



PAULANER

IN THE SQUAIRE

SPEISEKARTE

Willkommen im Wirtshaus

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



IN THE SQUAIRE 16, Am Flughafen
60549 FRANKFURT

TEL:(069) 7566 2599
WWW.PAULANER-THE SQUAIRE.DE
INFO@PAULANER-THE SQUAIRE.DE





AUS DEM SUPPENTOPF SOUPS

KAROTTEN-INGWER-SUPPE



garniert mit mariniertem Hähnchen-Saté,
serviert mit Baguette ^{4 | a,g,i,j,k}

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

7,80

GULASCHSUPPE

deftige Gulaschsuppe vom Rind, serviert mit
Baguette ^{2,4 | a,i,k}

Beef goulash soup served with baguette

8,20

TAFELSPITZBRÜHE

mit Grießnocken und Wurzelgemüse ^{c,g,h}

Beef broth with semolina dumplings and
root vegetables

7,30



FRISCH AUS DEM GARTEN SALADS

KLEINER GARTENSALAT



gemischter Salat der Saison, Joghurt-Dressing ^{9 | c,g,j}

Small mixed seasonal salad with yoghurt dressing

5,70

PAULANER FITNESS-TELLER

knackige Salatauswahl mit frischen Früchten,
gebratenen Hähnchenfiletstreifen, Joghurt
Dressing und Curry-Dip ^{1,9 | c,g,j}

Mixed leaf salad with fresh fruit, slices of grilled
chicken breast, yoghurt dressing and curry-dip

19,60

VIKTUALIENMARKT-SALAT



Saisonale Salate mit Kürbiskern-Vinaigrette,
roter Bete, gebratenen Champignons, gerösteten
Kernen und hausgemachten Linsentalern mit
Mango Chutney ^{e,h,j,k,l}

Seasonal salad with pumpkin seed vinaigrette,
beetroot, fried mushrooms, roasted kernels and
home-made lentil-patties with mango chutney

17,50

SALAT SURF & TURF

bunte Blattsalate der Saison an Himbeer-
Balsamico-Dressing, garniert mit Filetstreifen ^b

Mixed seasonal salad with raspberry balsamico
dressing, garnished with stripes of grilled
fillet strips

20,90





WIRTSCHAUSFLADEN FLAT BREAD

Dünn ausgerollter Hefeteig mit cremigem Rahm bestrichen, im Steinofen knusprig gebacken
Thin yeast dough spread with cream, freshly baked in the oven, available with several toppings

KLASSISCH

mit Speckwürfeln und Zwiebelringen, gratiniert mit Gouda ^{2,3,12} | g

Diced bacon and onion rings, gratinated with Gouda cheese

12,90

VEGGIE



mit Blattspinat, Mangospalten und gebratenen Champignons, gratiniert mit Feta und Gouda ¹² | g

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

14,70



FLEISCHLOS LECKER VEGGIE / VEGAN

HAUSGEMACHTE SPINATKNÖDEL



in brauner Butter mit gehobeltem Parmesan und Rucola, serviert mit kleinem Gartensalat ⁹ | a,c,g

Home-made spinach bread dumplings in brown butter with parmesan and arugula, served with side salad

17,90

ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE



hausgemachte Butterspätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln, serviert mit kleinem Gartensalat ⁹ | a,c,g,j

Home-made Swabian noodles with mountain cheese and roasted onions, served with side salad

16,90

VEGGIE BURGER



hausgemachter Gemüsebratling im Brioche-Brötchen, mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Salat und unserer Burgersoße, serviert mit Pommes frites ^{4,8,10} | a,g,i,j

home-made vegetable patty in burger bun with onions, tomatoes, gherkin, lettuce and our burger sauce, served with French fries

17,40

PESTO GNOCCHI



Gnocchi mit hausgemachtem Pesto aus getrockneten Tomaten, Mandeln, Oliven und Kräutern mit mariniertem Rucola Topping ^{1,2,6} | a,h

