



paul's
küche

Weg mit der Krawatte

&

Hallo erstmal!

was wir uns dabei eigentlich gedacht haben,
und wo ihr eigentlich gelandet seid...

PAUL'S IDENTITÄT

essen & trinken
weltoffen
Handwerk
Qualität
nicht alltäglich
Musik - vorzugsweise Blues, manchmal Soul
laute Tischgespräche
lachen
teilen, probieren, kosten
keep it simple
Design
Freundschaft
fair trade
organic
regional
Nachhaltigkeit
zusammen sein
keine Hemmungen
keine falsche Etikette
alles auf Augenhöhe

**„LIFE IS BEAUTIFUL“
YOU ARE BEAUTIFUL**

paul's
küche.bar.greisslerei

GEÖFFNET: Mo - Fr 11.00 - 1.00 Uhr . Sa 14.00 - 1.00 Uhr, Sonn- und Feiertage geschlossen

WARME KÜCHE: Mo - Fr 11.30 - 22.30 Uhr, Sa 14.00 - 22.30 Uhr

herrenstrasse 36 . 4020 linz / austria . **0732 783338**
office@pauls-linz.at . www.pauls-linz.at

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

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer

PAUL'S ENTSCHEIDUNGSHILFEN

Lass Dich auf uns ein, und wir zeigen Dir
was wir drauf haben!

* Veggi
** Vegan

PAUL'S ENTSCHEIDUNGSHILFEN

Lass Dich auf uns ein, und wir zeigen Dir
was wir drauf haben!

Shared Menu

3x den Tisch voll machen bitte!

Jede Menge Kleinigkeiten
zum Probieren und Teilen für Alle!

Tapas, Veggi, Steak und Süßes
- hier ist für jeden etwas dabei.
So macht Essen noch mehr Spass!
p. P. € 45

Wir bitten um Verständnis,
dass wir unser Shared Menu ausschließlich tischweise
ab 4 Personen anbieten können.

1.x

Tapas & Brot

2.x

Steaks & Zubehör

3.x

Sweet Tapas

paul's Gedeck

pro Person am Tisch € 2

bestehend aus **3 Dips:**

Minze Joghurt mit Pimenton de la Vera *
Oliventapenade **
Kopfsalat Aioli *

und unserem **Brotmix:**

100% natürliche Zutaten, Handwerk & Liebe!
Unsere Brote haben wir zusammen mit unserem Bäckermeister Franz Berger entwickelt und sind somit auch nur bei uns erhältlich.

Der Brot-o-Typ *

fluffiges Roggen-Butter-Gewürzbaguette

Walnussbrot **

saftiges Sauerteigbrot mit Walnüssen

Oliven Ciabatta **

würziges Ciabatta vollgestopft mit besten Oliven

optional:

Glutenfreies Weckerl *

Tapas

Rohschinken

fein geschnittener Rohschinken vom "Michlbauern"

€ 4

Oliven **

grüne Jumbo-Oliven und Zitronen-Kräuterpesto

€ 4

Sardines Millèsimées

beste Jahrgangs-Sardinen in Olivenöl aus der Bretagne

€ 9

Kleiner Teller

Junge Rüben **

roh mariniertes junges Rübengemüse
Wasabicinge
Gölles Himbeeressig
Mandeln und Mandelöl
€ 9

Papadam*

knuspriger Kichererbsen Papadam
Ziegenkäse
Curry Fenchel
Tandoori Creme
€ 9

Lachs Wafu

roh mariniert mit Nori Algen
Algensalat
eingelegte Gurken
Wafu Dressing mit schwarzem Trüffel
Reiscracker
€ 12

Kraut - Jakobsmuschel - Schwein

gegrillte Jakobsmuschel
knusprige Schweineschwarte
Krautsalat mit Koriander und Grapefruit
Erdnusscreme
€ 12

Crispy Chicken

Hendlbrust in Joghurt Marinade
Cornflakeskruste
Limetten-Chilimajo
Daikon
€ 7

* Veggi
** Vegan

Eintöpfe

Keine Rindssuppe!

Rindssuppe 2x angesetzt mit Fleisch und Knochen,
32 Std. gekocht & langsam einreduziert,
behutsam umsorgt - viel Arbeit & Liebe!

dazu

Spinatrolle

Liebstöckl-Schnittlauchöl

Karotte

gebeiztes Rinderfilet

€ 9

65° - Ei *

geschmorter Salat

Trompetenpilze

Kürbis - Zitronencurry

€ 9

Chili con Krake

gerösteter Oktopus

mildes Chili mit Mais und Bohnen

Avocado

Knoblauchröstbrot

Koriander

€ 9

paul's
küche.bar-greissleret

* Veggi

** Vegan

Großer Teller

Veggi & Fisch

Shiitake Croquette *

knuspriger Erdäpfel-Shiitake Pilzknödel
Shiitake Pilz Schaum
Blattspinat
€ 18

"Fischstäbchen"

knuspriger Kabeljau
Sushireis
Römersalat
Radieschen
schwarze Trüffelmayo
€ 19

Burger

Alle Burger werden Medium gebraten und mit Pommes
und hausgemachtem Ketchup serviert!

Health Bells Burger *

Sonnenblumenkern Bun
knuspriges Schafkäsepatty
Avocadocreme
Olivenketchup - Rucola
€ 15

veggie
BURGER

"Der Gerät" ¹⁾

Naturteig Briochebun
200g rosa gebratener Beef Burger
Cheddar - Speck - Senf - hgm. Ketchup -
Eisberg - eingelegte Gurke
€ 17

Wagyu Burger ¹⁾

Brioche Kürbiskernbun
180g rosa gebratener Wagyu Burger
Bio-Heumilchkäse - karamellierte Zwiebeln -
süß-saurer Kürbis - Kopfsalat Aioli
€ 22

¹⁾ diese Gerichte sind in MEDIUM oder WELL DONE möglich!

