

Tageskarte

...Aperitif

Franz – Sissi – unbedingt probieren

2 cl. Blutwurz, 10 cl. Schweppes Russian Wildberry, Zitrone 4,90 EUR

...Unsere Weinempfehlung

2015er Cuvee Rubin

70 % Zweigelt – 30 % Cabernet Sauvignon

Im großen Eichenfass gereift

Besondere Reife im Bukett, kräftig und aromatisch mit feinherbem Tanninspiel

Weingut Rupert Dörtl, Senftenberg, Österreich

0,2 l 6,10 EUR 0,75 l 22,00 EUR

...Vorspeise

Carpaccio vom Rodeo – Rinderfilet im Kräuterpfeffermantel ^{a, e, g} 11,90 EUR
auf Rucola, Parmesan und gerösteten Walnüssen dazu Knoblauchbaguette

...Suppe

Kartoffel-Gemüsecremesuppe mit Schwarzbrotcroutons ^{a, c, g} 4,90 EUR

...Hauptgerichte

Tagliatelle mit Meeresfrüchten ^{a, c, d, g, e} 12,90 EUR
an Rucola-Tomatenrahmsauce und geschabtem Parmesan

Gebratenes Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Parmaschinken und Mozzarella ^{a, g} 15,90 EUR
an Kräuterrahm Gnocchi mit getrockneten Tomaten und Gartenkresse

Gebratenes Saiblingsfilet ^{a, c, g} 16,80 EUR
auf Sesam-Honig-Orangensaße, dazu Traubenrisotto

Filetspitzen „Stroganoff Art“ ^{a, c, g} 18,50 EUR
an Gemüsereis und Mandelbrokkoli

*Einen guten Appetit wünscht Ihnen Martin & Daniel Vrbnjak
sowie das komplette Paulusbogen-Team!*