



pauls
steak & veggi



**FUSION
KITCHEN**



in pauls team we trust ...

SURPRISE MENU

UNSER DAUERBRENNER,
beliebt bei unseren Stammgästen **seit 2014**

3 GANG € 45
4 GANG € 54

*

UPGRADE WAGYU im Hauptgang
+ € 14

Das Surprise Menu ist auch als
VEGGI VARIANTE erhältlich.

Solltest Du Unverträglichkeiten oder Allergien haben,
informiere bitte unsere Servicemitarbeiter!

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer

Wir machen den Tisch voll

SHARED STEAK MENU

Jede Menge Kleinigkeiten & Steak Specials zum Teilen für Alle!
Achtung: unser SHARED STEAK MENU können wir
ausschließlich tischweise und ab 4 Personen anbieten
€ 62 p.P

VORWEG

pauls Zupfbrot & Dips - Curry Hummus - Linsen Masala - Yuzu Butter
Grüne Oliven - mit Zitronen-Kräuter
Sardinen "Millesime"
Beef Tatar - Ei - Schnittlauch
Lachs Sashimi - Gurke - Wafu - Daikon
Grapefruit-Kraut - Erdnüsse - Sweet Chili - Koriander

STEAK

T-Bone - Wagyu Flank - Filet
Sweet Potato Fries - pauls Fritten - Sesam Crisps
Pimentos de Padron - Wok Gemüse - Kartoffel Gratin
Pfeffersauce - Jus - Limetten Chili Majo - hgm. Ketchup - Hoisin Majo
Scharfe Gurken - eingelegte Sprossen - Röstzwiebel
Häuptelsalat - Haus Dressing



VORWEG AM TISCH

Pauls Zupfbrot & Dips

Curry Hummus** - Linsen Masala** - Yuzu Butter*
€ 9

Focaccia*

Olivenöl - Rosmarin
€ 9

ADD ON:

Grüne Oliven - mit Zitronen-Kräuter
€ 5

Sardinen "Millesime"

€ 12

Gold Selection Stör Kaviar

inkl. Creme Fraiche & Schnittlauch
30g € 60
50g € 80
125g € 155

* veggi ** vegan

RAW SPECIAL

Nur solange der Vorrat reicht

Frische Austern
"Pléiade Poget" No.2
Jalapeno Salsa - Limette
6 Stück
€ 24

* veggi ** vegan

RAW

Beef Tatar

Schnittlauch-Dottercreme € 15

Jakobsmuschel

Lauch-Ponzu - Trüffel - Avocado € 18

Lachs Sashimi

Furikake- Wakame - Daikon € 16

Junges Gemüse**

Passionsfrucht - Curry - Cashew € 14

Sesam Tofu**

Wafu Dressing- Radieschen- Zuckerschoten € 15

SUPPE

Beef Tea

Trüffeltascherl - Rinderfilet - Lauch
€ 12

Karfiolcreme**

Pakora - Roter Curry - Minze
€ 12

SALAT

jeder Salat / each € 7

Grapefruit-Kraut**

Erdnüsse - Sweet Chili - Koriander

Endiviensalat**

Kartoffeln - Schalotten

Scharfe Gurken**

eingelegte Sprossen - Röstzwiebel

Häuptelsalat**

Haus Dressing

ADD ON:

SoftShell Crab Schnitzel

Limetten-Chili Majo

€ 18

Bio-Hendl Brust

Cornflakes-Panko - Zitrone - Aioli

€ 12

Onion Rings Tempura**

Sesam - Honig-Shoyu - Schnittlauch

€ 9

* veggi ** vegan

CLASSICS

... seit über 10 Jahren nicht mehr wegzudenken!

Green & Spicy Bowl**

grünes Gemüse - Reis - Sriracha

€ 20

Chili con Krake

gerösteter Oktopus - Chilibohnen - Koriander -

Knoblauch - Avocadocreme

€ 26

Five Spice Ribs

Hoisin - Pork Ribs - Kraut

€ 25

SPECIALS

* veggi ** vegan

BURGER & BAO

Pauls Cheeseburger

Beef - Bacon - Cheddar - Sauce - Pommes
€ 19

Wagyu Burger

Aioli - Römersalat - eingelegter Kürbis -
Emmentaler - Jalapenos - Pommes
€ 25

Lobster Bao Burger

Hummer Patty - Mango Chutney -
Chili Mayo - Sesam Crisps
€ 28

Veggi Burger*

knuspriger Feta - Gurke - Tomate -
Avocado - Süßkartoffelpommes
€ 19

* veggi ** vegan

Wir empfehlen:
PERFECT SERVE !

Jedes Stück hat seinen eigenen perfekten Garpunkt -
abhängig von Cut, Reife, Veredelung und Rasse.
Deswegen bieten wir unsere besten Stücke
ausschließlich perfect serve an. Vertraue den Profis!

ADD ON FRITTEN:

Sweet Potato Fries*
Aioli € 6

Pauls Fritten**
hgm. Ketchup € 6

Sesam Crisps*
Chili Mayo € 6

* veggi ** vegan

STEAKS

Beef AT

Filet - Standard
180g € 28
220g € 34

Rib Eye - Cult Beef
300g € 32
500g € 52

Beef INTERNATIONAL

Strip Loin US - Wagyu
200g € 48

Flank DE - Wagyu
220g € 41

Specialcuts

... siehe Beef & Blubber Schrank
in unserer Greisslerei

Unsere Servicemenschen
beraten euch gerne!

STEAK STYLES / comes with...

Fusion
Teriyaki Glace - Wok Gemüse
+ € 8

Steakhouse
Knoblauch Aioli - Zwiebel - Pimentos -
knuspriger Speck- BBQ Sauce
+ € 12

Old S-cool
Kräuterbutter - Röstzwiebel -
Kartoffel Gratin - Brokkoli- Pfeffersauce
+ € 10

EIS & SORBET

TAPAS

Green Destiny**

Gin & Tonic - Weiße Schoko Flakes

Himbeer Sorbet**

Baiser - Weiße Schoko crumble

Mango Sorbet*

Joghurtpulver - Curry

Dulce de Leche*

Bananensalat

Snickers*

Karamell - Erdnuss - Schoko

pro Tapa € 5,5

* veggi ** vegan

Book a table!

Du kannst Deinen TISCH auch
ONLINE reservieren!
oder unter +43 732 783338
office@pauls-linz.at



... schon pauls APP probiert?
Getränke bestellen und vieles mehr
in einer App unter:

www.pauls-linz.at/app

DESSERT

Death by Chocolate*

warmer Schoko-Nusskuchen - Schokocrumbles - Schokosauce - Schokoeis
€ 11

The Coconut**

Tapioka Pudding - Kokoseis - Mango - Limette
€ 11

Pistazien Topfenknödeln*

Zwetschgen - Butterbrösel
€ 10

Milchschnitte*

Heidelbeeren - Milchhippen
€ 10

Grießflammerie*

kandierte Zitrusfrüchte - Tonkabohneneis
€ 10

* veggi ** vegan



Life is
beautiful!



WWW.PAULS-LINZ.AT