Steak **TOPPINGS!**

geräuchertes - gegrilltes Rindermark
mit Schnittlauch
€ 5

gegrillte Garnelen
mit Knoblauch-Kräuterbutter
€ 9

Café de Paris Kruste
mit knusprigen Schalotten und fermentierten Pfeffer
€ 3

Dips

paul's Ketchup ** € 1,5
Chili - Limettenmajo * € 1,5
Sour Cream Dip * € 1,5
Schwarze Trüffelmajo * € 2,5

Saucen

Whiskey-Pfeffersauce € 3
Sauce Bernaise * € 3

Beilagen

Pommes mit paul's BBQ-Salz ** € 3,5
Süßkartoffelpommes mit Kräuter-Zitronensalz ** € 4
Ofenkartoffel mit Schnittlauch & Rahm * € 3,5
Speckfisolien mit Bohnenkrautbutter und Röstzwiebel € 3,5
Ofengemüse mit Rosmarin & Knoblauch ** € 3,5
Blattspinat mit Trüffelrahm * € 4
gebratene Pilze mit Petersilie ** € 4

Salat

als Beilage € 4,5
als Vorspeise € 7

Rucolasalat *

Kirschtomaten - Parmesan- Balsamico di Modena IGP *

paul's Grünzeug **

Blattsalate - Kräuter - Radieschen - Sprossen -
Kirschtomaten - Gurken

* Veggi
** Vegan

Steaks

Filet Steak

180g € 22

250g € 28

Rump Steak

350g € 29

Rib Eye Steak

350g € 29

BEST OF STEAKS

ab 4 Personen

zum Teilen und verkosten

Je nach Tagesangebot mischen wir für Euch

verschiedene "**Special Cuts**"

wie z.B. **T-Bone Cult Beef, Dry Aged Flank Steak,
Filetsteak, Rib Eye on Bone,...**

p.P. € 32

>> Special << **Cuts**

Weitere Steak Raritäten findest Du in unserem

„Fleischfernseher“ in der Greisslerei.

Hier bieten wir Dir je nach Verfügbarkeit
immer wieder ein paar Gustostücke von heimischen
Bauernhöfen/Manufakturen an,
wie zum Beispiel:

Feinstes Wagyu vom Mostviertler Wagyuhof
XO-Beef, 50 Tage+ gereifte „Alte Kuh“ aus Peuerbach
Dry Aged Special Cuts
Porterhouse-, Club- und T-Bone Steaks von Cult Beef
... und immer wieder mal
Fleisch von Bauernhöfen aus der Umgebung,
die besondere Rinderrassen züchten
(Black Angus, Galloway, Simmentaler, Hereford,...)

SÜSSES

Milchflip *

Milchparfait mit weißer Schokolade
Macadamia Nuss Cookies
Macadamia Krokant
Macadamia Schaum
saisonale Frucht, mariniert
und als Gel
- fragen Sie Ihren Kellner
€ 9

Schoko-Crumble *

warmer Schoko-Nuss Kuchen
Schokostreusel
Schokosauce
Marillenconfit
Tonkabohneneis
Haselnussschaum
€ 7,5

Ziegenmilch - Panna Cotta

Olivenöl - Vanille
knuspriger Kataifiteig
karamellierte Pistazien
€ 7,5

* Veggi

** Vegan

Sweet Tapas

Kalamansi Sorbet **

Gin & Tonic Espuma - Gurke
€ 3,5

Rote Rüben Sorbet **

Passionsfrucht - Curry
€ 3,5

Olivenöl Sorbet *

weiße Schokolade - Cassis -
Verveine
€ 3,5

Dulce de Leche Eis *

geflämmte Rum Banane -
Pecanuß
€ 3,5

Schoko - Sesam Eis *

Knusper Reis - Schokofond
€ 3,5

LIEBER GAST

Für die frische Speisenzubereitung
und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir
mit dem **AMA-Gastrosiegel** ausgezeichnet:



Brot: Backmulde, Franz Berger, Hofkirchen/Mühlkreis

Bio-Emmentaler: Käserei Höflmaier, Lochen am See

Rohschinken: Michlbauer / Fa. Winter, Pfaffstätt

Bio-Hahn: Die Eiermacher, Kremsmünster

Bio-Lamm: Gerhard Gnigler, Regau

Wild: von den OÖ Jagdgemeinschaften

Wagyu Rindfleisch: Mostviertler Wagyuhof, Vestental

Rind: Klaus Köttstorfer, Fa. Höllerschmid und
Cult Beef

Schwein: Klaus Köttstorfer, Fa. Höllerschmid

Milch & Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Eier: aus österreichischer Bodenhaltung

Eferdinger Landl Gemüse: Erdäpfel, Karotten, Zwiebel, rote Rüben
Gemüsehandel Grabmayr, Eferding

Fruchtsäfte: Markus Mairinger, Wartberg

Edelbrände: Obstbau Reisetbauer, Kirchberg-Thening



**HOL DIR PAUL'S LUNCHBOX APP
AUF DEIN SMARTPHONE!**

BOOK A TABLE!

Du kannst Deinen TISCH auch
ONLINE reservieren!

oder unter **+43 732 783338**
office@pauls-linz.at

... schon paul's APP probiert?

Getränke bestellen und vieles mehr
in einer App unter:

WWW.PAULS-LINZ.AT/APP

WWW.PAULS-LINZ.AT

