kalbsrahmgulasch	18
Butternockerl Essiggurken Sauerrahm Kapern	
Wolfgangsee Forelle	29
gebraten im Ganzen Petersilienerdäpfel Zitronenbutter Blattsalat	
Kohlroulade	19
gedünstet Hokkaido Rollgerste	

DIE SÜNDE

Schokoladentarte	11
Zartbitterschokolade Birne Sorbet	
Topfenschmarrn	14
Rosinen Zwetschkenröster viel Liebe	
Lebkuche-Topfenknödel	13
Konditorei Wallner's Lebkuchen Bratapfel	
Sorbet Variation	9
3 Kugeln hausgemacht saisonal	
Käse Variation	16
Drei regionale Bio-Käse Feigensenf Nüsse	

UNSERE LIEFERANTEN

*Bio Fleisch vom Biohof Ebner aus Dimbach
Fischerei Höpflinger St. Wolfgang
Aberseer Schafskäse vom Seegut Eisl*

PAUL DER WIRT

Dessertkarte

DIE SÜNDE

Schokoladentarte Zartbitterschokolade Birne Sorbet	11
Topfenschmarrn Rosinen Zwetschkenröster viel Liebe	14
Lebkuche-Topfenknödel Konditorei Wallner's Lebukuchen Bratapfel	13
Sorbet Variation 3 Kugeln hausgemacht saisonal	9
Käse Variation Drei regionale Bio-Käse Nüsse Feigensenf	16



peter & paul's

GEHEIMTIPP

Hausgemachte Pralinen
Gin | Eierlikör | Granatapfel

3 Stück | Euro 5

FÜR DIE MÄDLS

Espresso | Primuscolada Likör
7

GIN

Beefeater Gin
4 cl | 7

Hendricks Gin
4 cl | 9

Wolfgangsee Gin
Seedestillerie St. Wolfgang
4 cl | 11

Ginque Terre
Seedestillerie St. Wolfgang
4 cl | 11

Alpengin
Primushäusl Abersee
4 cl | 11

&

Fever Tree
London
4

Fentimans
Northumberland
4

Thomas Henry
Berlin
4

Lobster Tonic
Salzburg
4

FÜR DIE JUNGS

Espresso | Grappa il merlot di nonino
7

EDELBRÄNDE

**vom Primushäusl
am Wolfgangsee**

Bergobstler barrique
Haselnuss, Marille, Zirbe
Marille-Ingwer
Salzburger Bime
2 cl | 5,5

Dörrzwetschke barrique
Wildkräuter
2 cl | 6,5

Waldhimbeere
Vogelbeere
2 cl | 11

HIGH

Grappa Nonino Reserva
5 years, Antica Cuvee
2 cl | 9

Averna, Ramazotti
2 cl | 4

Portwein
Tawny 10 years old
0,11 | 6

Ron Zacapa 23y
4 cl | 12

Ron Zacapa XO
2 cl | 18