

pauls
steak & veggi



in pauls team we trust ...

Menu **Surprise**

unser Dauerbrenner,
beliebt bei unseren Stammgästen seit 2014!

3 Gang € 45

4 Gang € 54



Upgrade: Rinderfilet Steak (ca. 180g)
im Hauptgang + **€ 9**

**Das MENU SURPRISE ist auch
als vegetarische Variante erhältlich!**



pauls
steak & veggi

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

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer

Bitte den Tisch voll machen!

Shared **Steak** Menu

Try our best Cuts!

Jede Menge Kleinigkeiten
zum Probieren und Teilen für Alle!
pro Person € 58



1. Brot & Tapas

Naturteig-Gewürzbrot zum Zupfen
Hummus mit Petersilien-Zitronenöl
Tapenade aus Oliven & Dörrtomaten
Linsencreme mit Apfelbalsam
grüne Oliven mit Zitrone & Petersilie
eingelegtes Gemüse mit Kräuter-Olivenöl
Boquerones in Essig mit Piment d'Espelette
Mühlviertler Salami
Rohschinken vom Mühlviertler Duroc Schwein



2. Special Cut Steaks

T-Bone - Filet - Flank

Whiskey-Pfefferrahmsauce - Jus Naturelle - Sauce Bernaise
pauls Ketchup - geröstete Knoblauch Aioli
BBQ spiced Pommes - Süßkartoffelpommes mit Kräuter-Zitronensalz
Kartoffel-Zwiebel Crunchies
Blattspinat mit Lauchrahm & Trüffel
Ofengemüse mit Kräuterbutter
geflämmte Pimentos de Padron
geschmorte Zwiebelgewächse mit Whiskey und Rinderspeck



ACHTUNG: Unser Shared Menu können wir ausschließlich
tischweise und **ab 4 Personen anbieten**

Tischlein deck dich...



Brot & Dips

Naturteig-Gewürzbrot zum Zupfen

klein € 5,9 groß € 7,9

dazu gibts:

Hummus mit Petersilien-Zitronenöl 

Tapenade aus Oliven & Dörrotomaten 

Linsencreme mit Apfelbalsam 

und / oder

pauls Focaccia

knusprig und warm mit...

Olivenöl, Knoblauch und Rosmarin 

€ 6,9

Tapas dazu ...

grüne Oliven mit Zitrone & Petersilie € 5

eingelegtes Gemüse Kräuter-Olivenöl € 5 

Sardines Millèsimées 2019 € 12 

Boquerones Sardellenfilets in Essig mit Piment d'Espelette € 6

Mühlviertler Salami € 5,5

Rohschinken vom Mühlviertler Duroc € 6

oder gleich ...

pablos tapas mix

ab 2 Personen

pro Person am Tisch € 8



Vorspeisen



frische Austern

"Pléiade Poget" Nr2
Jalapeño Salsa – Limette
6 Stück
€ 24

Beef Tatar

würziges Beef Tatar – Ei – Schnittlauch
€ 15

Ceviche von der Roten Garnele

Avocado – Rote Zwiebeln – Nduja Creme
€ 18

geflämmte Jakobsmuschel

Ponzu – Schmorpaprika – Tapioka – Furikake
€ 18

Sesam Tofu

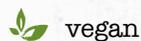
Wafu Dressing – Radieschen – Zuckerschoten
€ 14

Cremiger Burrata

Schwarzer Trüffel – Kraut – Passionsfrucht
€ 15



veggi



vegan

Salat

Grünzeug

knackige Salate – Radieschen – Gurken – Kirschtomaten

Sprossen – Kräuter – Apfelbalsam Marinade

€ 9

Classic Ceasar

Römersalat – Cesardressing – Parmesan

€ 9

Salat Topping Special



Crispy Buttermilk Chicken

+ € 9

Teriyaki Garnelen

+ € 16

warme
Vorspeisen



PAULS SEASONAL HOT POT

Waldpilz Essenz

Trüffeltascherl - Kürbis
Thymian Öl

€ 9

Beef Tea

Spinatrolle - Liebstöckel-Schnittlauch Öl
geröstete Karotte - gebeiztes Rinderfilet

€ 9

Chili con Krake

gerösteter Oktopus - mildes Chili - Mais
Bohnen - Avocado - Koriander

€ 14

**Chili con Krake auch als Hauptspeisenportion
mit Knoblauch Baguette**

€ 26

pauls
steak & veggi

Hauptspeisen

vegan



Ofen Karfiol

Curry - Ananas - Reis Flakes

€ 20

Green & Spicy

grünes Wok Gemüse - Reis - Sri Racha

Cashew - Sprossen

€ 19

pauls **burger**

... werden alle mit unseren legendären BBQ spiced Pommes
und hausgemachtem Curry-Ketchup serviert!



