



PAULANER

WIESBADEN

SPEISEKARTE

Willkommen im Wirtshaus

Unser Wirtshaus PAULANER Wiesbaden ist Treffpunkt für alle, die Wert auf gutes Essen legen und ein kühles Bier vom Fass genießen möchten.

WILHELMSTRASSE 58-60
65183 WIESBADEN

TEL:(0611) 166 71 01
FAX: (0611) 166 71 02
WWW.PAULANER-WIESBADEN.DE
INFO@PAULANER-WIESBADEN.DE



AUS DEM SUPPENTOPF SOUPS

MÖHRENCREMESUPPE

Möhrencremesuppe⁴ abgerundet mit Ingwer und Madras Curry, garniert mit mariniertem Hähnchen-Saté, serviert mit Baguette

Carrot cream soup with ginger and Madras Curry, garnished with marinated chicken saté, Baguette

5,10

LEBERKNÖDELSUPPE

typisch bayrisch, mit zwei Leberknödeln⁴, serviert mit Baguette

Clear broth with two liver dumplings served with baguette

5,10

GULASCHSUPPE

Deftige Gulaschsuppe^{2,4} vom Rind, serviert mit Baguette

Goulash soup from beef served with baguette

5,10



WIRTSCHAUSFLADEN FLAT BREAD

Dünn ausgerollter Hefeteig¹² mit cremigem Rahm bestrichen, im Steinofen knusprig gebacken

Thin yeast dough spread with cream, freshly baked in the oven, available with several toppings

SERRANOFLADEN

mit Serranoschinken, Kirschtomaten, Mozzarella¹² und Rucola

serrano ham, cherry tomatoes, mozzarella and rucola

9,80

SPECKFLADEN

mit Speckwürfeln^{2,3} und Zwiebelringen, gratiniert mit Gouda¹²

diced bacon and onion rings, gratinated with Gouda cheese

8,90

VEGETARISCHER FLADEN



mit Blattspinat, Mangospalten und gebratenen Champignons, gratiniert mit Feta und Gouda¹²

spinach leaves, mango and fried mushrooms, gratinated with Feta and Gouda cheese

9,70





FRISCH AUS DEM GARTEN SALADS

KLEINER GARTENSALAT



Gemischter Salat der Saison mit Joghurt-Dressing
Small mixed seasonal salad with yoghurt dressing
4,10

VIKTUALIENMARKTSALAT



Bunte Marktsalate mit Rucola und Baby Blattspinat an Kürbiskernöl-Vinaigrette, garniert mit Roter Bete, Walnüssen, gebratenen Champignons und einer Linsenfrikadelle⁴ vom Grill
Mixed salad with rucola and baby spinach with pumpkin seed oil vinaigrette, garnished with beetroot, walnuts, fried mushrooms and lentil patty
14,10

SALAT SURF & TURF

Bunte Blattsalate der Saison an Himbeer-Balsamico-Dressing garniert mit Rindersteakstreifen und Gambas vom Grill
Mixed seasonal salad with raspberry balsamico dressing garnished with stripes of grilled beef steak and king prawns fresh from the grill
14,20

WIESN-WURSTSALAT

von Regensburgern^{4,8,10} und Bierkäse^{1,2}, mit pikanter Kräutervinaigrette, reich garniert, dazu Bauernbrot
Sausage salad with beer cheese, in piquant herb dressing, generously garnished, served with rye bread
10,80

PAULANER FITNESS-TELLER

Knackige Salatauswahl mit Joghurt-Dressing garniert mit frischen Früchten und gebratenen Hähnchenfiletstreifen, dazu Curry-Dip^{1,9}
Mixed leaf salad with yoghurt dressing, garnished with fresh fruit, slices of fried chicken breast and curry-dip
13,10

SCHICKERIA TOAST

Filet Mignons vom Rind auf geröstetem Toast mit Kräuterbutter an bunten Blattsalaten mit Kirschtomaten und Parmesanspänen²
Filet mignons on roasted toast with herb butter, garnished with large salad bouquet, cherry tomatoes and parmesan cheese
15,20





BROTZEITEN BREADS & PRETZELS

RADI

Portion frisch gedrehter Radi, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle und Schnittlauchbrot

Radish with salt and freshly ground pepper served with buttered rye bread sprinkled with chives

