

WIRTSHAUS

Paula

AM WAFFENPLATZ



Ein ehrlicher Abend

Ein Wirtshaus entsteht nicht über Nacht und auch nicht durch eine Idee allein. Es entwickelt sich mit den Menschen, die hier zusammenkommen, mit Abenden, die länger dauern als geplant, und mit Gesprächen, die irgendwann einfach dazugehören.

Es sind oft die einfachen Dinge, die entscheiden, ob man sich wohlfühlt oder nicht. Ein Platz, an dem man gerne sitzt. Eine Küche, auf die man sich verlassen kann. Und eine Stimmung, die nicht gemacht wirkt, sondern sich ergibt. Genau so verstehen wir unser Wirtshaus.

**Wir wünschen Euch eine schöne und unvergessliche Zeit
und es bleibt nur noch eines zu sagen: Guad'n Appetit!**

Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen?

Unsere Mitarbeiter*innen helfen Euch gerne weiter.

🌿 Vegetarisch 🌿 Vegan



Zum Reinkommen

Der Abend fängt selten mit dem Hauptgericht an. Er fängt mit dem ersten Schluck an, mit einem Blick in die Runde, mit einer Kleinigkeit, die zwischen den Tellern wandert. Mal zum Teilen, mal für sich. So, wie es gerade passt.

Hausbrot..... 7.90

mit Griebenschmalz / Zwiebeldip

Große Laugenbretzel 🌿..... 5.40

mit Butter

Zwei Original Münchner Weißwurst'l 9.50

mit Laugenbretzel / süßem Senf

Zwei gebratene Maultaschen..... 13.80

mit Feldsalat / Kirschtomaten / gerösteten Walnüssen / Balsamico-Dressing / Hausbrot

Südlich der Alpen

Gambas in Knoblauch-Chiliöl 12.50

mit Hausbrot

Vitello Tonnato 15.90

Kalbfleisch / Thunfischsauce / frittierte Kapern / Parmesan / Olivenöl

Carpaccio vom Weiderind 14.90

Hauchdünn geschnittenes rohes Weiderind / Parmesan
Balsamico / Olivenöl / Hausbrot

Gratinierter Ziegenkäse 🌿..... 14.90

mit Honig / Feldsalat / Kirschtomaten / gerösteten Walnüssen

Bruschetta Original 🌿..... 8.90

Apulisches Brot / Olivenöl / Tomaten / rote Zwiebeln / Rucola / Balsamico-Creme

Frische Burrata 🌿..... 13.90

mit angemachten Cherrytomaten / Balsamico-Creme / Hausbrot



Unsere Gerichte
werden durch
saisonale Zutaten
geprägt.

Suppen

Zwischen Ankommen und dem richtigen Essen liegt oft ein Teller Suppe. Warm, einfach, ehrlich.
Nichts, was erklärt werden muss – etwas, das man einfach löffelt und kurz an nichts anderes denkt.

Rinderkraftbrühe **8.90**
mit einer gefüllten Maultasche

Hausgemachte Tomatensuppe 🌿 **7.90**

Deftige Gulaschsuppe..... **9.50**



*Alle unsere Suppen werden in einer
Löwenkopfterrine mit Paula's Hausbrot serviert!*

Knackig frisch!

Salate

Es gibt Tage, da nimmt man einen Salat. Nicht aus Vernunft, sondern weil man genau darauf Lust hat. Und damit das auch was taugt, steckt hier mehr drin als ein paar Blätter mit Dressing.