Gnocchi with home-made pesto from dried tomatoes, almonds, olives and herbs topped with marinated arugula

16,90





BROTZEITEN BREADS & PRETZELS

BREZEL



Frisch gebackene Brezel mit Salz ^a

Fresh soft Pretzel with salt

2,90

RADI



Portion frisch gedrehter Radi, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle und Schnittlauchbrot ^{a,g}

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

9,40

BREZEL MIT BUTTER



Frisch gebackene Brezel mit Buttertöpfchen ^{a,g}

Fresh soft pretzel with butter dish

4,50

BAYRISCHER OBAZDA



garniert mit Zwiebelringen und serviert mit einer Brezel ^{a,g}

Bavarian cream cheese garnished with onion rings served with pretzel

10,20

BREZEL MIT KRÄUTERFRISCHKÄSE



Frisch gebackene Brezel mit einem Töpfchen Kräuterfrischkäse ^{a,g}

Fresh soft pretzel with herb cream cheese

5,30

OBAZDA UND KRÄUTERFRISCHKÄSE



garniert mit Zwiebelringen und Radi, serviert mit einer Brezel ^{a,g}

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

11,40

BREZEL MIT OBAZDA



Frisch gebackene Brezel mit einem Töpfchen Obazda ^{a,g}

Fresh soft pretzel with obazda dish

6,20





SCHMANKERL BAVARIAN FAVOURITES

MÜNCHNER WEISSWURST

1 Paar Weißwürste in der Terrine serviert, mit Händlmeiers süßem Senf und einer Brezel ^{4,8,10 | g,i,j,f}

Two white sausages with sweet mustard served with pretzel

8,90

CURRYWURST

feine Bratwurst XL mit hausgemachter Currysoße, serviert mit Pommes frites und kleinem Gartensalat ^{4,8,9,10 | g,i,j,f}

Curry wurst from grilled pork sausage with home-made curry sauce, French fries and side salad

16,90 (+3,80 zweite Wurst)

MÜNCHNER SCHWEINSBRATEN

mit Dunkelbiersoße, Kartoffelknödeln und Sauerkraut ^{8 | a,c,f,i,j,l}

Roast pork in beer gravy with potato dumplings and sauerkraut

18,80

OKTOBERFESTPLATTE

1/2 gegrillte Haxe, paniertes Schweineschnitzel, Kräuterfleischkäse und Weißwurst mit Sauerkraut, Kartoffelknödel und Bratkartoffeln, Biersoße und zweierlei Senf ^{2,3,4,8,10 | a,c,f,i,j,l}

1/2 grilled pork knuckles, breaded pork escalope, Bavarian meat loaf and white sausage with sauerkraut, potato dumplings and fried potatoes, beer gravy and two kinds of mustard

22,90

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

ROSTBRATWÜRSTE

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

Two grilled sausages served with sauerkraut, fried potatoes and mustard

14,90

BAYERN PFÄNNCHEN

Rostbratwurst, Fleischkäse, Bacon und Spiegelei, mit Bratkartoffeln in der Pfanne serviert, dazu kleiner Gartensalat ^{2,3,4,8,9,10 | c,g,j}

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

18,90

KRÄUTERFLEISCHKÄSE

mit Bacon und Spiegelei, serviert mit Bratkartoffeln und kleinem Gartensalat ^{2,3,4,8,9,10 | c,g,j}

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

16,40

WINZERPANNE

Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Champignons in Rahmsoße, Kroketten und Butterbohnen im Speckmantel ^{1,2,3 | a,g}

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

19,80





WIRTSCHAUSKÜCHE SOUL FOOD

SCHLEMMERPFÄNNCHEN

Geschnetzeltes vom Rinderfilet mit frischen Champignons in Rahmsoße, serviert mit Spätzle und kleinem Gartensalat ^{9,10 | a,c,g,j}

Sliced beef fillet with fresh mushrooms in cream sauce served with Swabian noodles and side salad

