

# 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

### **BURRATA <sup>2</sup>**

Auf Rucola mit Kirschtomaten

7,80 €

### **MEDITERRANER VORSPEISETELLER <sup>6</sup>**

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

18,80 €

## SALATE

### **BEILAGENSALAT**

4,80 €

### **PAUER SALAT**

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

17,80 €

## 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 €

## FLEISCHGERICHTE

### MEDITARRANE HACKBÄLLCHEN <sup>1,3</sup>

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

17,80 €





## FISCHGERICHTE

### 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€

### GEGRILLTE DORADE

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 €

## DESSERT

### AFFOGATO AL CAFFÉ

Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso

3,80 €

### SCHOKOLADENTARTE

Mit Vanilleeis und Sahne

5,80 €

### HIMBEER-CRUMBLE

Mit Vanilleeis und Sahne

5,80 €

# GETRÄNKE

## APERITIFS

### Vermouth auf Eis <sup>13</sup>

Noilly Prat mit einem Spritzer Zitronensaft und Zeste

4,80 €

### Aperol Sprizz <sup>1, 10, 13</sup>

Aperol, Secco, Soda

6,80 €

### Hugo <sup>13</sup>

Secco, Soda, Holunderblütensirup, Minze

6,80 €

### Pauer Sprizz <sup>13</sup>

Mit hausgemachtem Rosmarinsirup, Secco und Soda

6,80 €

### Sprizz de Provence<sup>13</sup>

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	SCHORLE
0,3l	0,3l 0,45l
3,50 €	3,00 € 3,80 €

Weißer Traube / Rhabarber / Apfel Naturtrüb / Johannisbeere

## HAUSGEMACHTE LIMONADEN

0,45l  
4,50€

Zitronen-Minze <sup>13</sup> / Holunder <sup>13</sup> / Rosmarin <sup>13</sup> / Ingwer-Zitrone <sup>13</sup> / Lavendel <sup>13</sup>

PAULANER SPEZI <sup>1,3,9,13</sup>  
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<sup>5</sup>

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 Savoyen, 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

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

## KAFFEE

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

## TEE

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