



Herzlich Willkommen



...online
reservieren!

Paulaner's an der Schlachte
Schlachte 30 | 28195 Bremen
Tel.: 0421 / 169 06 91
www.paulaners-schlachte.de
bremen@paulaners.de
[Facebook.com/PaulanersSchlachte](https://www.facebook.com/PaulanersSchlachte) 
[Instagram.com/paulanersschlachte](https://www.instagram.com/paulanersschlachte) 





GUT ESSEN UND G'SCHEID FEIERN DAS IST PAULANER'S AN DER SCHLACHTE

Seit 1998, direkt an der Weser gelegen, ist das Paulaner's an der Schlachte ein Bier- und Speiselokal nach Münchner Lebensart mit einem der schönsten Biergärten Bremens. Frei nach dem Motto „Leben und leben lassen“ erleben Sie bei uns eine besonders frische Gemütlichkeit, die echt bayrischen PAULANER Biere, die vielseitige Speisekarte mit Spezialitäten aus der nord- und süddeutschen Küche.

Ob jung oder alt, Familie oder Firma, Biergarten- oder Radlerfans, die beliebten Paulaner's Saisonangebote, Aktionstage und täglich wechselnden Mittagsgerichte lassen kaum einen Wunsch offen.

Wir lieben es, Ihre Gastgeber zu sein und freuen uns auf Sie!
Herzlichst, Ihr Paulaner's Team

JÖRG KLOSE

WOHLFÜHLEN UND GENIESSEN

Damit Sie sich bei uns und mit uns kulinarisch rundherum wohlfühlen, erwartet Sie ein besonderer Service.



Sie möchten Ihr Essen zum Mitnehmen?

Wir bieten Ihnen alle Portionen auch zum Mitnehmen in unserer praktischen Paulaner's-Mehrweg Box an.



Sie wollen etwas Neues probieren?

Die beliebtesten Gerichte unserer Gäste.



Kennen Sie unsere Edelweißportionen?

Bei ausgesuchten Gerichten bieten wir Ihnen eine kleinere Portion um 2,50 € günstiger an. Achten Sie einfach auf das Edelweiß-Logo in der Karte.



Leiden Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten?
Die Legende zu den Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite. Bilder in dieser Karte sind Serviermuster.

English
Menu



VORSPEISEN

HÜTT'N BRETT'L | FÜR 2 PERSONEN

Südtiroler Schinkenspeck_{2,3,4} | Beef Tatar vom Rind_{c,j} |
karamellierte Zwiebeln | Avocadomus₃ | Paulebazi_g | Bergkäse₁₅ |
Aprikosen-Tomaten-Chutney | Wirtshaus Hummus_{a,f,k,j,3} mit Bergkräuter |
geröstetes Wirtshausbrot_{a,f,g,h,k} **p.P. € 9,90**



BEEF TATAR MIT KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN **NEW**

Handgeschnittenes feines Rindfleisch_{c,j} | Zwiebeln | Petersilie | pikante
Gewürze | Kapernäpfel | Avocadomus₃ | karamellierte Zwiebeln_{l,1,5} |
Wildkräuter Salat | geröstetes Wirtshausbrot_{a,f,g,h,k} **€ 16,90**



PAULEBAZI – “OBATZDA”

Klassischer Obatzda_{a,g} | rote Zwiebeln | Wirtshausbrot_{a,k} **€ 10,90**

BAYRISCH BRUSKÄDDA **NEW**

geröstetes Wirtshausbrot_{a,f,g,h,k} | Wildkräuter Salat |
gezupftes Rindsfleisch in Hausmarinade |
karamellierte Zwiebeln_{l,1,5} | Radi

1 PERSON € 9,90 2 PERSONEN € 18,90



ALMKAS BRUSKÄDDA **NEW**

geröstetes Wirtshausbrot_{a,f,g,h,k} | mariniertes Wildkräuter Salat |
geriebener Greyerzer₁₅ und Parmesankäse in Hausmarinade | Schnittlauch |
Rucola | Radieschen | Aprikosen-Tomaten-Chutney | Kürbiskerne

1 PERSON € 9,90 2 PERSONEN € 18,90



BREZN_a

mit Butter **€ 2,60**



*Mogst
a Brezn?*

VORSPEISEN

FRIEDA'S WURSTSALAT „SCHWEIZER ART“

Marinierte Lyoner Wurststreifen_{2,3,8} | Bergkäse₁₅ |
Zwiebeln | Wirtshausbrot_{a,k}

