

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

PAUL'S ENTSCHEIDUNGSHILFEN

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

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!

Sharing Menü

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. € 42

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

1.x

Gedeck
Brot-o-Typ
Rohschinken
Oliven
Wasabi Gambas
Lachs Sashimi
Roots

2.x

Special Cut Steaks
T- Bone - Rumpsteak - Flanksteak
Pommes
Süßkartoffelpommes
Pilze
Ofengemüse
paul´s Ketchup
Sour Cream Dip
BBQ Dip
Chimichurri
Rucola Salat
Grünzeug

3.x

Schoko Crumble
Panna Cotta
Sorbet Dreier
Milchflip

* Veggi
** Vegan

paul's Gedeck

zum Teilen

Minze Joghurt mit Pimenton de la Vera
Oliventapenade **
Kopfsalat Aioli *
€ 6

Brot zum Gedeck

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 *

Roggen-Butter-Gewürzbaguette
€ 5

Zathar-Fladenbrot

Naan Brot mit Thymian und Sesambutter
pro Stück € 3

Oliven Ciabatta **

würziges Ciabatta vollgestopft mit besten Oliven
€ 5

Glutenfreies Weckerl

€ 2,5

Tapas

Rohschinken

frisch geschnittener Rohschinken vom "Michlbauern"
€ 5

Oliven

grüne Jumbo-Oliven und Zitronen-Kräuterpesto
€ 4

Sardines Millèsimées

beste Jahrgangs-Sardinen in Olivenöl aus der Bretagne
€ 9

Kleiner kalter Teller

Junge Rüben **

roh mariniertes junges Rübengemüse

Wasabiacreme

Himbeeren

Mandeln

€ 10

Ziegenkäse *

knusprige Ziegenkäsepraline

Passionsfrucht

Fenchelsalat

Roter Mangold

€ 10

Lachs Sashimi

roh mariniert mit Nori Algen

Algensalat

ingelegte Gurken

Wafu Dressing

Reiscracker

€ 12

Beef Tataki

geflämmtes, dünn geschnittenes Rinderfilet

Avocadocreme

Weißer Rettich & roter Paprika

Ponzu-Sesam Dressing

€ 12

Wasabi Gambas

Riesengarnelen in Erdnuss Wasabikruste

würziger Krautsalat

rosa Grapefruit - Erdnüsse - Koriander

€ 12

Crispy Chicken

Maishendlbrust

Tandoori-Joghurtmarinade

Cornflakeskruste

Limetten-Chilimajo

Römersalat

€ 8

* Veggi

** Vegan

Kleiner warmer Teller

Keine Rindssuppe!

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

dazu

Spinat-Butternocke

Spinat

Liebstöckl-Schnittlauchöl

Ur-Karotte

gebeiztes Rinderfilet

€ 9

65° - Ei *

geschmorter Salat

Kräuterfond

geröstete Kichererbsen

Papadam

€ 7

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

Kataifi *

knuspriges Linsen Kataifi
gegrillte Austernpilze
Auberginen-Jus
Honig Tomaten
Kapern knusprig
Basilikumsalat
€ 18

geflämmtter Spitzpaprika *

gefüllt mit Bulgur
Zitronen-Miso Fond
Petersilien-Sesam Tempura
lauwarmer Zuckerschotensalat
€ 18

Burger

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

Health Bells Burger *

Sonnenblumenkern Bun - knuspriges Schafkäsepatty
Avocadocreme - Olivenketchup - Rucola
€ 15

"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 - karamellisierte 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

Carabinero Garnelen gegrillt
€ 12

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

Saucen & Dips

Whiskey-Pfeffersauce € 3
paul´s Ketchup ** € 1,5
Chili - Limettenmajo * € 1,2
Sour Cream Dip * € 1,5
BBQ Dip ** € 1,5

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 € 8

Rucolasalat *

Kirschtomaten - Parmesan- Balsamico di Modena IGP *

paul´s Grünzeug **

Blattsalate - Kräuter - Radieschen - Sprossen -
Kirschtomaten - Gurken

* Veggi
** Vegan

Kernkompetenz 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

Sorbet Dreier **

Kalamansisorbet - Gin & Tonic Schaum
Mangosorbet - Himbeerfrizzante Espuma
Rote Rüben Sorbet - Passionsfruchtsauce
€ 9

Panna Cotta

Olivenöl - Vanille
knuspriger Kataifiteig
karamellierte Pistazien
€ 7,5

* Veggi
** Vegan

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
Österreichische Rinderbörse, Linz

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

