



PAULANER

AM DOM

SPEISEKARTE

Stand: 07.09.2017

Willkommen im Wirtshaus

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

DOMPLATZ 6, 60311 FRANKFURT

TEL:(069) 20 97 68 90
FAX: (069) 20 97 68 91
WWW.PAULANER-AM-DOM.DE
INFO@PAULANER-AM-DOM.DE



AUS DEM SUPPENTOPF SOUPS

MÖHRENGREMESUPPE

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

Carrot cream soup with ginger, garnished with marinated chicken saté, served with baguette

4,90

LEBERKNÖDELSUPPE

typisch bayrisch, mit zwei Leberknödeln⁴, serviert mit Baguette

Clear broth with two liver dumplings served with baguette

4,90

GULASCHSUPPE

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

Goulash soup from pork and beef served with baguette

4,90



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

LACHSFLADEN

mit geräuchertem Lachs², Zwiebelringen und Dill-Meerrettich-Crème fraîche^{3,5}

smoked salmon, onions and dill-horseradish-cream

9,80

SPECKFLADEN

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

diced bacon and onion rings, gratinated with Gouda cheese

8,90

SERRANOFLADEN

mit Serranoschinken, Kirschtomaten, Basilikumpesto und Mozzarella¹²

serrano ham, cherry tomatoes, fresh basil pesto and mozzarella

9,80

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

9,80





FRISCH AUS DEM GARTEN SALADS

KLEINER GARTENSALAT



Gemischter Salat der Saison mit Joghurt-Dressing⁹

Small mixed seasonal salad with yoghurt dressing

3,95

SCHICKERIA-SALAT



Feldsalat und Baby-Blattspinat mit Kürbisstücken, Weintrauben und gerösteten Kürbiskernen an Kürbiskernöl-Vinaigrette⁴ garniert mit gebratenen Pilzen und Linsenfrikadelle⁴

Lamb's lettuce and baby spinach with pumpkin, grapes and roasted pumpkin seeds, with pumpkin seed (oil) vinaigrette garnished with fried mushrooms and lentil patty

12,90

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

14,60

WIES'N-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

10,60

PAULANER FITNESS-TELLER

Knackige Salatauswahl mit Joghurt-Dressing⁹ 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

12,90





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

6,20



BREZEL

Frisch gebackene Brezel mit Salz

Fresh soft Pretzel with salt

1,60



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

2,00



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

2,70



THERESIEN-WIES'N-PLATTE

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

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

11,90

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

10,80





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

6,40

GEGRILLTE SCHWEINSHAXE

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

15,60

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

15,90

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

17,20

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

KRÄUTERFLEISCHKÄSE

Frisch gebackener Kräuterfleischkäse^{2,4,8,10} mit Bratkartoffeln^{2,3}, Bacon^{2,3} und Spiegelei, serviert mit kleinem Gartensalat⁹

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

11,60

ROSTBRATWÜRSTE

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

Two grilled sausages served with sauerkraut, fried potatoes and mustard

10,90

BAYERN PFÄNNCHEN

mit Bratwurst^{4,8,10}, Fleischkäse^{2,4,8,10}, Speck^{2,3} und Spiegelei, Bratkartoffeln^{2,3} und Salat⁹

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

13,90

ALLGÄUER KÄSESPATZEN



Hausgemachte Käsespatzen in Käse-Kräuterrahm, überbacken mit Allgäuer Emmentaler und Bergkäse, mit Röstzwiebeln, serviert im Pfännchen und Gartensalat⁹

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

10,80





FESTTAGSSCHMAUSS SPECIALS

ROSTBRATEN STRINDBERG

Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln in Kräutersenf, serviert mit Bratkartoffeln^{2,3} und kleinem Gartensalat⁹

Rump steak spread with fried onions in herb mustard, pan fried, served with fried potatoes and side salad

19,90

WINZERPFANNE

Medaillons vom Schweinefilet mit Pilzrahmsauce¹, serviert mit Kroketten¹ und Butterbohnen im Speckmantel^{2,3}