5,20



BREZEL

Frisch gebackene Brezel mit Salz

Fresh soft Pretzel with salt

1,70



BAYRISCHER WEISSBIER-OBAZDA

garniert mit Zwiebelringen und serviert mit einer Brezel

Home-made Bavarian cream cheese garnished with onion rings served with pretzel

7,90



BREZEL MIT BUTTER

Frisch gebackene Brezel mit Buttertöpfchen

Fresh soft pretzel with butter dish

2,20



OBAZDA UND KRÄUTERFRISCHKÄSE

Kräuterfrischkäse und Obazda garniert mit Zwiebelringen und Radi, serviert mit einer Brezel

Bavarian cream cheese and herb cream cheese with onion rings, radish and soft pretzel

7,90



BREZEL MIT KRÄUTERFRISCHKÄSE

Frisch gebackene Brezel mit einem Töpfchen Kräuterfrischkäse

Fresh soft pretzel with herb cream cheese

2,80



THERESIENWIESN-PLATTE

Wurstsalat^{4,8,10}, Obazda, Kräuterfrischkäse, Fleischkäse^{2,4,8,10}, kleines Schweineschnitzel nach „Wiener Art“, serviert mit Bratkartoffeln^{2,3} und Brot

Sausage salad, Bavarian cream cheese, herb cream cheese, meat loaf, small breaded pork escalope, served with fried potatoes and bread

11,20

BROTZEIT-TELLER

Würziger roher^{2,3} und gekochter Bauernschinken^{2,3,8}, Allgäuer Käse, Hüttensalami^{2,3,12}, kleines Schweineschnitzel und Kräuterfrischkäse, Bauernbrot und Fassbutter

Smoked and boiled ham, Allgäu cheese, salami, small pork escalope, herb cream cheese, bread and butter

10,60





SCHMANKERL BAVARIAN FAVOURITES

MÜNCHNER WEISSWURST

1 Paar Weißwürste^{4,8,10} in der Terrine serviert, mit Händlmeiers süßem Senf und Brezel oder Baguette

Two white sausages with sweet mustard served with pretzel or French bread

6,20

OKTOBERFESTPLATTE

½ Gegrillte Haxe, Schweineschnitzel "Wiener Art", Kräuterfleischkäse^{2,4,8,10}, Weißwurst^{4,8,10}, Biersoße¹, zweierlei Senf, Sauerkraut⁴, Kartoffelknödel^{2,3} und Bratkartoffeln^{2,3}

½ grilled pork knuckles, breaded pork escalope, Bavarian meat loaf, white sausage, beer gravy, two different kinds of mustard, sauerkraut, potato dumpling, fried potatoes

16,20

Große Platte für bis zu 5 Personen möglich
Big platter for up to 5 people possible

GEGRILLTE SCHWEINSHAXE

mit Sauerkraut⁴ frisch vom Fass und Bauernbrot
Grilled pork knuckles with sauerkraut and bread

14,40

Zubereitungszeit der Haxen: 30 Minuten
Preparation time pork knuckles: 30 minutes

GEGRILLTE SCHWEINSHAXE

mit Dunkelbiersoße¹, Kartoffelknödeln^{2,3} und Weißkrautsalat³

Grilled pork knuckles with beer gravy, potato dumplings and cabbage salad

15,20

KRÄUTERFLEISCHKÄSE

Frisch gebackener Kräuterfleischkäse^{2,4,8,10} mit Bratkartoffeln^{2,3}, Bacon^{2,3} und Spiegelei, serviert mit kleinem Gartensalat

Baked meat loaf topped with bacon and fried egg, served with fried potatoes and side salad

10,60

ALLGÄUER KÄSESPATZEN



Hausgemachte Käsespatzen in Käse-Kräuterrahm, überbacken mit Allgäuer Emmentaler und Bergkäse, mit Röstzwiebeln, serviert im Pfännchen und Gartensalat

Gratin of home-made cheese noodles in herb cream cheese, gratinated with Emmentaler and mountain cheese, with roasted onions served in the pan with side salad

10,20

ROSTBRATWÜRSTE

1 Paar Rostbratwürste^{4,8,10} mit Sauerkraut⁴, Bratkartoffeln^{2,3} und Senftöpfchen

Two grilled sausages served with sauerkraut, fried potatoes and mustard

10,60





FESTTAGSSCHMAUS SPECIALS

RINDERFILET VOM GRILL

mit Pfeffersoße¹, Kräuterbutter, Grillgemüse und Kroketten¹

Grilled beef fillet with pepper sauce, herb butter, grilled vegetables and croquettes

22,90

WINZERPFANNE

Medaillons vom Schweinefilet mit Pilzrahmsoße¹, serviert mit Kroketten¹ und Butterbohnen im Speckmantel^{2,3}

Pork medallions with mushroom cream sauce, croquettes, buttered green beans wrapped in bacon

