



PAUMENHAUS

CAFE - BRASSERIE - BAR



## VORSPEISEN

GEMISCHTE BLATTSALATE 7,5 / 13,0  
Rohkost, Olivenöl / Kernöl  L/M

OFEN MELANZANI 16,0  
Zatar-Würze, Cous Cous-Berberitzen Salat, Hummus *vegan*  A/L/N

SCHAFKÄSE-PARADEISER-PANZANELLA 17,0  
junger Spinat, Oliven  A/G/M

ZITRONEN-CARPACCIO & mariniertes Oktopus 19,0  
Wasabi-Algenkaviar, Maracuja M/O/R

GEBRATENE MINI CHORIZOS 18,0  
Mango-Krautsalat, Paprika-Chutney, Linsenchips  A/F/M/N

## SUPPEN

SPARGEL-CREMESUPPE 9,0  
Croutons, Safran A/G

LAUCH-CREMESUPPE 9,5  
Bio-Kalbfileischknödel A/C/G/L

TAGESSUPPE 8,0  
*Allergene auf Anfrage*



## HAUPTSPEISEN

MARCHFELDER SOLOSPARGEL 24,0  
Heurige Erdäpfel, Rucola, Pistazien, Belperknolle, Dattel-Paradeisersalsa  A/G/H/M

MIT PROSCIUTTO  29,0

MIT HAUSGEBEIZTEM LACHS *D* 29,0

PINSA MIT ZIEGENKÄSE 19,0  
grüner Spargel, Paradeiser, Oliven  A/G/M

BASILIKUM-TAGLIATELLE 20,0  
Büffel-Mozzarella, Pesto-Rosso  A/C/G/L/O

GEGRILLTES GOLDBRASSENFILET 34,0  
Ratatouille, Zitronen-Kräuterpolenta, knusprige Kapern *D/G*



RADLBERGER LACHSFORELLENFILET 33,0  
Spargel-Sauerampfer-Risotto, Safran-Fenchel *D/G/O*



IM GANZEN:

SEE-FORELLE VON GUT OBERWASSER 32,0  
gegrilltes Gemüse, heurige Erdäpfel *D*

FASCHIERTES BIO-KALBSBUTTERSCHNITZEL 24,0  
Brokkoli, getrüffeltes Kartoffelpüree, Röstzwiebel, Natursaft *A/G/L/M/O*

CHEESEBURGER österreichisches Bio-Rind 24,0  
Cheddar, Gurke, Röstzwiebel, Wedges, BBQ Sauce, Dijon-Mayo *A/C/G/M*

WIENER SCHNITZEL österreichisches Bio-Kalb 32,0  
Erdäpfel-Vogerlsalat, Moosbeeren *A/C/G/L/M*

GEGRILLTES BEIRIED österreichisches Bio-Rind 36,0  
Parmesan-Fritten, grüner Spargel, Cognac-Pfeffer-Rahmsauce *G/L/O*


## DESSERTS

KNUSPRIGE CANNOLI MIT SCHOKOMOUSSE 11,0  
frische Beeren, Mandeln  A/C/G/H

BANANENKUCHEN 12,0  
Mango, Kokos, Maracuja-Sorbet  A/C/G

FEINE MEHLSPEISEN  
aus unserer Tortenvitrine

## KÄSE

2 ER AUSWAHL 9,2  
5 ER AUSWAHL 18,2  
 A/G/H/M/O serviert mit  
Feigensenf, Walnüssen  
& Brotkorb

QUADRELLO DI BUFALA  
nussig, würziger Büffelmilch-  
käse mit feiner Rotkultur,  
handwerklich hergestellt  
- LOMBARDEI, ITALIEN

STILTON  
mild-würzig, Blauschimmel-  
klassiker, pasteurisierte Milch  
- LEICESTERSHIRE, ENGLAND

LA ROUELLE DU TARN  
mild-würzig, handgeschöpfter  
Ziegen-Rohmilch Weichkäse mit  
cremiger Konsistenz  
- PYRENÄEN, FRANKREICH

BRIE DE MEAUX AOP  
Weichkäse aus Kuhmilch  
mit weißer  
Schimmelrinde, cremig, salzig  
- MEAUX, FRANKREICH

COMTÉ AOP  
Karamell Note, mindestens 18  
Monate gereifter Rohmilch Hart-  
käse  
- JURA, FRANKREICH






PORTION BROT *A* 2,2 | GEDECK (ABENDS) 4,5

*alle Preise in Euro / Fehler vorbehalten*

*A* Glutenhaltiges  
Getreide  
*B* Krebstiere  
*C* Ei  
*D* Fisch

*E* Erdnuss  
*F* Soja  
*G* Milch/Laktose  
*H* Schalenfrüchte  
*L* Sellerie

*M* Senf  
*N* Sesam  
*O* Sulfite  
*P* Lupinen  
*R* Weichtiere

 Vegetarisch  
 Vegan  
 Schweinefleisch