

Paulaner
Wirtshaus
 ~ an der Lohmühle ~

Alles Tolle von der Knolle

Ofenkartoffel mit Kräuterdip	5,90
...und mit Räucherlachs	9,70
...und mit gebratener Hähnchenbrust	10,10
...und mit Koblauch-Sauerrahm, Schinken, Lauch und Käse überbacken	8,90

Flammkuchen- echt kultig

Der Klassiker mit Käse, Speck, Zwiebeln & Lauch auf Sauerrahm	9,10
Der Urige mit Sauerrahm, Knoblauch und Kräutern	7,90
Der Würzige mit Sauerrahm, Hirtenkäse, Zwiebeln, Tomatenwürfeln und Lauch	9,20
Der Rustikale mit Sauerrahm, Chili, Schweinefiletstreifen, Lauch, roten Zwiebeln und Käse	10,90

Knusprige Brezn

...Natur	3,00
...mit Butter	3,50
...mit kräftigem Kräuterdip	4,20
...mit Käse überbacken	4,30
...mit einer Kaskugl	5,60

Süßes und Frostiges

Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	5,10
Philadelphia Torte - im Glas serviert - mit saisonalen Früchten	6,50
Gezuckerter Kaiserschmarrn mit Apfelspalten, Mandeln & Vanilleiscreme	7,40

Nur im Sommer...

Eiskaffee mit zarter Vanilleiscreme	3,90
Der "Sommertrunk" des Engel Aloisius Maracujanektar mit Vanilleiscreme	4,50

Das "Paulaner Stübchen"



Unser Stübchen ist wie geschaffen für private Feiern, betriebliche Veranstaltungen und Anlässe, die Sie gebührend feiern möchten. Etwa 35 Personen finden hier Platz an festlich gestalteten oder rustikal dekorierten Tischen.

Mit einem separaten Eingang, eigener Theke und sogar einer eigenen Sonnenterrasse.

Selbstverständlich steht Ihnen unser "Stübchen" auch für Sitzungen oder Seminare zur Verfügung.

Wir haben auch eine Extrakarte nur für Kids... fragt mal den Bringonkel oder die Bedientante.

Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt. und Bedienung.

Gutscheine für Oma und Opa, Tante Resi und Onkel Sepp bekommen Sie bei Ihrer Bedienung.

Die in unseren Speisen enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf einer Extraliste.

Fragen Sie uns danach.

Paulaner
Wirtshaus
 ~ an der Lohmühle ~

Gemeindehof 3-6 • 38640 Goslar • Tel.: (05321) 26070

www.paulaner-goslar.de

Paulaner
Stübchen

da Küch...

Guads aus

Suppen

- Deftige Gulaschsuppe** 4,60
mit Zwiebeln, Champignons, Paprika & Baguette
- Leberknödelsuppe** in der Löwenkopfterrine 4,90
mit einem großen Leberknödel und Gemüsestreifen, mit Majoran verfeinert, dazu Baguette

Gescheite Kleinigkeiten

Nur eine in Bayern hergestellte Spezialität aus gemischtem Käse darf sich "Obazda" nennen.

Da sie nicht in Bayern, sondern hier vor Ort immer frisch hergestellt wird, heißt sie bei uns "Kaskugl".

- Hausgemachte Kaskugl** 8,90
Unsere Käsespezialität von Camembert und Frischkäse, mit Zwiebeln, Landbrot, Butter & Radi
- Hausgemachte Sülze vom Tafelspitz** 11,90
mit Sauce Remoulade und Bratkartoffeln
- Gebratener Leberkäse** 10,50
mit einem Spiegelei und Bratkartoffeln
- "Bayern Express" - im Ofen gegart -** 9,50
Leberkäse auf lauwarmem Speckkartoffelsalat
- "Abendmahl" des Engel Aloisius** 11,90
mit einer Kaskugl, Wurstsalat, Harzkäse und Kräuterdip, serviert mit Brot, Brezn und Butter

