

pauls
steak & veggi

KÜCHE

Schön, dass Du da bist!

Solltest Du Unverträglichkeiten oder Allergien haben,
informiere bitte unsere Servicemitarbeiter!

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer

Drinks to start with...

Flasche Mineralwasser "mit" oder "ohne" € 6,90

KICKSTARTER

mit Alkohol

life is Beautiful
pauls Wermut - Purple
Berry - eisige
Brombeeren - Rosmarin
€ 7,90

Yuzu Sake Spritz
Yuzu Zitrone - Sake
Schaumwein
€ 10

Grapefruit Spritz
Grapefruit Bitter
Schaumwein - Soda
€ 7,90

Negroni
Gin - Roter Wermut
Orangen Bitter
€ 14

KICKSTARTER

alkoholfrei

Sparkling Verjus
Weingut Zantho
€ 5,40

Gin Zero
Parzmair Mei Dschin zero
Tonic - Zitrone - Gurke
€ 7

Crodino Spritz
Crodino - Orange - Soda
€ 7

Limonzero Spritz
Limoncello alkoholfrei
Soda - Verjus
€ 7,50

BUBBLES

Ayala Brut rosé majeur
Ayala, Aÿ,
Champagne, FR
€ 14

Shiki Miki rosé
Pia Strehn,
Mittelburgenland, AT
€ 5,90

Cremant de Loire blanc
Chateau de la Presle,
Loire, FR
€ 5,90

**Loimer Reserve
extra brut**
Fred Loimer, Kamptal, AT
€ 7,90

in pauls team we trust ...

SURPRISE MENU

UNSER DAUERBRENNER,
beliebt bei unseren Stammgästen seit 2014

3 GANG € 45

4 GANG € 54

*

UPGRADE WAGYU im Hauptgang
+ € 14

Das Surprise Menu ist auch als
VEGGI VARIANTE erhältlich.

Wir machen den Tisch voll

SHARED STEAK MENU

Jede Menge Kleinigkeiten & Steak Specials zum Teilen für Alle!
Achtung: unser SHARED STEAK MENU können wir
ausschließlich tischweise und ab 4 Personen anbieten
€ 62 p.P

VORWEG

Spicy Edamame

#

Zupfbrot & Dips

Grüne Oliven - Zitrone - Kräuter

Sardinen "Millesime"

Ziegenfrischkäse - Kürbiskernpesto

Beef Tatar - Schnittlauch-Dottercreme

Lachs Tatar - Avocado - Sprossen - Tapioka - Wasabi

STEAK

T-Bone - Wagyu Flank - Filet

Sweet Potato Fries - pauls Fritten - Erdäpfelschmarrn

Speckfisolen - Stängel Broccoli - Gemüse Pot au feu

Pfeffersauce - Steak Senf

geräucherte Mascarpone - hausgemachtes Ketchup - BBQ Sauce

Cesar Classic - Römersalat - Parmesan - Guanciale

SNACKS

KAVIAR SPECIAL

Nur solange der Vorrat reicht

Gold Selection Kaviar
geräucherte Mascarpone
Schnittlauch
Knusperkugel
€ 45

SNACK SPECIAL

spicy Edamame **
€ 5

* veggi ** vegan

Zupfbrot & Dips *

Curry Hummus - Linsen Masala
Yuzu Butter
€ 9

Erdäpfel Oliven Focaccia **
€ 8

ADD ON:

