Pauls
küchenteam
sagt

Hallo!

Schön, dass Du da bist!

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

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer

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
Oliven - Zitrone - Kräuter
Pata Negra
Räucher Rahm - Forelle - Schnittlauch
Beef Tatar - Schnittlauch-Dottercreme
Ziegenfrischkäse - Kürbiskernpesto

STEAK

T-Bone - Wagyu Flank - Filet
Sweet Potato Fries - pauls Fritten - Rosmarin Kartoffeln
Bimi - Ofengemüse - Spinat - Fisolen
Pfeffersauce - Trüffeljus
hausgemachtes Ketchup - smokey Sour Cream
Bittersalat - Grapefruit Kraut

VORWEG SNACKEN...

Zupfbrot & Dips *
Tomatenmarmelade - BBQ Butter
Curry Hummus
€ 9

Erdäpfel Oliven Fladenbrot **
€ 9

ADD ON:

Ziegenfrischkäse
Kürbiskernpesto
€ 6

Räucher Rahm
Forelle - Schnittlauch
€ 9

Pata Negra
Rohschinken
€ 12

Oliven **
Zitrone - Kräuter
€ 9

SNACK SPECIAL

spicy Edamame **
€ 6

* veggi ** vegan

RAW SPECIAL
Nur solange der Vorrat reicht

Frische Austern
Jalapeño - rote Zwiebeln
6 Stück
€ 26

KOBE BEEF SPECIAL
Nur solange der Vorrat reicht

Kagoshima A5 geflämmt
Wafu Style
€ 28

* veggi ** vegan

STARTERS...

Beef Tatar
Schnittlauch-Dottercreme
Buttertoast vom Franz
€ 18

Sesam Tofu **
Wafu Dressing - Radieschen
Zuckerschoten
€ 15

Label Rouge Lachs
leicht geräuchert
Krenrahm - Apfel - Schnittlauch
€ 18

AUFWÄRMEN...

Schwarzwurzel Cremesuppe
Lauch - Trüffel
€ 11

Chili con Krake
gerösteter Oktopus - Bohnen - Mais - Tomate
€ 16

Crispy Chicken Bites
Honig - Chili - Limette
€ 14

Wasabi Gambas
Ingwer - Wasabi - Erdnuss
€ 18

* veggi ** vegan

ANTI GRILL...

Cornflakes Cordon
Kalb - Beinschinken - Gruyère - Bimi - Zitrone
€ 28

Beef Short Rib
Selleriecreme - Kohlsprossen - Bonito
€ 28

VEGGI...

Winterrolle *
Wirsing - Kürbis - Trüffel
€ 24

Austernpilz "Wiener Backfleisch Art" *
Kren - Rahmspinat
€ 22

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

ADD ON...

FRITTEN & STUFF

Sweet Potato Fries **
€ 6

Pauls Fritten **
€ 6

Rosmarin Kartoffeln *
€ 7

Knusper Zwiebeln *
€ 7

pauls Jasmin Risi Pisi *
€ 6

Erdäpfelpüree *
Schmorknofi
€ 6

VEGGIES & STUFF

€ 6 each

Fisolen - Bohnenkraut
Guanciale

Bimi *
Zitronen-Petersilien Butter

Ofengemüse **
Oliven - Rosmarin

Rahmspinat * - Kren

SAUCE € 4,5 each

Trüffel Jus

Pfeffersauce

Buttersauce

SALAD € 7 each

Caesar Classic
Römersalat - Parmesan

Bittersalat **
Passionsfrucht
Olivenöl - Minze

Grapefruit Kraut **
Erdnuss - Koriander
Sweet Chili

DIPS € 3 each

hgm. Ketchup **

Trüffel Mayo *

Chimichurri **

Steak Senf **

BBQ Sauce *

Smokey Sour Cream *

* veggi ** vegan

GEGRILLT

SPECIALCUTS

besuche den
Beef & Bubbles Fridge
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. Aus diesem Grund bieten wir unsere "besten Stücke" ausschließlich perfect serve an. Vertraue uns!

Filet Steak
AT - Premium Select
52° Kerntemperatur
220g € 38

Rib Eye Steak
AT - Cult Beef
54° Kerntemperatur
280g € 42

Strip Loin
IRL - Wagyu
50° Kerntemperatur
250g € 49

Flank Steak
AUS - Wagyu
56° Kerntemperatur
250g € 44

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

EIS TAPAS

UNSERE MINI ERFRISCHUNGEN
€ 4,50 each

Green Destiny **
Green Destiny Sorbet - Gin & Tonic Schaum

Sour & Fizz **
Kalamansi Sorbet - Prosecco Espuma

Frozen Cheesecake *
Cheesecake Eis - Zwetschkenconfit

Dulce de Leche *
Dulce de Leche - Banane - schwarze Nuss

DESSERT

VEGANES DESSERT
SPECIAL

The Coconut **
Tapioka Pudding - Kokoseis
Mango - Limette
€ 14

LIQUID DESSERT
SPECIAL

Espresso Martini
Wodka - Kahlúa
Amarula - Espresso
€ 14

Death by Chocolate *
warmer Schoko-Nusskuchen - Schokocrumbles
Butter Toffee - Cookie Eis
€ 14

Lebkuchen Panna Cotta *
eingelegte Mandarinen
€ 14

Apfelstreusel Kuchen *
Pistazieneis - Vanille
€ 14

KÄSE

Selection Maître Antony *
3 Sorten - Buttertoast vom Franz - Feigensenf
€ 14

* veggi ** vegan

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