

paul's startet durch

Neues Lokal mit Raritäten aus Küche & Keller am Linzer Domplatz

Essen und trinken muss Spaß machen – unter diesem Motto bietet das “paul's küche.bar.greisslerei” jetzt vor der beeindruckenden Kulisse des Linzer Mariendoms Feinstes aus Küche und Keller. 40 Biersorten, darunter auch die Eigenmarke paul's bier, ein Craft Beer der regionalen Braucommune Freistadt, kreative, selbstkreierte Cocktails, edle Weine, Hochprozentiges und natürlich Softdrinks werden im Restaurant und in der Bar angeboten. Nachdem das frühere Domviertel mit Ende 2013 zugesperrt hatte, präsentiert sich nun das paul's in “neuem Kleid” - cooles vintage Ambiente kombiniert mit lässigem Chic. Unternehmensberater Eduard Altendorfer und sein Partner, Spitzenkoch Paul Gürtler, die dem Restaurant mit Bar und Greisslerei den Namen gaben, haben ein Jahr lang die Konzepte erfolgreicher Lokale in Hamburg, London, Barcelona und New York studiert und zu einem für Linz neuen Gastronomie-Konzept geformt.

Fleisch, Fisch & Gemüse tanzen Tango

“Bei uns gibt es viel Fleisch und eine ebenso große Auswahl an vegetarischen Gerichten, wir lieben das Besondere und braten nur in den Pfannen, was wir auch selber gerne essen”, betont Paul Gürtler, der während seiner kulinarischen Wanderjahre in den Küchen von Südafrika bis Brasilien sein Handwerk erlernte, was sich auch auf paul's Speisekarte wiederfindet. Auch ein Gas-Grill, auf dem beste Steaks von regionalen Bauernhöfen brutzeln, steht in der Küche bereit. Mittags gibt es von Montag bis Freitag die Lunchbox mit Fleisch, Fisch oder Vegetarischem – Suppe, Salat, Vorspeise, Hauptspeise und Dessert. Nachmittags werden leichte warme und kalte Gerichte serviert und abends lässt paul's Küchenteam “Fleisch und Fisch, Gemüse und Salate auf den Tellern Tango tanzen”.

“In unserem Restaurant werden im Wohnzimmer, im Esszimmer, im Großvaterzimmer mit Blick in die Schauküche und im Kinderzimmer die frischen, köstlichen Gerichte serviert. In paul's Bar gibt's beste Drinks und kleine Snacks und auf der Galerie organisieren wir Feste und Feiern für 25 bis 100 Personen. Auf der Veranda können die Gäste mit Blick auf Österreichs größte Kathedrale entspannen und in unserer Greisslerei wird der Genuss des Hauses – von paul's Gewürzen über das eigene Bier oder die eigene Kaffeemarke bis zu Steaks in Special Cuts – zum Kauf angeboten”, erklärt Eduard Altendorfer, der seit über 20 Jahren als Konzepter und Chef der Netzwerk Gruppe international tätig ist. Das gesamte paul's kann als Event-Location für 240 Personen gebucht werden.

Modebier India Pale Ale

Im paul's hat man sich einem besonderen Trend verschrieben, der vor zwei Jahrzehnten in den USA begann und sich jetzt auch in Europa ausbreitet: dem Craft Beer. Das ist handwerklich gebrautes Bier, für das man spezielle Hopfensorten verwendet, oft werden auch Aromen wie Grapefruit, Zitrus, Mandarine, Honig oder Schokolade beigemischt. Im Gegensatz zu anderen Bieren orientiert sich Craft Beer nicht am Massengeschmack, sondern zeichnet sich durch wertvolle Rohstoffe, individuelle Brauverfahren und Vielfalt aus. Das Modebier India Pale Ale gibt's im paul's natürlich auch zu verkosten. Sein Vorbild wurde bereits vor 150 Jahren in Großbritannien gebraut und war stark gehopft, um es für den Transport zu den Kolonialtruppen in Indien haltbar zu machen.

Spezialität in paul's Bar sind die Cocktail-Eigenkreationen – vom Aperitif wie “Se la wi” oder “Death in the Afternoon” bis zu den After Dinner Drinks wie “TheKILLA”, “Lefthanded Skrewdriver” bis zum “Bloody Buddy”. paul's küche.bar.greisslerei ist von Montag bis Samstag von 11 bis 2 Uhr geöffnet. www.pauls-linz.at