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

16,40

SCHWEINSBRATEN

mit Dunkelbiersauce¹, Kartoffelknödeln^{2,3} und Sauerkraut⁴

Roast pork in beer gravy with potato dumplings and sauerkraut

12,80

RINDERROULADE GROSSMUTTERS ART

Rinderroulade^{2,3,4,9} serviert mit buntem Karottengemüse und Kartoffelknödeln^{2,3}

Beef olive „Grandmother's style“ served with glazed carrots and potato dumplings

15,80

RUMPSTEAK VOM GRILL

an würzig-pikanter Soße vom grünen Madagaskar Pfeffer¹ sowie Grillgemüse und Kartoffelgratin¹²

Rump steak with piquant green Madagascar pepper sauce, served with grilled vegetables and gratinated potatoes

19,90

SCHLEMMERPFÄNNCHEN

Geschnetzeltes vom Roastbeef und Schweinefilet mit Champignons in Wildkräuterrahm¹, serviert mit Spätzle und kleinem Gartensalat⁹

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

17,90

WURST SINFONIE

Rostbratwurst^{4,8,10}, Rindswurst^{2,3,8}, Nürnberger Würstchen^{4,8,10}, Münchner Weißwurst^{4,8,10} und Currywurst^{4,8,10} an pikanter Haussoße^{2,4,10} mit Madras Currypulver, serviert mit Bratkartoffeln^{2,3}, Sauerkraut⁴, zweierlei Senf und Ketchup

Sausage variety with grilled sausage, beef sausage, Nürnberger sausages, white sausage and „currywurst“ with home-made curry sauce, sprinkled with madras curry powder, served with fried potatoes, sauerkraut, two kinds of mustard and ketchup

16,90





SCHNITZEL ESCALOPES

PAULANER SCHNITZEL

Paniertes Schweineschnitzel mit knusprigem Bacon^{2,3} und Spiegelei serviert mit Bratkartoffeln^{2,3} und kleinem Gartensalat^{1,9}

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

14,80

BERGSTEIGER SCHNITZEL

Gegrilltes Schweineschnitzel mit Tomaten, Frühlingszwiebeln, Kräutern, einem Hauch Knoblauch und Schafskäse überbacken serviert mit Bratkartoffeln^{2,3} und kleinem Gartensalat⁹

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

15,90

CORDON BLEU

von der Hähnchenbrust gefüllt mit Emmentaler und Putenschinken^{2,3,8}, serviert mit Kroketten¹ und glasierten Karotten

Chicken cordon bleu filled with Emmental cheese and turkey ham served with croquettes and glazed carrots

15,70

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

zwei Stück, serviert mit Lyoner Bratkartoffeln^{2,3}, Zitronengarnitur, Preiselbeertöpfchen und buntem Beilagensalat⁹

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 Gartensalat⁹

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

15,90

JÄGERSCHNITZEL

vom Schwein mit frischen Champignons in Rahmsoße¹, Butterspätzle und kleinem Gartensalat⁹

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

15,20





SÜSSE LECKEREIEN DESSERTS

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL

auf Vanillespiegel mit einer Kugel Walnusseis

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

5,90

CRÈME BRÛLÉE

mit braunem Zucker abgebrannt, serviert mit Traubenkompott und Sorbet Cassis

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

5,90

SCHWARZER KATER

Vanille- und Schokoladeneis mit Sahne und heißer Schokoladensoße

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

4,80

EISKUGEL

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

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

1,50

CHAMPAGNER-WEISSBIER-TIRAMISU

Hausgemachtes Tiramisu¹⁰ mit erfrischenden Mangostückchen und Beeren garniert

Champagne-beer-tiramisu garnished with mango pieces and seasonal berries

5,60

KAISERSCHMARRN

nach Art des Hauses mit Apfelmus³ und Vanillesoße

Shredded pancake with apple sauce and vanilla sauce

6,80

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

5,50

PORTION SAHNE

Portion Schlagsahne

Portion of whipped cream

1,00