15,90

SCHWEINSBRATEN

mit Dunkelbiersoße¹, Kartoffelknödeln^{2,3} und Sauerkraut⁴

Roast pork in beer gravy with potato dumplings and sauerkraut

11,90

RUMPSTEAK VOM GRILL

mit Kräuterbutter, gerösteten Zwiebeln, Grillgemüse und Bratkartoffeln

Rump steak with herb butter and fried onions, served with grilled vegetables and fried potatoes

19,90

SCHLEMMERPFÄNNCHEN

Geschnetzeltes vom Schweine- und Rinderfilet mit Champignons in Wildkräuterrahm¹, serviert mit Spätzle und kleinem Gartensalat

Sliced fillet of pork and beef with mushroom cream sauce with Swabian noodles and side salad

16,90

BAYERN PFÄNNCHEN

mit Bratwurst^{4,8,10}, Fleischkäse^{2,4,8,10}, Speck^{2,3} und Spiegelei, Bratkartoffeln^{2,3} und Salat

Mixed pan with grilled pork sausage, baked meat loaf, bacon, fried egg, fried potatoes, side salad

12,70





SCHNITZEL ESCALOPES

PAULANER SCHNITZEL

Paniertes Schweineschnitzel mit knusprigem Bacon^{2,3} und Spiegelei serviert mit Bratkartoffeln^{2,3} und kleinem Gartensalat

Breaded pork escalope, topped with crispy bacon and fried egg, served with fried potatoes and side salad

13,20

BERGSTEIGER SCHNITZEL

Gegrilltes Schweineschnitzel mit Tomaten, Frühlingszwiebeln, Kräutern, einem Hauch Knoblauch und Schafskäse überbacken serviert mit Bratkartoffeln^{2,3} und kleinem Gartensalat

Grilled pork escalope, gratinated with tomatoes, spring onions, herbs, a dash of garlic and sheep's milk cheese, served with fried potatoes and side salad

14,20

CORDON BLEU

von der Hähnchenbrust gefüllt mit Emmentaler und Putenschinken^{2,3,8}, serviert mit Lyoner Bratkartoffeln^{2,3} und kleinem Gartensalat

Chicken cordon bleu filled with Emmental cheese and turkey ham served with fried potatoes „Lyon style“ and side salad

14,20

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

zwei Stück, serviert mit Lyoner Bratkartoffeln^{2,3}, Zitronengarnitur, Preiselbeertöpfchen und buntem Beilagensalat

Two breaded veal escalopes with lemon garnish, served with fried potatoes „Lyon Style“, cranberry sauce and side salad

18,90

FRANKFURTER SCHNITZEL

Paniertes Schweineschnitzel mit hausgemachter „Grüner Soße“^{2,9} serviert mit Bratkartoffeln^{2,3} und kleinem Gartensalat

Breaded pork escalope with home-made „Grüne Soße“ (7 herbs in sour cream) served with fried potatoes and side salad

14,20

JÄGERSCHNITZEL

vom Schwein mit frischen Champignons in Rahmsoße¹, Butterspätzle und kleinem Gartensalat

Breaded pork escalope with fresh mushroom in cream sauce, buttered Swabian noodles and side salad

14,20





SÜSSE LECKEREIEN DESSERTS

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL

auf Vanillespiegel mit einer Kugel Vanilleeis

Home-made apple strudel with vanilla sauce and vanilla ice cream

6,30

CRÈME BRÛLÉE

Crème Brûlée mit Kirschwasser, abgebrannt mit braunem Zucker, serviert mit Traubenkompott und Sorbet Cassis

Crème brûlée with cherry brandy, flamed brown sugar served with grape compote and sorbet cassis

6,50

HEISSE LIEBE

Vanilleeis garniert mit Sahne und heißen Himbeeren verfeinert mit einem Schuss Himbeergeist und Rotwein

Vanilla ice-cream garnished with whipped cream, served with hot raspberry sauce refined with a splash of raspberry schnapps and red wine

4,90

EISKUGEL

Eissorten: Vanille, Schokolade, Joghurt, Walnuss, Sorbet Cassis

Ice-cream by the scoop: vanilla, chocolate, yoghurt, walnut, sorbet cassis

1,50

KAISERSCHMARRN

nach Art des Hauses mit Apfelmus³ und Vanillesoße

Shredded pancake with apple sauce and vanilla sauce

7,00

SCHWARZER KATER

Vanille- und Schokoladeneis mit Sahne und heißer Schokoladensoße

Vanilla and chocolate ice-cream with whipped cream and hot chocolate sauce

4,80

PORTION SAHNE

Portion Schlagsahne

Portion of whipped cream

1,00