21,70

WURST SINFONIE

Rostbratwurst, feine Bratwurst, Münchner Weißwurst und Currywurst in pikanter Haussoße mit Madras Currypulver, serviert mit Bratkartoffeln, Sauerkraut, zweierlei Senf und Ketchup ^{2,3,4,8,10 | g,i,j}

Sausage variety with grilled sausage, fine pork sausage, 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

19,90

GEGRILLTE SCHWEINSHAXE

mit Dunkelbiersoße, Kartoffelknödeln und Weißkrautsalat ^{1,2,3 | a,f,i,j,l}

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

20,90

RUMPSTEAK VOM GRILL

mit Schmorzwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und kleinem Gartensalat ^{9 | g}

Rump steak with fried onions, herb butter, fried potatoes and side salad

26,90

BRAUHAUS BURGER

Prime Beef Burger mit Bacon, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Salat, hausgemachter Burgersoße im Brioche-Brötchen, serviert mit Pommes frites ^{4,8,10 | a,g,i,j}

Prime beef burger with bacon, onions, tomato, gherkin, lettuce, home-made burger sauce in burger bun served with French fries

16,90

mit extra Käse /
with cheese

17,40

mit vegetarischem Bratling /
with vegetarian patty



17,40

GEGRILLTE SCHWEINSHAXE

mit Sauerkraut frisch vom Fass und Bauernbrot ^{4 | a}

Grilled pork knuckles with sauerkraut and bread

19,50

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





SCHNITZEL ESCALOPES

PAULANER SCHNITZEL

paniertes Schweineschnitzel mit knusprigem Bacon und Spiegelei, serviert mit Bratkartoffeln und kleinem Gartensalat ^{2,3,9 | a,c,g,j}

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

20,30

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

zwei panierte Kalbsschnitzel mit Zitronengarnitur, serviert mit Bratkartoffeln, Preiselbeertöpfchen und kleinem Gartensalat ^{2,3,9 | a,c,g,j}

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

24,40

JÄGERSCHNITZEL

paniertes Schweineschnitzel mit frischen Champignons in Rahmsoße, Butterspätzle und kleinem Gartensalat ^{9,10 | a,c,g,j}

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

20,40

FRANKFURTER SCHNITZEL

paniertes Schnitzel vom Hähnchen mit unserer Grünen Soße, serviert mit Bratkartoffeln und kleinem Gartensalat ^{2,3,9 | a,c,g}

Breaded chicken escalope with our green sauce (7 herbs in sour cream) served with fried potatoes and side salad

21,20





SÜSSE LECKEREIEN DESSERTS

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL

auf Vanillespiegel mit einer Kugel Walnusseis a,c,g,h

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

7,80

CRÈME BRÛLÉE

abgebrannt mit braunem Zucker g,h

flamed with brown sugar

8,10

EISKUGEL

Eissorten: Vanille, Schokolade, Walnuss,
Sorbet Cassis g,h

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

2,10

KAISERSCHMARRN

mit Rosinen und Puderzucker, serviert mit
Apfelmus und Vanillesoße 3,5 l a,c,g

Shredded pancake with raisins and powdered
sugar, served with apple sauce and vanilla sauce

8,40

SCHWARZER KATER

Vanille- und Schokoladeneis mit Sahne und
warmer Schokoladensoße g

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

5,40

PORTION SAHNE

Schlagsahne g

Portion of whipped cream

1,20





KINDERKARTE CHILDREN'S MENU

BIENE MAJA TELLER

Hausgemachte Spätzle mit Jägersoße

Home-made Swabian noodles with mushroom cream sauce

6,30

DONALD DUCK TELLER

Kleine Rostbratwurst mit Pommes frites und Ketchup

Grilled pork sausage with French fries and ketchup

7,50

WILLI TELLER

Kartoffelkloß mit Bratensoße

Potato dumpling with gravy

6,30

GOOFY TELLER

paniertes Schnitzel vom Schwein
oder vom Hähnchen

8,50

9,00

mit Pommes frites und Ketchup

Breaded pork escalope

or chicken escalope

with French fries and ketchup