Caesar Salat 12.90

Romanasalat / Eisbergsalat / Kirschtomaten / Parmesan / Croûtons / Caesar-Dressing

Kleiner marktfrischer Salat 🌿 6.90

mit allem, was der Garten bietet, inklusive saisonaler Besonderheiten

Großer marktfrischer Salat 🌿 13.90

mit allem, was der Garten bietet, inklusive saisonaler Besonderheiten

Sommertraum 🌿 21.50

Salat-Mix / Avocado / Mango / Burrata
karamellierte Kürbiskerne / Honig-Senf-Dressing

Dressings

Qual der Wahl zwischen Joghurt-Dressing 🌿,
Honig-Senf-Dressing 🌿, Caesar-Dressing oder Balsamico-Dressing 🌿

Extras

Hähnchenfiletstreifen 5.00

Rumpsteakstreifen 7.00

Gambas 7.00

Burrata 🌿 5.00

Ziegenkäse mit Birne 🌿 7.00



Alle unsere Salate werden mit
Paula's Hausbrot serviert!

Aus der Heimat

Es gibt Gerichte, die kennt man, ohne sie je gelernt zu haben. Sie standen schon auf dem Tisch, bevor man wusste, wie sie heißen. Genau die kochen wir hier.

Hausgemachte Rinderroulade 24.50

mit Apfelrotkohl / Semmelknödel / deftiger dunkler Bratensauce

Schweinebraten 19.80

mit Dunkelbiersauce / Semmelknödel / Apfelrotkohl

Schweinshaxe offenfrisch und kross gegrillt..... 26.50

mit Dunkelbiersauce / Bratkartoffeln mit Speck oder Semmelknödel / Zwiebeln / Sauerkraut

Haxenpfanne 19.50

Ausgelöstes Haxenfleisch / Bratkartoffeln mit Speck / Sauerkraut / Dunkelbiersauce

Leberkäs..... 16.90

mit Kartoffelstampf / Spiegelei / Röstzwiebeln / süßem Senf

Sechs Nürnberger Rostbratwürstchen..... 15.90

mit Kartoffelstampf / Sauerkraut

Argentinisches Rumpsteak..... 29.50

mit Kräuterbutter / Ofenkartoffel / Grillgemüse

Halbes Grillhähnchen 16.90

mit Pommes Frites

Rindergulasch 15.90

mit Butterspätzle

Aus dem Erdreich

Ofenkartoffel 10.50

mit Sauerrahm / Salatbeilage

Mach's rund mit:

Grillgemüse 5.50

Hähnchenfiletstreifen 5.00

Rumpsteakstreifen 7.00





Schnitzeliges

Julius – Original Wiener Kalbsschnitzel27.50

mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln mit Speck / Zitrone / Preiselbeeren

Haudegen – Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“18.90

mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln mit Speck

Spitzbub – Paniertes Hähnchenschnitzel18.50

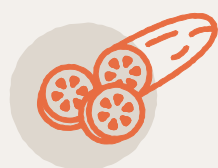
mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln mit Speck

Paulinchen – Paniertes Hähnchenschnitzel 23.90

mit Burrata / Tomate / Pesto / Pommes Frites oder Bratkartoffeln mit Speck

Passend dazu:

Sauce-Hollandaise,
Pfeffer- oder Champignon-
rahmsauce
+ 4.50



*Zu allen Schnitzeln reichen
wir einen Gurkensalat!*

Der moderne Klassiker!

Wirtshaus-Bowls

Bowl klingt modern, ist aber im Grunde nichts Neues. Eine Schüssel, gut gefüllt, alles auf einmal. Bei uns bedeutet das: ehrliche Zutaten, eine ordentliche Portion, nichts Verspieltes. Einfach das, worauf man sich gefreut hat — nur eben in einer Schüssel statt auf dem Teller.

Klassik-Bowl.....16.90

Knuspriges Hähnchenschnitzel / Pommes Frites / Krautsalat / Rotkrautsalat
Röstzwiebeln / Knoblauch-Mayonnaise

Trüffel-Bowl.....17.90

Knuspriges Hähnchenschnitzel / Pommes Frites / Krautsalat / Rotkrautsalat
Röstzwiebeln / Trüffel-Mayonnaise

Burrata-Bowl18.50

Salat / Kirschtomaten / Grillgemüse / Burrata / Pesto / Balsamico-Creme

Burger nach Hausart

Burger, wie sie bei uns sein müssen. Patty vom Weiderind, ordentlich gewürzt, im eigenen Dinkel-Brioche, mit allem, was dazugehört. Kein Schnickschnack, keine zwanzig Saucen — dafür ein Burger, der hält, was er verspricht.