Health Bells Burger **€ 18**

Sonnenblumenkern Bun - knuspriges Schafkäsepatty

Avocadocreme - Olivenketchup - Rucola

„Der Gerät“ € 19

Naturteig Briochebun - 200g rosa gebratener Beef Burger

Cheddar - Speck - Senf - Eisberg - eingelegte Gurke

Wagyu Burger € 25

Onionseed Bun - 180g rosa gebratener Wagyu Burger

Whiskey Zwiebeln - Bio-Heumilchkäse - BBQ Paprika Relish

Knoblauch Aioli - Römersalat

**Alle Burger sind auch als VEGANE Variante 
mit geröstetem Portobello Pilz erhältlich!**

PAULS Steaks

... das Beste vom heimischen Rind!

Filet Steak AT- Rind 180g € 28 / 250g € 36

Rump Steak 300g Cult Beef AT € 34

Rib Eye Steak 300g Cult Beef AT € 32

Only perfect serve or well done

Flanksteak Kalbin Select AT 250g € 28

Surf & Turf Saté Filet & Garnelen am Spieß gebraten
Sesam - Sojaglace € 30



Special Cuts & Steak Raritäten

... findest Du in unserem „Fleischfernseher“ in der Greisslerei.

Hier bieten wir Dir je nach Verfügbarkeit immer wieder ein paar Gustostücke von ausgesuchten Manufakturen an. **Heute zum Beispiel:**

A6 = 105 x 148 mm

Du möchtest dein Steak "Well Done"? Kein Problem bei uns!

Damit's keine Schuhsole wird empfehlen wir diese Garstufe nur bei Filet oder Rib Eye. Außerdem schneiden wir Dein Steak vor dem Braten in dünnere Scheiben. So bleibt das Fleisch auch durchgegart ein Genuss!

TOPPINGS zum Steak



geräucherte Rindermark Kruste € 5

Schwarzbrot & Schnittlauch

Café de Paris Kruste € 3

Schalotten – fermentierter Pfeffer

Saucen & Dips

Whiskey-Pfeffersauce € 3,8

Jus Naturelle € 3

 Sauce Bernaise € 3

 pauls Ketchup € 2

 geröstete Knoblauch Aioli € 2,2

 Sour Cream Dip mit Schnittlauch € 2

 BBQ – Paprika Relish € 2,2

 schwarze Trüffelmajo € 2,8

Steak Beilagen oder als warme Tapas!

 BBQ spiced Pommes € 4

 Süßkartoffelpommes mit Kräuter-Zitronensalz € 4,5

 Kartoffel-Zwiebel Crunchies € 4,2

 hausgemachte Pfeffer-Mais Krokette € 4,5

 Blattspinat mit Lauchrahm & Trüffel € 5,5

 Ofengemüse mit Kräuterbutter € 4,2

 geflammte Pimentos de Padron € 4,8

 geschmorte Zwiebelgewächse mit Whiskey und Rinderspeck € 4,5

 Portobello Pilz mit Scamorza & Lauch € 4,5

Salat

 Grünzeug (Beilagenportion) € 4,5

knackige Salate – Radieschen – Gurken – Kirschtomaten Sprossen

– Kräuter – Apfelbalsam Marinade

 Classic Ceasar (Beilagenportion) € 5

Römersalat – Ceasardressing – Parmesan

Brot zum Steak

 ofenfrisches Knoblauch - Safran Brot € 6,90

unser
Tipp

SWEETS



Space Cookies (3 Stück) € 9

Hanf Eis Cookies mit Vanille – Schoko Mantel
geröstete Hanfsamen

Schoko-Crumble € 9

warmer Schoko-Nuss Kuchen – Schokostreusel – Schokosauce
Marillenconfit – Tonkabohneneis

The Coconut € 10

Tapioka Kokospudding – Kokoseis – frische Kokosnuss
Mango – Passionsfrucht

Das Herz € 9

Weißer Schokolade – Passionsfrucht – Himbeer

Eis Tapas

 **Zitronen Sorbet** Gin & Tonic Espuma

 **Himbeer Sorbet** Himbeeren – Rosmarin – Bitterschokolade

 **Mango Sorbet** Zitrusfrüchte & Thymian

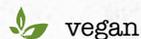
 **Dulce de Leche Eis** geflämmte Rum Banane – Pekannuss

 **"Snickers" Eis** Karamell – Erdnuss – Schoko

pro Tapa € 5



veggi



vegan

pauls
steak & veggi

Book a table!

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



... schon pauls APP probiert?

Getränke bestellen und vieles mehr in einer App unter:

WWW.PAULS-LINZ.AT/APP



WWW.PAULS-LINZ.AT