

- ZUM BIER ODER EINFACH SO -

Small one

Ofenfrische Laugenbrezel <i>Oven fresh pretzel</i>	1,50 €
Wirtshausbrot <i>Tavern bread</i>	1,50 €
Portion Butter <i>Portion butter</i>	0,50 €
Kugel Angebatzter, aus gerupftem Camembert, Romadur, Frischkäse und Butter <i>Ball "Angebatzter", from plucked Camembert, Romadur, cream cheese and butter</i>	3,00 €
3erlei zum Bier – Schmalz, Butter, Angebatzter, Brezel und Brot <i>Three to beer - lard, butter, quail, pretzel and bread</i>	5,90 €

- VOM VIKTUALIENMARKT -

Soup and salad

Pikante bayrische Gulaschsuppe mit Wirtshausbrot <i>Savory Bavarian goulash soup with tavern bread</i>	7,90 €
Blattsalate mit Gurken, Tomaten und Paprika dazu hausgemachtes Dressing <i>Leaf salad with cucumbers, tomatoes and peppers to house dressing</i>	7,50 €
Bunter Salatteller nach Allgäuer Art mit Bergkäse <i>Colorful salad plate "Allgäu Style" with mountain cheese</i>	11,90 €

- FISCHERS FRITZ FISCHT -

Fish

Gebratenes Lachsfilet mit Meerrettichsahne, dazu gebratener Blätterkohl und Rosmarin-Drillinge <i>Roasted salmon with horseradish cream, fried cabbage and rosemary potatoes triplets</i>	15,90 €
Emdener Rauchmatjes auf hausgemachten Kartoffelpuffern dazu Salatbeilage und Kräuterquark <i>Emdener smoke matjes on homemade potato pancakes, salad and herbal quark</i>	14,50 €

- AUS DEM PAULANER BIERGARTEN -

From bavarian beer garden

Saftiges Roastbeef vom Weideochsen mit Bratkartoffeln, Remouladensauce und Salatbeilage	14,90 €
<i>Juicy roast beef with salad side dish, fried potatoes and remoulade sauce</i>	
2 Weißwürste mit ofenfrischer Laugenbrezel und süßem Senf	5,90 €
<i>Two bavarian sausages with pretzel and sweet mustard</i>	
Wurstsalat aus Regensburger, Essiggurke, rote Zwiebeln , dazu Laugenbrezel	9,50 €
<i>Bavarian sausage salad from Regensburger, gherkin, red onions, with pretzel</i>	
Mini Backfleischkäse mit Bratkartoffeln, Spiegelei und Senf	9,90 €
<i>Mini liver cheese with fried potatoes, fried egg and mustard</i>	
Haxensülze mit Salatbeilage, Remouladensauce und Bratkartoffeln	9,90 €
<i>Haxensulze with salad side dish, remoulade sauce and fried potatoes</i>	
Brotzeitbrettl - Schwarzwälder Schinken, Schweinebraten, Roastbeef, Bergkäse, Angebätzter, rote Zwiebeln, Sülze, Landjäger, Gewürzgurke, Griebenschmalz, Butter, Brotkorb	13,50 €
<i>Black Forest ham, roast pork, roastbeef, mountain cheese, „Angebätzter“, red onions, sulze, „Landjäger“, pickled cucumber, lard, butter, bread basket</i>	
Brotzeitbrettl für fünf p. P.	11,50 €
<i>Brotzeitbrettl for five p. P.</i>	

- BURGER VOM FEINSTEN -

Burgers

Paulaner Burger – Rindfleischburger mit Burgersauce marinierten Zwiebeln, Tomaten, Gewürzgurke und Bacon zwischen 2 Brötchenhälften	9,90 €
<i>Paulaner Burger - Beef burger with burger sauce marinated onions, tomatoes, pickled cucumber and bacon between bun halves</i>	
Als Cheeseburger mit Cheddar Käse	10,90 €
<i>As a cheeseburger with cheddar cheese</i>	
dazu Steakhouse Pommes	2,90 €
<i>Steakhouse fries</i>	
dazu Kartoffel Wedges	3,20 €
<i>Potato wedges</i>	
dazu Bayrischer Krautsalat	2,70 €
<i>Bavarian slaw</i>	

