



# PAULANER'S

*Passugg*

## Herzlich willkommen



Ein altes Lokal ist zu neuem Leben erwacht. Das Restaurant PAULANER's im ehemaligen Kurhotel Passugg heisst seit Juni 2004 wieder Gäste willkommen. Bekannt als Passugger Stübli war dieses mit der Schliessung des Hotels bzw. mit der Eröffnung der internationalen Hotelfachschule, der Schweizerischen Schule für Touristik und Hotellerie AG nur noch für die Studierenden der Schule zugänglich. Nach einer gründlichen Renovation erstrahlt das ehemalige Passugger Stübli nun im neuen Kleid, dem traditionellen Stil und Ambiente der PAULANER Restaurants.

Urchig oder gediegen, bei uns finden Sie beides. Klassische Bayerische Gerichte und Bündner Spezialitäten sind bei uns im Angebot. Für feierliche Anlässe oder sonstige Veranstaltungen steht der Ballsaal des Schulhotels Passugg bis zu 200 Personen zur Verfügung.

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot für Ihren Anlass.

Hans-Peter Kropf und  
das PAULANER'S Team

Im alten Kurhaus  
7062 Passugg  
Tel. 081 255 11 55  
[www.paulaners-passugg.ch](http://www.paulaners-passugg.ch)  
[hans-peter.kropf@paulaners-passugg.ch](mailto:hans-peter.kropf@paulaners-passugg.ch)

*„Frisch aus dem Suppentopf“*

Griessnockerlsuppe Bouillon mit frischen Gemüsestreifen	9.50
Bayerische Kartoffelsuppe und Croutons	9.00
Bündner Gerstensuppe	9.50

*„Da haben wir den Salat“*

Grüner Salat	7.50
Gemischter Saisonsalat	9.00
Tomaten-/Mozzarellasalat	11.50

*„Brotzeit ist die schönste Zeit“*

Münchner Weisswürste (1 Paar) mit Händlmeyer's süssem Senf und Brezl	10.00
Ofenfrischer Laugenbrezl	3.00
Bündner Hauswurst	
- mit Brot	7.50
- mit Salat	11.50
Holzofenpizza (Zutaten nach Wunsch)	16.00

### *„Bayerische Wirtshausklassiker“*

Paulaner's Sauerbraten (vom Rind), Apfelrotkohl und Semmelknödel	29.50
Ofenfrische Schweinshaxn Kross gebratene Haxn mit Sauerkraut oder Apfelrotkohl an Schwarzbiersauce und Semmelknödel	25.50

### *„Aus dem Wasser“*

Zanderfilet pochiert mit Kräuterrahmsauce dazu Ratatouille und Reis	26.50
Gebratene Forellenfilets mit Schupfnudeln und Saisongemüse	24.50
Gebratene Seezungenfilets auf cremigem Safranrisotto mit Broccoli ausgarniert	30.50

### *„Schmankerl aus der Pfanne“*

Schwabinger Bierkutschersteak Schweinssteak mit Schinken, Tomaten und Greyerzer überbacken, dazu Zwiebelbratkartoffeln	27.50
Grosses Wiener Schnitzel (vom Kalb) Pommes Frites, Markt Gemüse	35.50
Wirtshaus Brotzeit-Pfandl Hauswurst, Leberkäse mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Senf	23.50
„Züri-Geschnetzeltes“ mit Rösti	33.50
Cordon-bleu (Schwein) mit Pommes Frites und Saisongemüse	26.50
½ Poulet mit Pommes Frites oder Country Cuts (Wartezeit ca. 30 Minuten)	16.00
Pouletpiccata an Madeirajus mit Weissweinsrisotto und Saisongemüse	25.50

## *„Schlemmerei vom Grill“*

Schweinssteak	200g	23.50
Rumpsteak	180g	29.50
Kalbspaillard	180g	32.50
Hähnchenbrust	160g	20.50
Schweinskotlett	200g	21.50

dazu servieren wir hausgemachte Kräuterbutter und Gemüse

Beilagen zur Auswahl:

Pommes Frites, Reis, Bratkartoffeln oder Schupfnudeln

## *„Bündner Spezialitäten“*

Capuns Sursilvans Krautwickel aus dem Bündnerland	27.50
Maluns mit Apfelmus und Bündner Bergkäse Kartoffelmehlspeise	24.50
Rösti mit Schinken, Käse und Spiegelei	16.00

## *„Fleischlose Gerichte“*

„Gärtnerspätzli“ mit Eierspätzli, Spinatspätzli und frischem Gemüse an einer feinen Käsecremesauce	20.50
Gemischte Schwammerl in Sahne mit Semmelknödel und frischer Petersilie	19.50
Reichhaltiger Gemüseteller mit Reis und einem Spiegelei	23.00

*„Für unsere kleinen Gäste“ bis 12 Jahre*

„Benjamin Blümchen“ Hähnchenbrust mit Pommes Frites	15.00
„Schnipo“ Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	15.00
Chicken-Wings mit Pommes-Frites oder Country Cuts	15.50
Rotkäppchen Pommes Frites mit Ketchup	6.50

Herkunft:	
Schweinefleisch:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz und Brasilien
Poulet:	Schweiz und Brasilien