

WILD IM WALD SEIT 1871

# MONATSKARTE PAULSBORN

## VORSPEISEN UND BROTZEITEN

Hausgemachte Kartoffel – Schäufelchen mit hausgemachten Dips <sup>1,4,7,8,9</sup>	6,50 €
Bayrischer Wurstsalat mit roten Zwiebeln und Paprika <sup>1,4,5,9,13</sup>	8,50 €
Carpaccio von der Kumato Tomate mit Burrata di Campania <sup>4,11</sup>	12,50 €
Rosa gegartes Kalbsfleisch mit Parmesancreme, gebratenen Bio- Kräutерseitlingen, Rucola, Pinienkernen und Parmesanspäne <sup>4</sup>	13,50 €
Alpenländer Wilderer Brettl Ausgewählte Wurst- und Schinkenspezialitäten, Dips, Brot und Butter <sup>1,4,7,9,12</sup>	15,00 €
Käseplatte mit 5 verschiedenen Sorten dazu Feigensenf, schwarze Walnüsse, Brot und Butter	14,00 €

## SUPPEN

Gulaschsuppe vom U.S. Black Angus mit Crème Fraiche <sup>4,5</sup> und Schnittlauch	7,50 €
---	--------

## BURGER & CO.

„Paulsborner Wildburger“ <sup>1,4,7,9,10</sup> mit Preiselbeer –Kren – Mayonnaise, Kräutерseitling, Parmesan, getrockneten Tomaten und Rucola, dazu hausgemachte Kartoffel-Schäufelchen	16,00 €
Riesen Currywurst mit „Paulsborner Spezialsauce“ und Fritten	8,50 €



## SALATE

Caesar Salad <sup>1,4,9</sup> Römersalatherzen mit Croutons, Parmesanspäne, zweierlei Cherrytomaten (rot/gelb), Caesar-Dressing und Parmesanspäne	9,00 €
wahlweise mit Maishähnchenbrust „Supreme“	13,00 €
mit roten Wildgarnelen <sup>3</sup>	15,00 €
Rucola Salat <sup>5,12,13</sup> mit gerösteten Pinienkernen, zweierlei Cherrytomaten (rot/gelb), gehobeltem Parmesan und Balsamico-Honig-Vinaigrette	9,00 €
wahlweise mit gebratenem Ziegenfrischkäse im Parmaschinkenmantel	13,00 €
mit roten Wildgarnelen <sup>3</sup>	15,00 €

## PASTA

Penne Arrabiata mit Burrata di Campania <sup>1,4,7,9,10</sup>	12,50 €
Weide und Kräutergarten <sup>1,4,7,9,10,11</sup> Röhrennudeln mit Rinderstreifen vom „John Stone“ 21 Tage Dry Age zweierlei Pesto, Champignons, Parmesan und Jus (pikant)	13,50 €
Tagliatelle Aglio e Olio mit Scampi <sup>1,3,4,7,9,10</sup> Bandnudeln mit Roten Wildgarnelen, Knoblauch, Petersilie, Peperoncini, Rucola und sonnengetrockneten Tomaten	15,00 €
„Paulsborner“ Hirschbolognese mit Peccorino Antico <sup>1,4,7,9,10</sup>	12,00 €
Hausgemachte schwarze Gnocchi mit Lachs in Safransud, Cherrytomaten und Frühlingslauch	16,00 €

## HAUPTSPEISEN

Holl. Fass Matjes mit Hausfrauen Sauce und Bratkartoffeln <sup>1,2,4,5,7,9,12</sup>	13,00 €
Hausgemachter Backfisch Kabeljauloin in Knusperpanade mit Sauce Tartar und Bratkartoffeln	14,50 €
Shepherd Pie vom Hirsch <sup>1,4,5,7,9,12</sup> Hirschragout nach Burgunder Art mit Schalotten, Champignons, Karotten, Knollensellerie, Speck und Rucola Salat	16,00 €
Pink Roastbeef vom „Black Angus“ <sup>1,4,5,7,9,14</sup> mit hausgemachter Sauce Tartar und Bratkartoffeln	14,50 €
Rinderbraten vom U.S. Black Angus, Portweinjus mit Möhren-Kartoffelpüree und grünen Bohnen	18,50 €
Königsberger Klopse „klassisch“ <sup>1,4,5,7,9,12</sup> Kalbsfleischbällchen (mit Speck) mit Kapernsauce Rote Bete-Salat und Salzkartoffeln	14,00 €
Wiener Schnitzel <sup>1,4,5,7,9,12</sup> Kalbsschnitzel in Knusperpanade mit Zitrone und lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat	22,00 €
Wiener Backhendl von der Maispoularde ``Supreme`` mit Kartoffel-Gurkensalat, Apfelkren und Preiselbeeren	16,00 €
Spare Ribs mit hausgemachter BBQ Sauce, <sup>1,4,5,7,9,12</sup> Sour Cream, Cole Slaw und hausgemachten Kartoffel-Schäufelchen	14,00 €
Steak ´n Fries <sup>1,4,5,7,9</sup> Dry Aged Hüftsteak(200g) 21 Tage „John Stone Irland“ mit hausgemachter Kräuterbutter, Maldon Meersalz und Fritten	18,50 €
Steak ´n Baked Potato Dry Aged Rumpsteak (250g) 21 Tage „John Stone Irland“ mit hausgemachter Kräuterbutter, Maldon Meersalz, Baked Potatoe und hausgemachter Sour Cream	26,50 €

## SPEZIALITÄT DES KÜCHENCHEFS

Rote Wildgarnelen (Argentinien, 1 Kg)gebraten mit Limettenöl, Knoblauchbutter, Chili und Koriander dazu Aioli, Harissa Mayonnaise und geröstetes Brot <sup>1,3,4,5,7,9,12</sup>	49,00 €
---	---------

## FÜR DIE KLEINEN WILDEN IM WALD

- Für Kinder bis 12 -

Penne mit Tomatensoße	4,50 €
Chicken Nuggets mit Pommes	6,50 €
Fisch Nuggets mit Pommes	7,50 €
Nürnberger Würstchen mit Kartoffelpüree <sup>4</sup>	5,50 €

## DESSERTS

Crème Brûlée mit frischen Beeren <sup>1,4</sup>	6,90 €
Duett von Brombeer Panna Cotta und dkl. Schokoladenmousse	7,50 €
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Vanilleeis <sup>1,4</sup>	8,50 €

Wir freuen uns, dass Sie bei uns zu Gast sind und wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Tipp ist nicht inkludiert!

Allergene

1 Eier

2 Fisch

3 Krebstiere

4 Milch

5 Sellerie

6 Sesamsamen

7 Schwefeldioxid und Sulphite

8 Erdnüsse

9 Glutenhaltiges Getreide

10 Lupine

11 Schalenfrüchte

12 Senf

13 Sojabohne

14 Weichtiere