

Business Lunch

15. Juni - 19. Juni 2026



Montag



Maispoulardenbrust

Grillgemüse, Kräuterpolenta
Kräuterbutter

CJL

Dienstag

Cordon Bleu vom Schwein

gefüllt mit Bergkäse und
Pragerschinken, Brezn-Panade
Kartoffel-Gurkensalat

CDMNOPH

Mittwoch

Bunter Sommersalat

Rinderfiletstreifen
gebratene Pilze

Donnerstag

Piccata Milanese von der Putenbrust

Parmesanhülle, Bandnudeln
Tomatensauce

CDJLM

Freitag

Garnelen Thai Curry

Wokgemüse
Duftreis

FHIJA

Vegetarische Business Lunch Auswahl

Salat Ziege

Ziegenkäse, Zupfsalate, Apfel,
Granatapfel, Walnüsse, Gurke
Kirschtomaten, Preiselbeeren

CMNOPO

Käsespätzle

Bergkäse, Röstzwiebel

CDKLM

Veganes Gemüse Curry

Kokosmilch, Wok Gemüse
Basmati Reis

IJH

Spinatknödel

Schnittlauchrahm, Wurzelgemüse
Champignons

CJDLMN

Wählen Sie Ihre Variante:

- Mit Beilagensalat: 16,50 €

- Mit Beilagensalat und 0,5 l & Erfrischungsgetränk: 18,50 €

PAULANER'S
Wirtshaus mit Biergarten

Business Lunch

15th June - 19th June 2026



Monday



Corn-fed chicken breast

CJL

grilled vegetables, herb polenta
herb butter

Tuesday

CDMNOPH

Pork cordon bleu

stuffed with mountain cheese
and Prague ham, pretzel
breading
potato - cucumber salad

Wednesday

Colorful summer salad

Beef tenderloin strips
sautéed mushrooms

Thursday

CDJLM

Milanese-style turkey breast piccata

Parmesan crust, tagliatelle
tomato sauce

Friday

FHIJA

Thai curry with shrimp

stir-fried vegetables
fragrant rice

Vegetarian Businesslunch selection



Goat's cheese salad

CMNOPOQ

Goat cheese, Plucked lettuce apple,
pomegranate, walnuts cucumber
cherry tomatoes, cranberries

Cheese spaetzle

CDKLM

Mountain cheese
fried onion

Vegan vegetable curry

CM

Coconut milk, wok vegetables
basmati rice

Spinach dumplings

CJDLMN

Chive cream, root vegetables
mushrooms

Choose your variant:

- With side salad: € 16.50

- With side salad & 0.5 l soft drink: € 18.50

PAULANER'S

Wirtshaus mit Biergarten