

HERZLICH WILLKOMMEN IM PAU!

Unser Ziel ist es, Sie nicht nur in einem schönen Ambiente zu bewirten, sondern auch durch eine sorgfältige Auswahl unserer Produkte für Ihr körperliches Wohlbefinden zu sorgen.

Wir freuen uns, Ihnen unsere Speisekarte mit überwiegend **hausgemachten und regionalen Produkten** vorzustellen.

Unsere Fleisch- und Wurstspezialitäten beziehen wir vom **Wohlfühlstall Meilinger Hof in Heidenrod (Familie Kunz)**, die den Tieren eine artgerechte Haltung garantieren, welche auch mit hofeigenem Futter gefüttert werden.

Unsere Forellen beziehen wir vom **Forellenhof Seitz an der Wisper**.

Darüber hinaus ist es unser Ziel, ökologische Aspekte zu berücksichtigen und eine unnötige Belastung der Umwelt zu vermeiden.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen schönen Aufenthalt in unserem Garten mit Gasthaus!

Ihre Wirtsfamilien Lomax & Krause

PAU
GARTEN MIT GASTHAUS





SPEISEN

VORNEWEG UND ZWISCHENDURCH

HANDKÄS

Mit Brot und Butter serviert

7,80 €

BURRATA ²

Auf Rucola mit Kirschtomaten

7,80 €

MEDITERRANER VORSPEISENTELLER ⁶

Artischockencreme, Ziegen-Feigen-Frischkäse, Joghurt-Karotten-Creme und Houmous

18,80 €

SALATE

COUSCOUS-SÜßKARTOFFEL-SALAT

Mit Tomaten, Gurken, Rucola, Knoblauch, Granatapfelkernen,
gerösteten Kernen, Schafskäse und Joghurt

Wahlweise vegan oder vegetarisch

14,80 €

KNÖDELSALAT

Lauwarme Serviettenknödel mit Rucola, Tomaten, gerösteten Kernen, Röstzwiebeln,
Speckstreifen und einem Balsamico Dressing

14,80 €

FORELLEN-AVOCADO-SALAT

Wildkräutersalat mit Avocado, geräucherten Wisper-Forellenfilets und einem
Frischkäse-Meerrettichdressing

17,80 €

PAUER SALAT

Wildkräutersalat mit gebratenen Austernpilzen, gegrilltem Gemüse, Kirschtomaten,
gehobeltem Parmesan, gerösteten Kernen, Speckstreifen
und einem Balsamico Dressing

17,80 €

BEILAGENSALAT

4,80 €

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

GEMÜSE-TAJINE

Mit Kichererbsen, Süßkartoffeln, Karotten, Petersilienwurzel, grünen Paprika, Auberginen, Tomaten, getrockneten Aprikosen und frischem Koriander, dazu Couscous und Joghurt

Wahlweise vegan oder vegetarisch

16,80 €

BERGKASSPATZN

Hausgemachte Spätzle mit einer Appenzeller-Parmesangouda-Käsemischung und Röstzwiebeln

14,80 €

GORGONZOLASPATZN

Bergkasspatzn mit Gorgonzola, gebratenen Austernpilzen und Röstzwiebeln

17,80 €

AUSTERNPILZ-BURGER ^{1,3}

Mit gebratenen Austernpilzen, Bergkäse, Rucola, Tomaten, hausgemachter Aioli und Dijon-Senf, dazu handgeschnittzte Kartoffeln

Wahlweise mit Röstzwiebeln oder karamellisierten Zwiebeln

17,80 €

FLEISCHGERICHTE

MEDITARRANE HACKBÄLLCHEN ^{1,3}

Vom Rind, dazu handgeschnittzte Kartoffeln, gegrilltes Gemüse, Aioli und eine hausgemachte Tomatensauce

17,80 €

DER BURGER ^{1,3}

Vom Rind mit Bergkäse, Rucola, Tomaten, hausgemachter Aioli und Dijon-Senf, dazu handgeschnittzte Kartoffeln

Wahlweise mit Röstzwiebeln oder karamellisierten Zwiebeln

18,80 €





FISCHGERICHTE

FRISCHE FRITTIERTE SARDELLEN

Dazu gegrilltes Gemüse, Kartoffeln, Aioli, Zitrone und Brot
18,80 €

GEGRILLTES LACHSSTEAK

Mariniert mit frischen Kräutern, dazu gegrilltes Gemüse, Kartoffeln,
Aioli, Zitrone und Brot
Ca. 20 Minuten Zubereitungszeit
22,80 €

WISPER-FORELLE

Fangfrisch! Mariniert und gegrillt mit frischen Kräutern und Zitrone im Ganzen
serviert, dazu gegrilltes Gemüse, Kartoffeln, Aioli und Brot
Ca. 20 Minuten Zubereitungszeit
23,80€

