

# LIEBER GAST, HERZLICH WILLKOMMEN IM PAU!

Unser Ziel ist es, Sie nicht nur in einem schönen Ambiente zu bewirten, sondern auch durch eine sorgfältige Auswahl unserer Produkte für Ihr körperliches Wohlbefinden zu sorgen.

Wir freuen uns, Ihnen unsere Speisekarte mit überwiegend **hausgemachten und regionalen Produkten** vorzustellen.

Unsere Fleisch- und Wurstspezialitäten beziehen wir vom **Wohlfühlstall Meilinger Hof in Heidenrod (Familie Kunz)**, die den Tieren eine artgerechte Haltung garantieren, welche auch mit hofeigenem Futter gefüttert werden.

Unsere Forellen beziehen wir vom **Forellenhof Seitz an der Wisper**.

Darüber hinaus ist es unser Ziel, ökologische Aspekte zu berücksichtigen und eine unnötige Belastung der Umwelt zu vermeiden.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen schönen Aufenthalt in unserem Garten mit Gasthaus!

Ihre Wirtsfamilien Lomax & Krause

PAU  
GARTEN MIT GASTHAUS





# SPEISEN

## VORNEWEG UND ZWISCHENDURCH

### HANDKÄS <sup>5</sup>

Mit Musik, Brot und Butter

7,80 €

### BURRATA <sup>2</sup>

Auf Rucola mit Kirschtomaten

7,80 €

### MEDITERRANER VORSPEISENTELLER <sup>6</sup>

Eingelegte Oliven, Artischockencreme, Ziegen-Feigen-Frischkäse,  
Joghurt-Karotten-Creme, gegrilltes Gemüse und Brot

16,80 €

## SALATE

### COUSCOUS-SÜßKARTOFFEL-SALAT

Mit Tomaten, Gurken, Rucola, Knoblauch, Granatapfelkernen,  
gerösteten Kernen, Schafskäse und Joghurt

Wahlweise vegan oder vegetarisch

13,80 €

### BROTSSALAT <sup>6</sup>

Vom Weißbrot mit Wildkräutersalat, frischen und getrockneten Tomaten, Oliven,  
gerösteten Kernen und gehobeltem Parmesan

14,80 €

### FORELLEN-AVOCADO-SALAT

Wildkräutersalat mit Avocado, geräucherten Wisper-Forellenfilets und einem  
Frischkäse-Meerrettichdressing

15,80 €

### PAUER SALAT

Wildkräutersalat mit gebratenen Austernpilzen,  
Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan und gerösteten Kernen

15,80 €

## VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

### GEMÜSE-TAJINE

Mit Kichererbsen, Fenchel, Süßkartoffeln, Zucchini und frischem Koriander,  
dazu Couscous und Joghurt  
Wahlweise vegan oder vegetarisch

14,80 €

### BERGKASSPATZN

Hausgemachte Spätzle mit einer Appenzeller-Parmesangouda-Käsemischung  
und Röstzwiebeln

14,80 €

### GORGONZOLASPATZN

Hausgemachte Bergkasspatzn mit Gorgonzola, gebratenen Austernpilzen  
und Röstzwiebeln

16,80 €

### AUSTERNPILZ-BURGER <sup>1,3</sup>

Mit gebratenen Austernpilzen, Bergkäse, Rucola, Tomaten, hausgemachter Aioli und  
Dijon-Senf, dazu handgeschnittene Kartoffeln und ein kleiner Wildkräutersalat

Alternativ mit einer Kirsch-Schokoladen-Sauce

Wahlweise mit Röstzwiebeln oder karamellisierten Zwiebeln

16,80 €



## FLEISCHGERICHTE

### **MEDITARRANE HACKBÄLLCHEN** <sup>1,3</sup>

Vom Rind, dazu handgeschnittzte Kartoffeln, gegrilltes Gemüse, Aioli  
und eine hausgemachte Tomatensauce

17,80 €

### **DER BURGER** <sup>1,3</sup>

Vom Rind mit Bergkäse, Rucola, Tomaten, hausgemachter Aioli und Dijon-Senf,  
dazu handgeschnittzte Kartoffeln und ein kleiner Wildkräutersalat

Alternativ mit einer Kirsch-Schokoladen-Sauce

Wahlweise mit Röstzwiebeln oder karamellisierten Zwiebeln

18,80 €

## FISCHGERICHT

### **WISPER-FORELLE** <sup>1,13</sup>

Fangfrisch! Mariniert und gegrillt mit frischen Kräutern und Zitronen im Ganzen  
serviert, dazu gegrilltes Gemüse und Brot

ca. 20 Minuten Zubereitungszeit

20,80 €

## KINDERGERICHTE

### **KINDER SPATZN**

Käse-Spätzle

6,80 €

### **KINDER BURGER** <sup>1,3</sup>

Hamburger mit Ketchup, dazu handgeschnittzte Kartoffeln

10,80 €

## DESSERT

Hausgemacht und frisch! Angebot auf unserer Tafel



# GETRÄNKE

## APERITIFS

### Vermouth auf Eis <sup>13</sup>

Noilly Prat mit einem Spritzer Zitronensaft und Zeste

4,50 €

### Aperol Sprizz <sup>1, 10, 13</sup>

Aperol, Secco, Soda

6,80 €

### Hugo <sup>13</sup>

Secco, Soda, Holunderblütensirup, Minze

6,80 €

### Pauer Sprizz <sup>13</sup>

Mit hausgemachtem Rosmarinsirup, Secco und Soda

6,80 €

### Sprizz de Provence<sup>13</sup>

Mit hausgemachtem Lavendelsirup, Secco und Soda

6,80 €

### Campari Soda

Campari, Soda, Zitronenzeste

6,80 €

### Campari Orange

Campari, Orangensaft

6,80 €

### Campari Negroni

Campari, Vermouth Rosso, Gin, Orangenzeste

8,50 €

## WASSER

	0,25l	0,5l	1l
Tafelwasser still	1,80 €	3,00 €	5,50 €
Tafelwasser sprudel	1,80 €	3,00 €	5,50 €
Gerolsteiner still	2,50 €	3,80 €	
Gerolsteiner sprudel	2,50 €	3,80 €	