- AUS DER WIRTSMETZGEREI -

From the butcher shop

Knusprige Schweinshaxe vom Hintereisbein mit Kartoffelkloß und Dunkelbiersoße	14,90 €
<i>Crispy pork knuckle from the hind leg with potato dumpling and dark beer sauce</i>	
Klassischer Schweinebraten mit Sauerkraut und Kartoffelkloß	11,50 €
<i>Classic roast pork with sauerkraut and potato dumplings</i>	
Marinierte Rinder-Rippen mit Steakhouse Pommes, Onion Rings und Krautsalat	16,50 €
<i>Marinated beef ribs with Steakhouse fries, onion rings and slaw</i>	
Gröstl mit Bratkartoffeln, Gewürzgurke und Spiegelei	10,90 €
<i>Gröstl with fried potatoes, gherkin and fried egg</i>	
Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, buntem Gemüse und Bratkartoffeln	18,50 €
<i>Braised beef with onions, vegetables and fried potatoes</i>	
Schweineleber „Berliner Art“ geschmorte Äpfel und Zwiebeln, dazu Kartoffelstampf	11,50 €
<i>Pork liver „Berliner Art“ with apple compote, onions and mashed potatoes</i>	
Saftiges Steak vom argentinischen Rinderrücken mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Quarkcreme und Salat 200 g	22,90 €
<i>Argentine beef steak 200 g with herb butter, baked potato and sour cream, side salad</i>	
Saftiges Steak 300 g	29,90 €
<i>Argentine beef steak 300 g</i>	
In Pankomehl paniertes Schnitzel dazu Steakhouse-Pommes und ein knackiger gemischter Salat	
<i>In panco flour breaded schnitzel with steakhouse fries and a crunchy mixed salad</i>	
vom Schwein (From the pig)	13,70 €
vom Kalb (From calf)	19,90 €
dazu Champignonrahm (plus mushroom cream)	2,90 €
dazu Hollandaise mit Sambal (plus hollandaise with sambal)	2,50 €

- FLEISCHLOS GLÜCKLICH -

Vegetarian meals

Frische Spätzle mit Allgäuer Bergkäse, Röstzwiebeln und Beilagensalat <i>Fresh spaetzle with Allgäu mountain cheese, roasted onions and side salad</i>	12,40 €
Kaiserschmarrn klassisch in der Pfanne mit Pflaumenragout <i>Kaiserschmarrn classic in a pan with plum ragout</i>	9,50 €

- KINDER & JUNGGEBLIEBENE SENIOREN -

Children and seniors

Kleine Portion Schweinebraten mit Sauerkraut und Kartoffelkloß <i>Small portion roast pork with sauerkraut and potato dumplings</i>	9,50 €
Kleine Portion Roastbeef vom Weideochsen mit Salatbeilage, Bratkartoffeln und Remouladensauce <i>Small portion roast beef with salad side dish, fried potatoes and remoulade sauce</i>	12,90 €
Kleines Schweine Schnitzel mit Steakhouse-Pommes und Ketchup <i>Small Pork Schnitzel with Steakhouse fries and Ketchup</i>	8,90 €
Nuggets mit Pommes <i>Nuggets with fries</i>	5,90 €
Schweineleber „Berliner Art“ geschmorte Äpfel und Zwiebeln, dazu Kartoffelstampf <i>Pork liver „Berliner Art“ with apple compote, onions and mashed potatoes</i>	9,90 €

- ETWAS SÜSSES GEHT IMMER -

Something sweet is always possible

Lauwarmer Südtiroler Apfelstrudel mit Vanillesauce, und Bourbon-Vanille-Eis <i>South Tyrolean apple strudel with custard, and bourbon vanilla ice cream</i>	5,70 €
Warmes Schokoladenküchlein mit Bourbon-Vanilleeis und Obstgarnitur <i>Hot chocolate cake with bourbon vanilla ice cream and fruit garnish</i>	5,20 €
Zwei Kugeln Bourbon-Vanille-Eis mit warmen Pflaumenkompott und Sahnehaube <i>Two scoops of bourbon vanilla ice cream with warm plum compote and cream cap</i>	4,90 €