KINDERGERICHTE

KINDER SPATZN

Käse-Spätzle
6,80 €

KINDER BURGER ^{1,3}

Hamburger mit Ketchup und handgeschnittene Kartoffeln
10,80 €

DESSERT

Hausgemacht und frisch! Angebot auf unserer Tafel

GETRÄNKE

APERITIFS

Vermouth auf Eis ¹³

Noilly Prat mit einem Spritzer Zitronensaft und Zeste

4,80 €

Aperol Sprizz ^{1, 10, 13}

Aperol, Secco, Soda

6,80 €

Hugo ¹³

Secco, Soda, Holunderblütensirup, Minze

6,80 €

Pauer Sprizz ¹³

Mit hausgemachtem Rosmarinsirup, Secco und Soda

6,80 €

Sprizz de Provence¹³

Mit hausgemachtem Lavendelsirup, Secco und Soda

6,80 €

Campari Soda

Campari, Soda, Zitronenzeste

6,80 €

Campari Negroni

Campari, Vermouth Rosso, Gin, Orangenzeste

8,50 €

WASSER

	0,25l	0,5l	1l
Tafelwasser still	1,80 €	3,00 €	5,50 €
Tafelwasser sprudel	1,80 €	3,00 €	5,50 €
Gerolsteiner still	2,50 €	3,80 €	
Gerolsteiner sprudel	2,50 €	3,80 €	



SÄFTE & SCHORLEN

SAFT

0,3l

3,50 €

SCHORLE

0,3l 0,45l

3,00 € 3,80 €

Weißer Traube / Rhabarber / Apfel Naturtrüb / Johannisbeere

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

0,45l

4,50 €

Zitronen-Minze ¹³ / Holunder ¹³ / Rosmarin ¹³ / Ingwer-Zitrone ¹³ / Lavendel ¹³

PAULANER SPEZI ^{1,3,9,13}

0,5l 4,50 €

BIERE

BITBURGER PILS

0,4l 4,50 €

BENEDIKTINER HELL

0,5l 4,80 €

BENEDIKTINER WEISSBIER

0,5l 4,80 €

BENEDIKTINER WEISSBIER DUNKEL

0,5l 4,80 €

BENEDIKTINER WEISSBIER ALKOHOLFREI

0,5l 4,80 €

BITBURGER PILS ALKOHOLFREI

0,3l 3,80 €

APFELWEIN

HEIL ESCHBACHER NATURTRÜB ⁵

pur, süß oder sauer

0,5l 4,50 €

SCHAUMWEINE

SECCO

Forster Winzerverein. trocken, Region Pfalz

0,1l 4,20 €

CRÉMANT

Varichon & Clerc, Charles de Saint Ceran, Brut. trocken, Region Savoien, Frankreich

0,7l 32 €

WEISSWEINE

PFÄLZER LANDWEIN

Weinkontor Edenkoben. trocken, Region Pfalz

0,2l 5,20 €

RIESLING

Weingut Christian Heußler. trocken, Region Pfalz

0,2l 5,80 €

GRAUBURGUNDER

Weingut Manz. trocken, Region Rheinhessen

0,2l 5,80 €

BLANC DE NOIR

Weinkontor Edenkoben. trocken, Region Pfalz

0,2l 6,80 € 0,7l 25 €



ROTWEINE

MERLOT

Cave Anne de Joyeuse, Pays d'Oc. trocken, Region Languedoc, Frankreich

0,2l 5,80 € 0,7l 20 €

MALBEC

Cave Anne de Joyeuse, Malbec Original, VdP d'Oc. trocken, Region Pyrenäenvorland, Frankreich

0,2l 6,80 € 0,7l 23 €

SYRAH

Bodegas Fontana, Escudo de Oro, D.O. Ucles. trocken, Region Ucles, Spanien

0,2l 6,80 € 0,7l 23 €

LA GALINE

Vignobles Lorgeril, trocken, Region Minervois, Frankreich

0,7l 26 €

VENTOUX

Familie Quiot, Syrah, Grenache, Carignan. trocken, Region Rhone, Frankreich

0,7l 29 €

ROSÉWEIN

QEF

Familie Quiot. VdP de la Méditerranée. trocken, Region bei Aix-en-Provence, Frankreich

0,2l 5,80 € 0,7l 20 €

MESTA ROSADO

Bodega Fontana, Bio. trocken, D.O. Ucles, Spanien

0,2l 6,50 € 0,7l 22 €



DIGESTIFS

Merlot di Grappa Nonino 2 cl	3,20 €
Birkenhof Haselnuss 2cl	3,20 €
Birkenhof Alte Williams Birne 2 cl	3,20 €
Birkenhof Alte Marille 2 cl	3,20 €

LONGDRINKS

Hendrick's Tonic ^{3,10}	8,50 €
<i>4 cl Hendrick's Gin, Thomas Henry Tonic Water, Gurke</i>	
Duke Tonic ^{3,10}	8,50 €
<i>4 cl Duke Gin, Thomas Henry Tonic Water, Zitrone</i>	
Kiew Mule ¹³	8,50 €
<i>4 cl Finlandia Vodka, Thomas Henry Ginger Beer, Gurke, Minze, Limette</i>	
Munich Mule ¹³	8,50 €
<i>4 cl The Duke Gin, Thomas Henry Ginger Beer, Gurke, Minze, Limette</i>	

KAFFEE

Espresso ⁹	2,20 €
Cortado ⁹	2,60 €
Doppio Espresso ⁹	3,90 €
Kaffee Americano ⁹	3,00 €
Cappuccino ⁹	3,50 €
Milchkaffee ⁹	3,80 €
Affogato al Caffè	3,80 €

TEE

Tasse Tee 0,3 l	3,00 €
<i>Frischer Minztee / Frischer Ingwertee</i>	