Der Klassiker.....17.50

Rinderpatty / Gewürzgurken / Salat / Zwiebeln / Tomaten / Pommes Frites

mit Käse.....+1.50

Jana's Alm Öhi.....18.50

Rinderpatty / Rösti / Gewürzgurken / Salat / Röstzwiebeln / Tomaten
süßer Senf / Pommes Frites

mit Spiegelei.....+1.50

Mila's Burger17.50

Beyond-Meat-Patty / Guacamole / Rucola / Gemüsechips / Pommes Frites



*Alle unsere Burger werden mit einem
veganen Dinkel-Brioche zubereitet!*



Liebevolle Schmankerl

Nicht jeder Besuch braucht drei Gänge. Manchmal reicht eine Kleinigkeit zum Bier, etwas zum Mittag oder für zwischendurch. Hier steht, was schnell geht und trotzdem gut ist.

Käsespätzle 🌿 14.90

Spätzle / Käse / Röstzwiebeln

Bratkartoffeln mit zwei Spiegeleiern 🌿 13.50

und Gewürzgurken

Drei Reiberdatschi 🌿 11.50

Kartoffelpuffer mit Apfelmus

Haxen Pommes 13.50

Pommes Frites / Zwiebeln / ausgelöstes Haxenfleisch / Dunkelbiersauce

Trüffelpommes 🌿 7.90

Pommes Frites / Trüffel-Mayonnaise

Ein Pfund Pommes Frites 🌿 8.90

mit Ketchup und Mayonnaise



Frisch aus dem Wasser

Ein guter Fisch braucht nicht viel. Etwas Butter, etwas Zitrone, etwas Geduld in der Pfanne — und eine gute Küche, die weiß, wann er fertig ist.

Gebratenes Zanderfilet 25.90
mit Bratkartoffeln mit Speck / Grillgemüse / Senfsauce

Süße Versuchung

Zum Ausklingen noch etwas Süßes — ohne Firlefanz, ohne Schnörkel.
Dafür ehrlich süß und genau richtig nach einem guten Essen.

Sissi's Schmankerl  **11.50**

Kaiserschmarrn / Mandeln / Rosinen / Vanillesauce

Schokotraum  **8.90**

Apfelstrudel  **8.90**

mit Vanillesauce / Schlagobers

Kaffee dazu oder stattdessen?

Nach dem Essen noch einen Kaffee — zum Nachtisch
oder ganz für sich. Kein Muss, kein Entweder-oder.
Was wir da haben, findet Ihr hinten in der Karte.





Ehrliche Küche
bedeutet auch
Verantwortung.

Wir stehen für Qualität!

Wir wissen, wo unsere Zutaten herkommen.

Gutes Essen entsteht nicht erst am Herd. Es beginnt viel früher — bei den Produkten, die man auswählt, und bei den Menschen, die dahinterstehen.

Deshalb achten wir darauf, wo unsere Zutaten herkommen und mit wem wir zusammenarbeiten. Nicht aus Prinzip, sondern weil es für uns der einzig richtige Weg ist.

Am Ende geht es nicht darum, das groß zu erzählen. Es reicht, wenn man es schmeckt.



Ein halber Liter
wahres Glück!
Bei uns ist das
Standard.



Bier, Bier & Bier!

