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 Laugenbrezel **5.90**
mit Butter

Obatzda **9.80**
mit roten Zwiebeln und einer kleinen Laugenbrezel

Zwei gebackene Maultaschen **13.80**
mit Feldsalat / Kirschtomaten / gerösteten Walnüssen / Balsamico-Dressing / Hausbrot

Südlich der Alpen

Vitello Tonnato **15.90**
Kalbfleisch / Thunfischsauce / frittierte Kapern / Parmesan

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**
Geröstetes Hausbrot / Olivenöl / Tomaten / rote Zwiebeln / Rucola / Balsamico-Creme

Frische Burrata **13.90**
mit angemachten Kirschtomaten / 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

Süßkartoffelcremesuppe **8.90**
mit Croûtons und Sauerrahm

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. Alle unsere Salate werden mit Paula's Hausbrot serviert!

Caesar-Salat **12.90**
Romanasalat / Kirschtomaten / Parmesan / Croûtons / Caesar-Dressing

Beilagensalat **5.90**
mit allem, was der Garten bietet

Großer marktfrischer Salat **14.80**
mit allem, was der Garten bietet, inklusive saisonaler Besonderheiten

Zipfelklatscher **15.90**
Bayerischer Wurstsalat / Lyoner Wurststreifen / rote Zwiebeln / Essiggurke

Alpentraum **21.50**
Salatmix / Avocado / Mango / Burrata / karamellisierte Kürbiskerne / Honig-Senf-Dressing

Dressings und Extras

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

+ panierte Hähnchenfiletstreifen **5.50**
+ Räucherlachsstreifen **5.50**
+ Ziegenkäse mit Birne **6.00**
+ Burrata **6.50**
+ Rumpsteakstreifen **7.50**

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 / Senfsoße

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 **24.90**
mit Apfelrotkohl / Kartoffelsemmelkloß / deftiger dunkler Bratensoße

Krustenbraten vom Durocschwein **21.50**
mit Dunkelbiersoße / Kartoffelsemmelkloß / Apfelrotkohl

Schweinehaxe ofenfrisch und kross gegrillt **26.50**
mit Dunkelbiersoße / Bratkartoffeln mit Speck oder Kartoffelsemmelkloß / Sauerkraut

Haxenpfanne **19.50**
Ausgelöstes Haxenfleisch / Bratkartoffeln mit Speck / Sauerkraut / Dunkelbiersoße

Leberkäs **16.90**
mit Kartoffelstampf / Spiegelei / Röstzwiebeln / süßem Senf / Dunkelbiersoße

Sechs Nürnberger Rostbratwürstchen **15.90**
mit Kartoffelstampf / Sauerkraut / Dunkelbiersoße

Bayerischer Zwiebelrostbraten **27.50**
aus argentinischem Roastbeef geschnitten / Bratkartoffeln mit Speck / geschmorte Zwiebeln / Apfelrotkohl / Dunkelbiersoße

200 g argentinisches Rinderfilet medium **34.90**
mit Kräuterbutter / Ofenkartoffel mit Sauerrahm / Beilagensalat

Halbes Grillhähnchen **16.90**
mit Pommes Frites / Krautsalat

Rindergulasch **21.50**
mit Butterspätzle / Apfelrotkohl

Bayerischer Tafelspitz vom Kalb **24.90**
mit Kartoffelstampf / Meerrettichsoße / Beilagensalat

Ofenkartoffel **10.50**
mit Sauerrahm / Salatbeilage

+ Räucherlachsstreifen **5.50**
+ panierte Hähnchenfiletstreifen **5.50**
+ Rumpsteakstreifen **7.50**





Schnitzeliges

Passend dazu:
Sauce Hollandaise, Pfeffer- oder Champignon-rahmsoße
+ 4.50

Julius – Original Wiener Kalbsschnitzel 27.90
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 Hähnchenschnitzel 19.50
mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln mit Speck

Paulinchen – Paniertes Hähnchenschnitzel 23.90
mit Burrata / Tomate / Pesto / Pommes Frites oder Bratkartoffeln mit Speck

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-Bowl **18.50**
Salat / Kirschtomaten / 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 Burger **17.50**
Beyond-Meat-Patty / Guacamole / Rucola / Tomaten / geschmorte Zwiebeln / 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 geschmorten Zwiebeln / Gewürzgurken

Drei Reiberdatschi **11.50**
mit Apfelmus

Haxen-Pommes **13.50**
Pommes Frites / Zwiebeln / ausgelöstes Haxenfleisch / Dunkelbiersoße

Trüffelpommes **9.50**
Pommes Frites / Trüffel-Mayonnaise / Parmesan

Ein Pfund Pommes Frites **8.90**
mit Ketchup und Mayonnaise



Für unsere kleinen Stammgäste

Bei uns sitzen alle am selben Tisch. Kleinere Portionen, frisch gemacht, ohne Schnick-schnack. Damit auch der Nachwuchs satt und zufrieden ist.

