

Speisen

Food

VORSPEISEN

Kalter Schweinsbraten . Semmelkren . süß-saure Essigzwiebeln	16
Beef Tartar . Essigurkerlschaum hausgemachtes Toastbrot	19
Gebeizter Seesaibling . marinierter Kürbis Kernölcreme	19
Kräuterseitlinge . Rote Linsen Buttermilchsud	17
Herbstsalat . Weintrauben . karamellisierte Nüsse . geschmorter Kürbis . Speckchips	16
Kürbissuppe . Räucherfisch-Dim Sum	11

HAUPTSPEISEN

Kalbrücken . Zwiebelcreme . Rahmwirsing	36
Gebratener Zander . Erbsencreme Fondant-Erdäpfeln . Zitrus-Hollandaise	34
Agnolotti . Hokkaidokürbis . Trüffelschaum	22
mit frischem Trüffel	32
Gebratener Seesaibling . Kürbisrisotto Kernöl-Beurre Blanc	32
Kürbisrisotto . Ziegenkäse . Kernöl-Beurre Blanc	22
Wiener Schnitzel vom Kalb . Preiselbeeren Petersilerdäpfel	29

DESSERTS

Pistazienknödel . Hollerkoch . Sauerrahmeis	14
Kokos-Grießflammerie . Mango-Ragout Mangochips	14
Nougatschaumrolle . eingelegte Kirschen Kirsch-Sorbet	14
Rohmilchkäse . eingekochte Zwergorangen Sauerteigbrot	18

SPECIAL

Glasierte Lammstelze . Linsencassoulet Sellerie-Gratin	32
--	----

STARTERS

Pork roast (cold) . horseradish-bread-cream sweet & sour onions	16
Beef Tartar . pickles foam . homemade toast	19
Stained arctic char . marinated pumpkin pumpkin seed oil cream	19
King oyster mushrooms . red lentils buttermilk broth	17
Autumn salad . grapes . caramelized nuts braised pumpkin . bacon chip	16
Pumpkin soup . smoked fish-dim sum	11

MAIN COURSES

Saddle of veal . onion cream . creamy savoy	36
Pan seared zander . peas cream . fondant-potatoes . lemon hollandaise	34
Agnolotti . pumpkin . truffle foam	22
with fresh truffle	32
Pan seared arctic char . pumpkin risotto pumpkin seed oil beurre blanc	32
pumpkin risotto . goat cheese . pumpkin seed oil beurre blanc	22
Wiener Schnitzel (veal) . cranberries . parsley potatoes	29

DESSERTS

Pistacchio dumpling . boiled elderberry . sour cream ice cream	14
Coconut semolina flummery . mango ragout mango chips	14
Nougat cream roll . marinated cherries cherry sorbet	14
Raw milk cheese . boiled mini oranges . sour dough bread	18

SPECIAL

Glazed lamb shank . lentil cassoulet . celery gratin	32
--	----



400+ wines

Pauli – Restaurant & Bar . Johannesgasse 16 . 1010 Wien
www.pauli.wien . info@pauli.wien

Pauli