## SAFT & SCHORLE

SAFT	SCHORLE
0,3l	0,3l 0,45l
3,20 €	3,00 € 3,80 €

Weißer Traube / Rhabarber / Apfel Naturtrüb / Johannisbeere

## HAUSGEMACHTE LIMONADEN

0,45l  
4,50€

Zitronen-Minze <sup>13</sup> / Holunder <sup>13</sup> / Rosmarin <sup>13</sup> / Ingwer-Zitrone <sup>13</sup> / Lavendel <sup>13</sup>

PAULANER SPEZI <sup>1,3,9,13</sup>  
0,5l 3,80 €

## BIERE

BITBURGER PILS  
0,4l 4,50 €

BENEDIKTINER HELL  
0,5l 4,80 €

BENEDIKTINER WEISSBIER  
0,5l 4,80 €

BENEDIKTINER WEISSBIER DUNKEL  
0,5l 4,80 €

BENEDIKTINER WEISSBIER ALKOHOLFREI  
0,5l 4,80 €

BITBURGER PILS ALKOHOLFREI  
0,3l 3,80 €

# APFELWEIN

## HEIL ESCHBACHER NATURTRÜB<sup>5</sup>

pur, süß oder sauer

0,5l 4,20 €

# SCHAUMWEINE

## SECCO

Forster Winzerverein. trocken, Region Pfalz

0,1l 4,20 €

## CRÉMANT

Varichon & Clerc, Charles de Saint Ceran, Brut. trocken, Region Savoien, Frankreich

0,7l 28 €

# WEISSWEINE

## PFÄLZER LANDWEIN

Weinkontor Edenkoben. trocken, Region Pfalz

0,2l 4,80 €

## RIESLING

Weingut Christian Heußler. trocken, Region Pfalz

0,2l 5,50 €

## GRAUBURGUNDER

Weingut Manz. trocken, Region Rheinhessen

0,2l 5,50 €

## BLANC DE NOIR

Forster Winzerverein. trocken, Region Pfalz

0,2l 6,50 €      0,7l 22 €

## ROTWEINE

### MERLOT

Cave Anne de Joyeuse, Pays d'Oc. trocken, Region Languedoc, Frankreich

0,2l 5,50 €      0,7l 19 €

### MALBEC

Cave Anne de Joyeuse, Malbec Original, VdP d'Oc. trocken, Region Pyrenäenvorland, Frankreich

0,2l 6,50 €      0,7l 22 €

### SYRAH

Bodegas Fontana, Escudo de Oro, D.O. Ucles. trocken, Region Ucles, Spanien

0,2l 6,50 €      0,7l 22 €

### LA GALINE

Vignobles Lorgeril, trocken, Region Minervois, Frankreich

0,7l 22 €

### VENTOUX

Familie Quiot, Syrah, Grenache, Carignan. trocken, Region Rhone, Frankreich

0,7l 24 €

## ROSÉWEIN

### QEF

Familie Quiot. VdP de la Méditerranée. trocken, Region bei Aix-en-Provence, Frankreich

0,2l 5,50 €      0,7l 19 €

### MESTA ROSADO

Bodega Fontana, Bio. trocken, D.O. Ucles, Spanien

0,2l 6,50 €      0,7l 22 €



## DIGESTIFS

Hirschrudel Kräuterlikör 2 cl	3,20 €
Merlot di Grappa Nonino 2 cl	3,20 €
Birkenhof Haselnuss 2cl	3,20 €
Birkenhof Alte Williams Birne 2 cl	3,20 €
Birkenhof Alte Marille 2 cl	3,20 €

## LONGDRINKS

<b>Hendrick's Tonic</b> <sup>3,10</sup>	<b>8,50 €</b>
<i>4 cl Hendrick's Gin, Thomas Henry Tonic Water, Gurke</i>	
<b>Duke Tonic</b> <sup>3,10</sup>	<b>8,50 €</b>
<i>4 cl Duke Gin, Thomas Henry Tonic Water, Zitrone</i>	
<b>Kiew Mule</b> <sup>13</sup>	<b>8,50 €</b>
<i>4 cl Finlandia Vodka, Thomas Henry Ginger Beer, Gurke, Minze, Limette</i>	
<b>Munich Mule</b> <sup>13</sup>	<b>8,50 €</b>
<i>4 cl The Duke Gin, Thomas Henry Ginger Beer, Gurke, Minze, Limette</i>	

## KAFFEE

Espresso <sup>9</sup>	2,20 €
Cortado <sup>9</sup>	2,60 €
Doppio Espresso <sup>9</sup>	3,90 €
Kaffee Americano <sup>9</sup>	3,00 €
Cappuccino <sup>9</sup>	3,50 €
Milchkaffee <sup>9</sup>	3,80 €
Affogato al Caffè	3,80 €

## TEE

<b>Tasse Tee 0,3 l</b>	<b>3,50 €</b>
<i>Earl Grey / Darjeeling / Bergkräutertee</i>	
<i>Frischer Minztee / Frischer Ingwertee</i>	