

Osterschmankerl im Paulaner Bräuhaus

Aperitif Empfehlung

Beschwipste Hollunder-Beere

Valentin Frizzante Secco weiß
Winzer Sommerach
fruchtig-frische perlende
Weißwein-Cuvée aus Franken
dunker Bio-Hollerbeerensirup

0,1 l | 3,90 Euro

Wein Empfehlung

Grauer Burgunder

Weingut Christoph Bauer, Niederösterreich
Kräftiger Wein mit burgundischer Fülle

0,2 l | 8,20 Euro

0,75 l | 30,00 Euro

Blaufränkisch

Weingut Haider, Burgenland
aromatischer Duft nach Weichselkirschen und
dunklen Beeren, vollmundig am Gaumen

0,2 l | 8,20 Euro

0,75 l | 30,00 Euro

Bier Empfehlung

Thomass Bock

naturtrüb, Stammwürze: 17,2 %, Alkoholgehalt: 7,0 %
helles Bock-Bier mit kräftiger Karamellfarbe
harmonisches Zusammenspiel aus Hopfenbittere und
Malzsüße, sehr süffig, ein Hauch von fruchtiger
Frühlingsfrische nach süßen Früchten wie Mango,
ein 'starkes' Erlebnis

0,5 l | 5,50 Euro

Vorspeise

Topinambur-Cremesuppe
Estragon-Pesto, Brezncroutons
7,00 Euro

Bunter Frühling-Gärtnersalat
geröstete Sonnenblumen- & Kürbiskerne
Hausbierdressing, Kirschtomate, Gurke
süß-saures Gemüse, Breznchips
9,50 Euro

Hauptgerichte

Tranchen von der Lammkeule
Speckbohnen, Kartoffelgratin
Thymianjus
25,50 Euro

Lammschnitzel aus der Hüfte
würzige Rosmarinpanade
lauwarmer Bratkartoffelsalat
Paprika, Gremolata
29,50 Euro

Das Beste zum Osterfest

Niedertemperatur geschmorte
Lammschulter für 2-3 Personen (950 g)
buntes Ofengemüse
Bärlauch-Pfannkartoffeln
kräftige Lammjus
69,00 Euro

Die Schulter wird von unserem Küchenchef
Frank Grundhöfer tranchiert und in einer
großen Pfanne am Tisch serviert