

Liebe Gäste! Aus den folgenden Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichten & Desserts können Sie sich nach Herzenslust ein Menü zusammenstellen. Ein 3-Gang Menü inklusive Suppe, Hauptgang & Dessert kostet 50 €. Ein 3-Gang Menü mit kalter oder warmer Vorspeise, Hauptgang & Dessert kostet 55 €. Ein 4-Gang Menü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert kostet 62,50 €.  
Viel Genuss wünscht Ihnen das Landgasthof Paulus & Der Laden-Team!

im  
**Wein & Genuss Zentrum**  
**"KULINARISCHE PLAUDEREI"**  
**Weine & Speisen**  
**mit allen Sinnen erleben!**  
am Samstag, 4. März 2023  
Beginn 18.00 Uhr

## VORSPEISEN UND SUPPEN

Parmesan-Crème-brûlée mit Quittenbrot, dazu Feldsalat mit Apfelbalsamico-Vinaigrette	17,50 €
Schwarzwurzel-Linsen-Ananas-Salat mit Ananassalbei gebeizter Lachsforelle wahlweise vegan: mit frittierten Kichererbsenbällchen (Falafeln)	17,50 €
Geschmorte Schweinebäckchen mit Majoransoße und geräuchertem Krautsalat an Linsenvinaigrette	17,50 €
Suppe aus Hokkaidokürbis mit gerösteten Kürbiskernen & 2020er steirischem Kernöl vom Kürbischef Deimel	12,50 €
Klare Rinderkraftbrühe mit "Herrgottsbscheißerle" und Gemüsestreifen als Einlage	12,50 €

## HAUPTGERICHTE

Kartoffel-Gnocchi mit Blattspinat in Gorgonzolasoße karamellisiertem Muskatkürbis und Kugeln von der Kaiser Birne	27,50 €
Rahm-Rieslingkraut und Schupfnudeln wahlweise serviert mit:	27,50 €
• knusprigen Grünkernstäbchen	35,00 €
• geräuchertem, sousvide gegartem Lachsforellenfilet aus den Teichen der Familie Borger in Wadrill	
Marinierte & gebratene Brust von der Freilandpoularde "Label rouge" mit einer mediterranen Soße aus Limone, Chili, Blattkoriander, Knoblauch und Arbequina Olivenöl, dazu Linsen-Kartoffel-Gemüse	27,50 €
Cordon Bleu vom Peters Farm Bio-Kalb mit Witzenheldener Bauernrohmilchkäse nach Gouda Art & Bauernkochschinken	30,00 €
Eingemachtes Kalbfleisch (Blanquette) in Weißwein-Sahnesoße mit mariniertem Bouillongemüse und Spirelli-Nudeln mit Ingwer	32,50 €
Unser Klassiker: Sauerbraten - 14 Tage eingelegt - im Steinbackofen geschmort, dazu Apfel-Rotkraut und Kartoffelklöße	27,50 €
Boeuf Stroganoff - Streifen vom Roastbeef gebraten an einer Soße mit Champignons, Zwiebeln, Gewürzgurken & Sauerrahm - mit Stampfkartoffeln und Rote Bete Salat	32,50 €
Steak vom Limousin-Weiderind (4wöchiges Aqua-Aging) mit einer Soße aus grobkörnigem Rotisseur Senf aus dem Saarland von der Bliesgau Ölmühle, dazu glasierte Cassis-Schalotte und gebratene Serviettenknödel	32,50 €

### ... und das sind die Beilagen zu unseren Hauptgerichten:

Wählen Sie nach Lust & Laune zwischen Wellenbandnudeln aus Urdinkelgries, Serviettenknödeln oder Kartoffelgratin. Außerdem können Sie aussuchen entweder unseren knackig-bunten Salat oder frische Gemüse der Saison.

## DESSERTS

Schokoladeneisterrinen aus 55%iger Valrhona und 99%iger Michel Cluizel Schokolade mit Orangenragout	12,50 €
Kremeis aus Tahiti-Vanille mit heißen Kirschen und Linzertortenecks	12,50 €
"... aus dem Paradiesgarten mitgenommen ..." Apfel-Zimtstreusel-Tarte mit Apfel-Ingwer-Sorbet und Apfel-Chutney	12,50 €