Ein Bier ist im Wirtshaus keine Bestellung, sondern eine Selbstverständlichkeit.
Wir haben nicht alles, was es gibt — aber das, was wir haben, schmeckt. Frisch gezapft,
ordentlich temperiert, mit der Zeit, die ein Bier eben braucht. **Wenn nicht anders bestellt,
servieren wir unser Bier als 0.50 L.**

Vom Fass

	Klein 0.30 L	Normal 0.50 L	Maß 1.00 L
Paulaner Premium Pils	3.90	5.90	10.50
Spritzig, hopfenbetont und angenehm fein-herb			
Paulaner Natur-Radler	3.90	5.90	10.50
Spritzig, fruchtig-herb und durstlöschend			
Paulaner Ur-Dunkel Naturtrüb	3.90	5.90	10.50
Malzig, röstaromatisch, karamellig und mild-herb			
Chiemseer Hell	4.30	6.50	11.50
Mild, vollmundig und mit feiner Hopfennote			
Paulaner Hefe-Weißbier		5.90	
Fruchtig, hefig, Banane und feine Nelke			
Paulaner Hefe-Weißbier ALKOHOLFREI		5.90	
Frisch, fruchtig und vollmundig			
Paulaner Hefe-Weißbier mit Bananenschuss		6.50	
Fruchtig, süß, hefig und etwas tropisch			

Aus der Flasche

Besser als nix!

Münchner Hell	0.50 L	5.90
Mild, getreidig, leicht hopfig und süffig		
Münchner Hell ALKOHOLFREI	0.50 L	5.90
Leicht, getreidig, fein hopfig und durstlöschend		
Hefe-Weißbier Dunkel	0.50 L	5.90
Malzig, schokoladig, karamellig und weich		

Ab hier nur noch **ohne Bier!**

Klassiker

Tafelwasser 0.50 L **4.50**

Still oder laut

Paulaner FL 0.33 L **4.40**

Cola / Limo Orange / Limo Zitrone / Spezi / Spezi Zero

Coca-Cola Zero FL 0.33 L **4.40**

Fritz Limo FL 0.33 L **4.60**

Apfel-Kirsch / Traubenschorle

Almdudler FL 0.35 L **4.90**

Goldberg FL 0.20 L **3.90**

Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale

Kracherl 0.40 L **5.90**

Maracuja-Holunder-Minze / Mango-Orange-Granatapfel-Limette

Erdbeer-Holunder-Zitrone

Hausgemachter Eistee 0.40 L **5.90**

Pfirsich / Granatapfel / Blaubeere / Wassermelone

Saftschorle 0.40 L **5.50**

Apfel / Maracuja / Rhabarber

Aperitif & Spritz

Prosecco 0.10 L **4.00** FL 0.75 L **22.00**

Lillet Wild Berry **8.50**

Sarti Spritz **8.50**

Aperol Spritz **8.50**

Weißbier Spritz **8.50**

Weißbier / Sarti / Soda / Orange

Ein guter Start in den Abend!



Weißwein

Grauburgunder VON HANS BAER 0.20 L **6.90** FL 0.75 L **23.00**
Deutschland, Rheinhessen / trocken / Grauburgunder

Le Fornaci Lugana VON TOMMASI 0.20 L **8.50** FL 0.75 L **28.50**
Italien, Veneto / trocken / Turbiana

Blanc de Noir VON MARTIN 0.20 L **8.50** FL 0.75 L **28.50**
Deutschland, Baden / trocken / Spätburgunder

Sauvignon Blanc VON SCHORSCH 0.20 L **7.90** FL 0.75 L **26.00**
Deutschland, Rheinhessen / bio / trocken / Sauvignon Blanc

Weißer Stoff VON MARIE 0.20 L **7.90** FL 0.75 L **26.00**
Deutschland, Rheinhessen / trocken / Müller-Thurgau, Riesling & Scheurebe

Rotwein

Merlot VON PONTE 0.20 L **6.90** FL 0.75 L **23.00**
Italien, Veneto / trocken / Merlot

Primitivo VON TORREVENTO 0.20 L **7.50** FL 0.75 L **25.00**
Italien, Apulien / trocken / Primitivo

Kreuz & Quer VON SPIESS 0.20 L **7.90** FL 0.75 L **26.00**
Deutschland, Rheinhessen / trocken / Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc

Rosé

Rotling VON AXEL PAULY 0.20 L **7.90** FL 0.75 L **26.00**
Deutschland, Mosel / halbtrocken / Weißburgunder, Elbling & Riesling



Longdrinks

Alle Longdrinks mit 4 CL

Manchmal soll's mehr sein als ein Bier. Etwas, das länger hält, langsamer getrunken wird und zum Reden passt. Hier steht, was wir gerne mixen — solide gemacht, ohne Show, ohne Strohhalm-Akrobatik.