Grüne Oliven **
Zitrone - Kräuter
€ 6

Sardinen "Millesime"
€ 12

Pata Negra
Rohschinken vom Iberico Schwein
€ 9

Ziegenfrischkäse
Kürbiskernpesto
€ 6

RAW SPECIAL

Nur solange der Vorrat reicht

Frische Austern

Jalapeño Salsa - Limette

6 Stück

€ 24

KOBE BEEF SPECIAL

Nur solange der Vorrat reicht

Kagoshima A5 Carpaccio

geräuchertes Pesto Genovese

€ 28

VORSPEISE

Beef Tatar

Schnittlauch-Dottercreme

€ 15

Lachs Tatar

Avocado - Sprossen - Tapioka - Wasabi

€ 15

Sesam Tofu **

Wafu Dressing - Radieschen

Zuckerschoten

€ 14

* veggi ** vegan

SALAT

jeder Salat / € 7 each

Rucola-Kraut *

Honig Tomaten - Ziegenfrischkäse

Ceasar Classic

Römersalat - Parmesan - Guanciale

Bittersalat**

Passionsfrucht - Olivenöl - Minze

SUPPE

jede Suppe / € 9 each

Lauch Dashi **

Tofu Gyoza - Erbsen - Daikon

Kartoffel - Lauchcreme

Salzstangerl - Räucherforelle - Forellen Kaviar

* veggi ** vegan

PANIERT

Cordon Bleu

Kalb - Beinschinken - Appenzeller - Stängel Broccoli - Pfefferoni
€ 26

Zander

Spinat - Erbsen - Wintertrüffel
€ 28

IN SAUCE

geschmortes Beef Brisket

Zitronen Polenta - Kohlsprossen - Zwiebel
€ 22

Fregola Sarda **

Ofen Melanzani - Schwammerl
€ 20

Chili con Krake

Octopus - Chili - Avocado
€ 22

ADD ON...

FRITTEN & STUFF

Sweet Potato Fries **
€ 6

Pauls Fritten **
€ 6

Erdäpfelschmarrn
Guanciale
€ 7

Knusper Zwiebeln *
geräucherte
Mascarpone
€ 7

Erbsenreis *
€ 5

* veggi ** vegan

VEGGIES & STUFF

€ 6 each

Speckfisolen
Bohnenkraut
Guanciale

Stängel Broccoli
Chili-Knoblauchöl

Gemüse Pot au feu
Schnittlauch

DIPS & SAUCE

€ 3 each

hgm. Ketchup**
Trüffel Mayo*
geräucherte Mascarpone *
pauls Chili-Knoblauch Öl **
Trüffel Jus
Zwiebel Jus
Steak Senf**
BBQ Sauce*

SPECIALCUTS

besuche unseren
Beef & Blubber Schrank
in unserer Greisslerei.
Unsere Servicemenschen
beraten dich gerne!

Wir empfehlen bei unseren Steaks immer...

PERFECT SERVE!

Jedes Stück hat seinen eigenen perfekten
Garpunkt - abhängig von Cut, Reife,
Veredelung und Rasse. Deswegen bieten wir
unsere "besten Stücke" ausschließlich
perfect serve an. Vertraue uns!

GEGRILLT

Filet Steak 220g
Trüffeljus - Erdäpfel Creme
Schwammerl - Café de Paris Kruste
€ 38

Rib Eye Steak 300g
Zwiebelrostbraten Style
Rostbratensauce - Röstzwiebel
Erdäpfelschmarrn - Speckfisolen
€ 42

pauls Burger
Honig-Bacon - Cheddar - Steak Senf
BBQ Sauce - Salat - Gurke - Pommes
200g Beef Standard € 20
180g Mostviertler Wagyu € +5

Veggi Burger *
Rüben Patty - Trüffel Mayo
Römersalat - Mimolette
weiße Zwiebel - Pommes
€ 20

EIS TAPAS

UNSERE MINI ERFRISCHUNGEN
€ 4,50 each

Apfelstrudel *

Vanilleeis - fermentierter Apfel

Linzer Schnitte *

Lebkucheneis - Rotweinbirne

Mohntorte *

Topfensorbet - Mohn crumble - Himbeerconfit

Stollwerk *

Dulce de Leche - Banane - Schwarze Nuss

DESSERT

Death by Chocolate *
warmer Schoko-Nusskuchen - Schokocrumbles
Butter Toffee - Cookie Eis
€ 12

Oliven Panna Cotta *
Pistazie - Kataifi
€ 11

Marillenfleck *
eingelegte gratinierte Marillen
Lavendel - Mandeln
€ 14

VEGANES DESSERT SPECIAL

The Coconut **
Tapioka Pudding - Kokoseis
Mango - Limette
€ 12

KÄSE

Selection Maître Antony
3 Sorten - Butter Baguette - Feigensenf
€ 14

* veggi ** vegan

Liquid Desserts

€ 14 each

Alexander

Crème de Cacao - Brandy - Obers

Pink Paul

pauls Weißer Schoko Likör - Tequila - Grenadine - Obers

Espresso Martini

Wodka - Kahlua - Amarula - Espresso

Snow Storm Punch

Rum Infusion - Haselnuss Geist - Limette - Kokospüree

Apricot Breakfast Martini

Marillen Likör - Triple Sec - Limette

#

Matcha Colada - alkoholfrei

Matcha - Kokos - Limette

€ 9

Book a table!

Du kannst Deinen TISCH auch
ONLINE reservieren!
oder unter +43 732 783338
office@pauls-linz.at



www.pauls-linz.at



Life is
beautiful!



WWW.PAULS-LINZ.AT

