

Weißer Fladen

Gyrosfladen mit Gurkenschmand, Pfannengyros vom Schwein und roten Zwiebeln für 11,90

Hüttenfladen belegt mit Gurkenschmand, Kartoffelscheiben, Allgäuer Käse und Rauke (Rucola) für 10,40

Ofenwarmer **Oregano-Brauerfladen** darauf Caprese mit echtem Büffelmozzarella, frischen Kirsch-Tomaten und Rucola für 11,90

Teig ohne Gluten

Alle Fladen auch mit glutenfreiem Teig möglich. Dieser wird gesondert hergestellt und im Ofen auf einem extra Blech gebacken. 3,50 dazu



Mediterrane Klassiker

Pfannengyros vom Schwein mit Gurkenschmand, roten Zwiebeln und Pommes Frites für 13,90

Hähnchenbrustfilet „mediterran“ Low Carb mit buntem Ofengemüse und Gurkenschmand für 14,90

Premium-Fjordlachs vom Grill mit mediterranem Grillgemüse, Gurkenschmand und Kartoffelrösti für 17,90

Paulas Festtagsspeisen

Schweineschnitzel nach „Wiener Art“ mit fruchtigen Preiselbeeren dazu wahlweise Kartoffelsalat oder knusprige Pommes Frites für 11,90 mit glutenfreier Panade 2€ dazu

Wiener Schnitzel „Original“ vom Kalb mit fruchtigen Preiselbeeren, dazu wahlweise Kartoffelsalat oder Pommes Frites für 17,90

Cordon Bleu^{1,2,3} klassisch gefüllt mit Schinken und Käse, dazu fruchtige Preiselbeeren und wahlweise Kartoffelsalat oder Pommes Frites für 14,90

Grillteller 3erlei Fleisch vom Rind, Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Grillgemüse für 16,90

Allgäuer Kässpätzlen Dinkelspätzle mit Emmentaler und Bergkäse, dazu Röstzwiebeln für 9,40 mit grünem Salat 2,40 dazu

Schweinefilet „Bergbauernart“ mit deftigen Kässpätzle, Soße und Röstzwiebeln für 17,40

Rinderrouladen klassisch gefüllt mit Senf, Speck^{2,3,8}, Essiggurke, Zwiebeln in einer köstlichen Soße mit Dinkelspätzle und Wurzelgemüse für 17,90

Schweinebraten „bierig gewürzt“ mit Serviettenknödel, Soße und Wurzelgemüse für 11,40

Currywurst^{2,3} mit hausgemachter Curry-Soße und viel Pommes Frites für 7,90 als Riesen-Currywurst 2,90 dazu

Kaiserschmarrn –hier verneigt sich jeder Kaiser– mit Fruchtbeilage als Hauptgericht für 12,40

Getränke

Bier oder **Weizen** hell 0,5l für 2,50

Wein rot oder weiß 0,7l für 7,90

Cola^{1,3,17} 1l für 3,40

Orangenlimo^{2,3} 1l für 3,40

Besonderer Biergenuss für daheim.

Paula, Liesl und Josef sind unfiltriert, denn nur so sind viele gute Inhaltsstoffe noch im Bier.

Tante Paula unser helles 0,5l für 2,80

Onkel Josef unser dunkles 0,5l für 2,80

Tante Liesl unser Weizen 0,5l für 2,80

Der Tragerl Paula, Josef und Liesl im Holztragerl 6 Flaschen à 0,5l für 16,40

Männerhandtasche 6 Flaschen à 0,5l für 13,40

Wissenswertes

Tomaten

Für unsere Tomatensoße und -suppe verwenden wir nur hochwertige 100% echte Italienische Mutti Tomaten.

Dinkelmehl

Unsere Nudeln, Spätzle, Burger-Semmel und Brauerfladen werden ausschließlich aus 100% Dinkelmehl gefertigt.

Sous-vide

Viele unserer Produkte werden Sous-vide gekocht. Sous-vide-Garen bezeichnet die Methode um Fleisch, Fisch oder auch Gemüse bei niedrigen Temperaturen von unter 100°C zu garen. So bleibt es schön zart und saftig.

Gewürze und Kräuter

Bei der Herstellung und Verfeinerung unserer Speisen kommen ausschließlich Kräuter und Gewürze zum Einsatz. Keine Geschmacksverstärker oder künstliche Aromastoffe.