Jack Cola	0.30 L	8.50
Havana Cola	0.30 L	8.50
Veterano Cola	0.30 L	8.50
Gin Tonic	0.30 L	8.50
Skinny Bitch	0.30 L	7.50

Cocktails im Wirtshaus?

Ein Cocktail im Wirtshaus ist erstmal eine seltsame Sache. Holzbank, Bierkrug, Schnitzel – und dazu ein Mojito? Wir hatten dieselben Bedenken.

Aber dann haben wir gemerkt: Wenn die Gäste danach fragen und der Drink ordentlich gemacht ist, spricht eigentlich nichts dagegen.

Hier die Auswahl. Ehrlich gemixt, in normalen Gläsern, ohne Showeinlagen.

Alle Cocktails

ohne Alk. 0.40 L für 7.50
mit Alk. 0.40 L für 8.90

Caipirinha

Limette, Rohrzucker und Cachaça

Mojito

Limette, Minze, Rohrzucker, Rum und Soda

Himbeermojito

Limette, Minze, Himbeere, Rum und Soda – fruchtig, beerig und frisch

Biercaipi

Limette, Rohrzucker und Bier – herb, spritzig und leicht bitter

Sex on the Beach

Pfirsich, Orange, Maracuja, Cranberry und Wodka – fruchtig, süßlich und tropisch

Bahama Mama

Kokos, Ananas, Orange und Rum – süßlich, tropisch und vollmundig

Piña Colada

Kokos, Ananas und Rum – cremig, süßlich und tropisch

Virgin Colada ALKOHOLFREI

Kokos und Ananas – cremig, süßlich und tropisch

Ipanema ALKOHOLFREI

Limette und Ginger Ale – frisch, leicht scharf und fruchtig

Kurzes & Absacker. Handverlesen.

Einer noch. Den, der den Abend rundmacht – oder den, der ihn verlängert.
Manchmal ist es ein klarer Schnaps, manchmal etwas Bitteres, manchmal etwas,
das wärmt. Wir haben eine kleine Auswahl, die wir selbst gerne trinken.
Mehr braucht's an dieser Stelle des Abends ohnehin nicht.

Obstbrände

Obstler	2 CL	3.50
Williamsbirne (Willi).....	2 CL	3.50
Willi mit Birne & Saft	4 CL	4.90
Zwetschge.....	2 CL	3.50
Himbeer.....	2 CL	3.50

Kräuter

Enzian	2 CL	3.50
Blutwurz.....	2 CL	3.50
Ramazzotti auf Eis und Zitrone	2 CL	3.90

Schnaps & Likör

Alter Hullmann.....	2 CL	3.50
Linie Aquavit.....	2 CL	4.50
Baileys on Ice	5 CL	5.50
Schwuler Hirsch (Blutwurz und Baileys).....	4 CL	5.50



Kaffee

Tipp:
Espresso Martini
für 9.50

Kaffee Crema	3.50
Espresso	3.00
Espresso Doppio	4.30
Cappuccino	4.40
Latte Macchiato	4.80
Flavour Extra.....	+1
Karamell, Vanille oder Haselnuss	

Tee & Besonderes

Loser Tee	3.50
Assam, Ostfriesen, Rooibos-Vanille und Kräuter	
Frischer Minztee mit Ingwer	4.70
Heiße Schokolade.....	4.70
mit Sahne.....	+0.80
mit Sahne & Baileys	+1.80





Folge uns auf
Instagram unter
@wirtshaus_paula