Was schwimmt

- Forelle in der Folie gegart** 14,50
gefüllt mit Tomate, Lauch und Kräutern, mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Blattsalate mit Kräuterdressing
- Gebratenes Lachsfilet** mit Ofenkartoffel 14,90
Kräuterdip, Kräuterbutter und Salatgarnitur



Salate

- Salat "Vitaminchen" - als Beilagensalat -** 3,70
Frische Blattsalate der Saison mit Tomate, Gurke, Möhrenraspel und unserem Wirtshausdressing
- Hend'l Salatteller** 10,30
mit gebratener Hähnchenbrust, gerösteten Sonnenblumenkernen und Baguette
- "Alpenglühn"** 12,90
Großer Salatteller mit gebratener Weisswurst, Radi, hausgemachtem Kräuterdressing und Brezn

Vegetarisches

- Gefüllte Kartoffelknödel** 10,20
Knödel gefüllt mit Kräuter-Frischkäse, auf Tomatenragout und gemischten Blattsalaten
- Kartoffel-Kräuter-Ecken** 7,90
hausgemacht, mit Dip und Salatbeilage
- Spinat-Spätzle-Auflauf** 11,50
Butterspätzle mit Spinat, mit Tomatenragout und Schafskäse gratiniert

Wirtshaus Schmankerl

- Knusprige Schweinshaxn** 13,90
auf Sauerkraut mit Kartoffelknödeln
- Herzhafter "Schweins-Bier-Braten"** 13,50
auf Rotkohl mit hausgemachten Serviettenknödeln
- Tafelspitz in Meerrettichsauce** 13,90
mit Gemüse und Salzkartoffeln
- "Harzer" Schweinerückensteak** 13,30
mit Schmorzwiebeln und Harz-Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln
- Paulaners Lieblingsgericht** 14,30
ausgelöstes Haxenfleisch in Zwiebel-sauce, mit Spiegelei und Bratkartoffeln - in der Pfanne serviert -

- "Ochs am Spieß" BLOCK HOUSE® Qualität** 19,90
ca. 300 gr. aus der Rinderhüfte, mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel und Salatgarnitur

Schnitzel... leeeeeeecker!

- Köhlerschnitzel** 14,20
- knuspriges Schweineschnitzel - mit cremiger Champignonsauce und Spätzle
- Schweineschnitzel "Wiener Art"** 13,90
mit Bratkartoffeln, kleinem Salat und Zitrone
- Ziegen-Peters Schnitzel** 14,70
Knuspriges Schweineschnitzel mit Tomatenfleischwürfeln, Zwiebeln und Hirtenkäse überbacken, dazu Bratkartoffeln
- Zenzis Liebstes...** 14,90
Knuspriges Schweineschnitzel mit Camembert und Preiselbeeren überbacken, mit Bratkartoffeln

Aus da Wurstküch

- Original Nürnberger Würst'l**
auf Sauerkraut mit Brot
- | | |
|---------|-------|
| 3 Stück | 6,60 |
| 6 Stück | 8,90 |
| 9 Stück | 11,90 |
- 2 Stück Münchner Weißwurst** mit Brezn 7,40
...jede weitere Weißwurst 2,80
- Herzhafter Wurstsalat** mit Brot 8,90

Im Pfandl serviert

- Paulaner Pfandl** 16,50
1/2 Haxn, Schweinsbraten, Leberkäs', ein Nürnberger Würstl mit Bayrisch Kraut und Serviettenknödeln
- Lohmüllers Pfanne** 16,90
Herzhafte Medaillons vom Schweinefilet auf Champignon Rahm, mit Spätzle und Salat
- Grill Pfandl** 17,90
Hähnchenbrustfilet, Schweinefilet, Schweinerückensteak, mit Salatbeilage, Kräuterbutter und Bratkartoffeln

...und auf der Rückseite gibt es noch mehr leckere Sachen ➤➤