Alle Preise sind in Euro und inklusive Märchensteuer. Falls Sie von Allergenen betroffen sind, finden Sie unsere separate Allergen- und Zusatzstoffkarte auf unserer Internetseite.

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 8) mit Phosphat 17) Koffeinhaltig

Hier geht's zu unserem Onlineshop



SCAN ME

Öffnungszeiten

Abholung und Lieferung täglich ab 16 Uhr bis ca. 21 Uhr

(Mindestbestellwert bei Lieferung 15 Euro)

Tante Paula im Mailkeller
Gasthausbrauerei
Schmetterstr. 20
83022 Rosenheim

Tel. 08031 - 88 730 88
www.tantepaula-gasthausbrauerei.de

Wir liefern umweltfreundlich mit Fahrrad, Elektroroller, etc. im Umkreis von ca. 3km um die Tante Paula.


Bestellen Sie unter der 08031-88 730 88 oder über unseren Onlineshop.

Ausgabe 1/2021



Liefer- und Abholkarte

Suppen

Fruchtige **Tomatensuppe** ein Vitaminstoß für jeden feurigen Liebhaber und jede scharfe Frau, mit oder ohne Sahne für 4,60 


Kräftige **Rinderbrühe** mit hausgemachten Flädle für 3,90 oder Brätspätzle für 4,40


Mallorcinische **Fischsuppe** genießen Sie den Duft dieser Suppe, schließen die Augen und... der Sonnenuntergang auf Mallorca ist nicht mehr weit. Leicht scharfe Genusssuppe mit viel Fisch für 6,90


Salate

Unsere Vitaminvariationen haben als Grundlage eine knackige Blattsalatmischung mit bunten Rohkoststreifen, Kirsch-Tomaten, Gurke, Kartoffelsalat, roten Zwiebeln und werden mit Essig und Öl dressiert.


Bergsommer bunter Salat, dazu gegrilltes Gemüse und echter Schafskäse für 12,90 

Orient bunter Salat mit Falafel und hausgemachtem Kichererbsen-Hummus für 12,40 

Hirtensalat bunter Salat dazu Peperoni, rote Zwiebeln, Oliven³ und echter Schafskäse für 11,90 


Kartoffelsalat lauwarm, Portion für 3,60 

Kleiner gemischter Salat für 4,20  

Kunterbunt großer, gemischter, bunter Salat für 8,20 


Für unsere Salate zum Aufmotzen dazu:

+Schweinefilet rosa gebraten 5,90
+Hähnchenbrustfilet 5,40
+gegrillter Lachs 6,40

Caprese „Paula Art“ mit echtem Büffelmozzarella, frischen Kirsch-Tomaten und Rucola auf ofenfrischem Oregano-Brauerfladen für 11,90 

Wir empfehlen unser ofenfrisches **Bauernbaguette** zu den Salaten für knusprige 1,50


Brotzeiten


Saurer Kas würziger Limburger in Essig-Öl mit Zwiebelringen und Hausbrot für 5,90 


Bayerischer Wurstsalat Lyoner^{2,3,8} vom Ring mit Essiggurke, Zwiebeln und Hausbrot für 7,20


Schweizer Wurstsalat Lyoner^{2,3,8} vom Ring mit Käse, Essiggurke, Zwiebeln und Hausbrot für 8,20 


Vegane Spezialitäten



Thai Curry mit Gemüse und Reis für 12,90 


Linsen-Quinoa-Küchle hausgemacht, mit Dip und Salatbeilage für 13,90 

Nussbraten mediterran mit Dinkelnudeln, Grillgemüse und fruchtiger Tomatensoße für 15,90 

Orient bunter Salat mit Falafel und hausgemachtem Kichererbsen-Hummus für 12,40 

Vegan-Burger mit Pflanzenbratling, Salat, Gurkenrelish, Röstzwiebeln, veganer Burger-Soße und BBQ-Soße für 10,40 mit Pommes Frites 2,80 dazu 



Pasta Napoli schmecken Sie den Duft des Südens. Nudeln mit hausgemachter, fruchtiger Tomatensoße für 8,40  



Pasta Vegetarisch Nudeln mit Grillgemüse und Tomatensoße für 11,40 


Pasta, Nudeln

Natürlich, ursprünglich und nachhaltig, dafür stehen unsere Nudeln. Alle Nudeln sind bei uns aus Dinkelgries ohne Ei gemacht vom bäuerlichen Biohof aus dem Allgäu. Garantiert aus der ungekreuzten Urdinkelsorte „Oberkulmer Rothkorn“.