Drei Nürnberger Würstchen **8.50**
mit Kartoffelstampf

Reiberdatschi **8.00**
mit Apfelmus

Kinderpommes rot-weiß **3.90**
Pommes mit Ketchup und Mayonnaise



Süße Versuchung

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

Schokotraum **8.90**

Sissi's Schmankerl **12.50**
Kaiserschmarrn / Mandeln / Rosinen / Vanillesoße

Apfelstrudel **8.90**
mit Vanillesoße / Schlagobers

Germknödel **11.50**
mit Kirschfüllung / Mohnzucker / warmer Vanillesoße

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 4.9%	3.90	5.90	10.50
Spritzig, hopfenbetont und angenehm fein-herb			
Paulaner Radler 2.5%	3.90	5.90	10.50
Spritzig, fruchtig-herb und durstlöschend			
Paulaner Ur-Dunkel Naturtrüb 5.0%	3.90	5.90	10.50
Malzig, röstaromatisch, karamellig und mild-herb			
Chiemseer Hell 4.8%	4.30	6.50	11.50
Mild, vollmundig und mit feiner Hopfennote			
Paulaner Hefe-Weißbier 5.5%		5.90	
Fruchtig, hefig und feine Nelke			
Paulaner Hefe-Weißbier ALKOHOLFREI		5.90	
Frisch, fruchtig und vollmundig			
Paulaner Hefe-Weißbier mit Bananenschuss 5.3%		6.50	
Fruchtig, süß, hefig und etwas tropisch			

Aus der Flasche

Besser als nix!

Münchner Hell 4.9% ..... 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 5.3% ..... 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

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

Ein guter Start in den Abend!

Aperitif & Spritz

Prosecco 10.5% ..... 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



Weißwein

Grauburgunder 11.0% VON HANS BAER ..... 0.20 L **7.50** FL 0.75 L **24.50**
Deutschland, Rheinhessen / trocken / Grauburgunder

Le Fornaci Lugana 12.5% VON TOMMASI ..... 0.20 L **8.50** FL 0.75 L **28.50**
Italien, Veneto / trocken / Turbiana

Blanc de Noir 12.5% VON MARTIN ..... 0.20 L **8.50** FL 0.75 L **28.50**
Deutschland, Baden / trocken / Spätburgunder

Sauvignon Blanc 12.0% VON SCHORSCH ..... 0.20 L **7.90** FL 0.75 L **26.00**
Deutschland, Rheinhessen / bio / trocken / Sauvignon Blanc

Weißer Stoff 12.0% VON MARIE ..... 0.20 L **7.90** FL 0.75 L **26.00**
Deutschland, Rheinhessen / trocken / Müller-Thurgau, Riesling & Scheurebe

Rotwein

Merlot 12.0% VON PONTE ..... 0.20 L **7.50** FL 0.75 L **24.50**
Italien, Veneto / trocken / Merlot

Primitivo 13.0% VON TORREVENTO ..... 0.20 L **7.90** FL 0.75 L **26.00**
Italien, Apulien / trocken / Primitivo

Kreuz & Quer 13.5% VON SPIESS ..... 0.20 L **7.90** FL 0.75 L **26.00**
Deutschland, Rheinhessen / trocken / Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc

Rosé

Rotling 9.5% 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.

Espresso Martini **9.50**
Klassisch gemixt – kräftig und cremig

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 38% ..... 2 cl **3.50**

Williamsbirne (Willi) 38% ..... 2 cl **3.50**

Willi mit Birne & Saft 13.3% ..... 4 cl **4.90**

Zwetschge 38% ..... 2 cl **3.50**

Himbeer 38% ..... 2 cl **3.50**

„Chris und Claus“ Mirabelle 40% ..... 2 cl **3.50**

Kräuter

Enzian 40% ..... 2 cl **3.50**

Blutwurz 50% ..... 2 cl **3.50**

Ramazzotti auf Eis und Zitrone 30% ..... 2 cl **3.90**

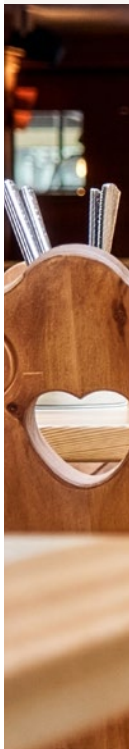
Schnaps & Likör

Alter Hullmann 35% ..... 2 cl **3.50**

Linie Aquavit 41.5% ..... 2 cl **4.50**

Baileys on Ice 17% ..... 5 cl **5.50**

Schwuler Hirsch (Blutwurz und Baileys) 33.5% ..... 4 cl **5.50**



Tipp:
Espresso Martini
für 9.50

Kaffee

Kaffee Crema 3.50
Espresso 3.00
Espresso Doppio 4.30
Cappuccino 4.40
Latte Macchiato 4.80
Flavour Extra ..... +1.00
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