



*Willkommen in unserem
Paulaner's Passugg*

Hallo liebe Gäste

Wir sind wieder voller Elan ins neue Jahr gestartet. Gemäss Prognosen weiss man gar nicht so recht, was man vom diesem erwarten kann. Diese Herausforderung nehmen wir mit Freude an, indem wir unser Altbewährtes weiterführen und mit neuen Ideen noch mehr Leben, Freude und Spass in unser Paulaner's bringen.

Wir wünschen Ihnen für das angefangene Jahr alles Gute und viel Erfolg.

Die geplanten Anlässe finden Sie im Paulaner's Kalender. Kurz vor den Anlässen werden wir Sie jeweils genauer informieren.

Wir freuen uns auf jeden Fall darauf, Sie nach allen Regeln der traditionellen Bayerischen Küche kombiniert mit der Bündner Gastfreundschaft zu verwöhnen.



Ihr
Hans-Peter
Kropf,
Gastgeber
und sein Paulaner's-Team



Gut, besser, Paulaner.

Das Paulaner Hefe-Weissbier jetzt mit verbesserter Rezeptur. So vollmundig wie das Original

Hier kocht der Chef - kommen Sie trotzdem!

*Wine & Dine auf südafrikanisch
am Sonntag 7. Februar 2010*

Rolf Zeitvogel, Winemaker vom Weingut Blaauwklippen und Beat Wicki, CEO der SSTH werden Sie am Sonntagabend 7. Februar 2010, mit einem Südafrikanischen Menu und speziell dazu auserlesenen Südafrikanischen Weinen verwöhnen.

Seit Jahren pflegt Beat Wicki enge Beziehungen zum Weingut Blaauwklippen in Stellenbosch Südafrika. Die Weine werden mit grosser Passion nach althergebrachten Verfahren und unter Berücksichtigung des lokalen Terroirs von Rolf Zeitvogel produziert. Die Qualität der Weine hat sich mit jedem Jahr, in dem Rolf Zeitvogel vor Ort tätig war gesteigert und er konnte schon verschiedene Preise für seine stilvollen Weine entgegen nehmen. Rolf Zeitvogel wird an diesem Abend die präsentierten Weine für Sie auch kommentieren.

Beat Wicki's geheime Liebe ist, wie seine Freunde wissen, Südafrika. Nicht nur die Landschaft und das Klima sondern auch die Gastronomie faszinieren ihn seit Jahren. So hat er sich vermehrt auch mit der Südafrikanischen Küche auseinander gesetzt und in seinem privaten Umfeld des Öffern einer illustren Gästeschar präsentiert. Nun wird das Wine and

Dine zum Anlass genommen, diese Erfahrungen auch einer breiteren Öffentlichkeit vorzustellen. Es erwarten Sie Südafrikanische Gaumenfreuden umgeben mit authentischen Weinen, präsentiert von Rolf Zeitvogel.

Südafrikanisches Menu

7.2.2010, ab 18:00

Hummerpasten-Toast, Biltong, Hühner-Satey mit Puri und Maisbrot

Bobotie mit Blatjang

Mangosorbet

Kapmalaisches Hühnercurry mit gelbem Reis und Chakalaka

Erdbeermousse garniert mit Mandel-Kolwadijb

Preis pro Person CHF 55.-
(inkl. vier verschiedene Weine,
exkl. weitere Getränke)

Anmeldung bis 31.1.2010
über Tel 081 255 11 20 oder an
michaela.blumenthal@ssth.ch



Neuer Kopf im Paulaner's



Seit November hat unser Paulaner's Team im Service Bereich durch Frau Gerda Hunger Verstärkung erhalten. Gerda Hunger arbeitet vor allem am Morgen. Sie ist eine Pferdenärrin und freut sich darauf, Sie in unserem gemütlichen Lokal zu verwöhnen.

Ein Paulaner Bier in Passugg oder an der Gehlitz? Dieses Jahr ist beides möglich – wir sind am Stand 233 in der Halle 2!

Unsere Öffnungszeiten:

MO – FR: 09.00 – 23.00 Uhr

SA und SO: Ruhetage
(Gesellschaften auf Anfrage)

www.paulaners-passugg.ch

Paulaner's - Kalender

Do 28.1.10	Röstiaabend
So 7.2.10	Südafrika Wine&Dine
Do 18.2.10	Pizzaabend
Sa 6.3.10	Theaterdinner

Winterzeit - Fonduezeit

Ab sofort verwöhnen wir Sie mit unseren bewährten Fondue-Variationen. Das Ambiente unseres Paulaner-Stübli passt genau zu diesen Gerichten und wird dem Motto *Fondue isch guet und git a gueti Luna* vollkommen gerecht.

Fondue Chinoise*

Fünf Sorten Fleisch (Kalb, Truthahn Rind, , Lamm, Schwein) frisch geschnitten und auf Platten serviert. Dazu eine feine Bouillon und viele Beilagen.

Bierfondue*

Im Prinzip gleich wie Fondue Chinoise nur ist die Bouillon mit unserem würzigen Paulaner Weissbier veredelt.

Jägerfondue*

Fleisch vom Wild und eine etwas kräftigere Bouillon.

Käsefondue

Feines, luftiges und rassiges Käsefondue mit unserer Hausmischung.

Käsefondue Moitié/Moitié

Die besondere Mischung von Vacherin und Gruyère geben dem Fondue einen speziellen und sehr angenehmen Geschmack.

*Da wir den Metzger im Hause haben, können wir Sie mit einer speziell guten Fleischqualität verwöhnen. Das nur von Edelstücken stammende Fleisch wird jeweils kurz vor Gebrauch frisch und von Hand geschnitten.

Rufen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne weitere Auskünfte und nehmen Ihre Reservation entgegen.



Unsere Weinempfehlungen:

Blaauwklippen Vinyard Selection White Zinfandel



Dieser Zinfandel Banc de Noir besticht bereits durch seine gold glänzende Farbe. Aus ganzen Traubenbündeln gepresst schmeichelt er mit wunderschönen Aromen von Zitronenschale und Fruchtbonbons. Der Geschmack frischer Birnen und Äpfel mit

einem Hauch von Zitrone macht diesen Wein zu einem Genuss. Er eignet sich hervorragend zu Geflügel, Kalbfleisch, Meeresfrüchten, kalten Fleischplatten und frischem Käse.

75 cl, CHF 48.-

Blaauwklippen Vinyard Selection Zinfandel



Dieser Wein ist umgeben von ausdrucksstarken Aromen wie Vanille, reifen Pflaumen, Brombeeren und einem Mix aus getrockneten Früchten. Eignet sich hervorragend zu würzigem Lamm und Steak. Empfiehlt sich auch zu klassischen Gerichten,

geräuchertem Fleisch oder würzigen Fischspeisen. Ebenfalls ein grosser Genuss zu kräftigen Käsesorten.