Es stehen zur Auswahl: **Penne** oder **Spaghetti**

Pasta Napoli eine Reise in den Süden. Nudeln mit hausgemachter, fruchtiger Tomatensoße für 8,40  


Pasta arrabiata (scharf) Nudeln in fruchtiger Tomatensoße mit scharfen Peperoni für 8,90  

Pasta Vegetarisch Nudeln mit Grillgemüse und fruchtiger Tomatensoße für 11,40 

Pasta Panna Nudeln mit hausgemachter Schinken-Sahnesoße^{2,3} für schlanke 8,90

Pasta Salmone der absolute Hit mit viel frischem Lachs und Gemüse in Sahnesoße für 13,40


Südtiroler Nudeln mit Räucherspeck^{2,3}, Zwiebeln, Pilzen und Schinken-Sahnesoße^{2,3} für 11,40

Urlaubstraum ist Pasta mit echtem Schafskäse, frischen Kirsch-Tomaten, Oliven³, Gemüse und frischem Knoblauch für 12,40 

Burger

Unsere Burger sind mit herausragendem Rinderbeef (ca. 180gr.) vom Alpenrind, Dinkel-Burger-Semmel, Salat, Röstzwiebel, Gurkenrelish, Cocktailsoße, Senf-Mayo, BBQ-Soße und viel Liebe gemacht.


Klassik-Burger für 9,40 mit Pommes Frites 2,80 dazu


Sennerin-Burger mit Käse für 10,40 mit Pommes Frites 2,80 dazu 

Bergbauern-Burger mit Spiegelei für 10,90 mit Pommes Frites 2,80 dazu

Schweizer-Burger mit Kartoffelrösti und Käse für 10,90 mit Pommes Frites 2,80 dazu

Gickerl-Burger mit ca. 200g Sous-vide gegartem Hähnchenbrustfilet für 10,90 mit Pommes Frites 2,80 dazu

Veggi-Burger mit Gemüsebratling, Salat, Gurkenrelish, Röstzwiebeln, veganer Burger-Soße und BBQ-Soße für 9,40 mit Pommes Frites 2,80 dazu 


Vegan-Burger mit Pflanzenbratling, Salat, Gurkenrelish, Röstzwiebeln, veganer Burger-Soße und BBQ-Soße für 10,40 mit Pommes Frites 2,80 dazu 



Zum Auffrisieren der Burger dazu:

Speck^{2,3} 1,- | scharfe Peperoni 1,- | Käse 1,- | Spiegelei 1,50,-
Rösti 1,50,- | glutenfreier Semmel 2,-

Brauerfladen

Unsere Brauerfladen werden aus 100% Dinkelmehl gefertigt und direkt auf Stein gebacken. Mit hausgemachter, fruchtiger Tomatensoße und gutem Käse belegt.


Brauerfladen mit Tomatensoße ohne Käse für 5,90 plus Knoblauch für 6,40 

Margareta der Klassiker für 7,90  

Salami^{2,3,4} oder Schinken Metzger-Vorderschinken^{2,3} für 8,90

Schwabenfest für alle die viel drauf haben wollen, mit Metzger-Vorderschinken^{2,3}, Salami^{2,3,4}, frischen Champignons, Peperoni, frischer Paprika und roten Zwiebeln für 11,40

Allgäu mein mit Bauernspeck^{2,3}, Peperoni, roten Zwiebeln, Allgäuer Käse und frischem Knoblauch für 10,40

Italien mit frischen Kirsch-Tomaten, echtem Büffelmozzarella und Rucola für 11,90 

Vier Jahreszeiten mit Metzger-Vorderschinken^{2,3}, Haussalami^{2,3,4}, frischen Champignons und frischer Paprika für 10,40

Budapest mit landestypischen Zutaten wie frischer Paprika, scharfen Peperoni und Haussalami^{2,3,4} für 10,40

Vegetarisch mit Grillgemüse, Oliven³ und frischen Champignons für 10,90 

Veronika mit Metzger-Vorderschinken^{2,3}, Haussalami^{2,3,4} und frischen Champignons für 9,90

Don Camillo wie unschwer zu erkennen, war Camillo den kulinarischen Genüssen durchaus aufgeschlossen, mit viel Lachs, echtem Schafskäse und frischer Paprika für 12,40

Zeus mit echtem Schafskäse, scharfer Peperoni und Oliven³ für 10,40 