ALS VORSPEISE € 11,40 ALS HAUPTGANG € 13,90

WEISSWÜRSTE

2 Original Münchner Weißwürste aus der Traditionsmetzgerei

Vinzenz Murr_{3,4,8,11,f,g,i} | Händlmaier's Süßer Senf |

Butter | Brezn_a **€ 9,90**



KÜRBISUPPE MIT BIO KÜRBIS

Bio Hokkaido Kürbis | Kartoffeln von Hulsbergs Höfe | hausgemachte

Röstzwiebeln_a | Kürbiskernöl_{e,h,k} | Wirtshaus Brot_{a,f,g,h,k} **€ 7,90**

– Auf Wunsch mit geröstetem Südtiroler Schinkenspeck –



OBENDRAUF & DAZU **NEW**

Paulebazi_{a,g} | Avocadomus₃ | karamellierte Zwiebeln_{l,1,5} |
Wirtshaus Hummus_{a,f,k,j,3} mit Bergkräuter | dazu Wirtshausbrot_{a,f,g,h,k}
oder Brezn_a **€ 12,90**



GRÜNZEUG

frisch und knackig

HEIDI'S BERGBAUERN SALAT

Rucola | roter Mangold | Feldsalat | Römersalat | Rote Bete |
Radieserl | Gurke | Kürbiskerne_{a,f,j,k} | Röstkartoffeln_g |
Kürbiskern-Balsamico-Dressing_{j,l,e,h,k} € 15,90

ANNI'S CAESAR-SALAT

Römersalat | Kirschtomaten | Parmesan_g | Cashewkerne |
Croûtons_a | Parmesan-Kräuter-Dressing_{c,d,g,j,a} |
Wirtshaus Brot_{a,f,g,h,k} & Butter € 15,90

SALATE WAHLWEISE MIT

für je zzgl. € 3,90

GEZUPFTES GRILLHENDLFLEISCH_{a,g}
ZIEGENFRISCHKÄSE_g
VEGANE „CHICKERIKISTREIFEN“_{a,f}
GEBRATENE CHAMPIGNONS_g

VEGETARISCH & VEGAN

für jeden was dabei!

ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE

Hausgemachte Spätzle_{a,c,g} | Bergkäse₁₅ | geschmolzene Zwiebeln_g |
hausgemachte Röstzwiebeln_a € 15,50

WAHLWEISE MIT

GEBRATENEN CHAMPIGNONS _g	+ € 3,90
TIROLER SPECK _{2,3,8}	+ € 2,50

SÜDTIROLER GEMÜSE-PICCATA **NEW**

Aubergine und Zucchini im Parmesanmantel_c | Babyspinat |
Sardische Knopfnudeln_a in Tomaten-Oregano-Sud |
Kürbiskernöl_{e,h,k} € 20,90

SCHICKERIA „HENDL“ PFANNE **VEGAN**

Vegane „Chickerikistreifen“_{a,f} | Rahmsauce |
Champignons | Lauchzwiebeln | Wirtshaussalat |
Kürbiskern-Balsamico-Dressing_{j,l,e,h,k} € 20,90

WAHLWEISE MIT

Hausgemachte frische Spätzle_{a,c,g} oder veganen Kartoffelröstis_{a,i,k}

WIRTSHAUS KLASSIKER

Wählen Sie bitte Ihre Kartoffelbeilage dazu aus...



WIESNTELLER NEW

Knuspriger Schweinsbraten vom Oldenburger Landschwein_j |
Salvator Starkbiersauce_a | Krautsalat_{i,j} € 14,50

OMA'S KNIPPTELLER

Kross gebratene norddeutsche Spezialität bestehend
aus Schweinefleisch, Rindfleisch, Hafergrütze_{4,a4} |
milde Gewürzgurke_{2,11,j} | Apfelkompott₃ € 14,50

ORIGINAL MÜNCHENER LEBERKÄS_{c,j}

Aus der Münchener Traditions Metzgerei Vinzenz Murr |
Spiegelei aus artgerechter Freilandhaltung | Händlmaier's Süßer Senf € 13,50

BREMER ROSTBRATWÜRSTE

8 Rostbratwürste von unserer Fleischerei Hemmerling_{3,4,8,f,g,i,j} |
Salvator Starkbiersauce_a | frisches Sauerkraut_{2,3,i} |
hausgemachte Röstzwiebeln_{a1} € 13,50

SCHMANKERLN

Wählen Sie bitte Ihre Kartoffelbeilage dazu aus...

STALLGEFLÜSTER

3 Filetmedaillons vom Oldenburger Landschwein im Südtiroler Schinkenspeckmantel_{2,3,8} |
Champignon-Lauch-Rahmgemüse_g | Gemüsestroh_a € 23,90

RUMPSTEAK MIT ALMWIESEN-KRÄUTERBUTTER

250 g gegrilltes Rumpsteak* | selbstgemachte Almwiesen-Kräuterbutter |
Wildkräuter Salat | Dressing aus eichenfassgereiftem Apfel-Balsamico-Essig_{j,i} € 26,90

FRANZI'S DEFTIGES BRATENPFANDERL

½ Rinderroulade_{2,3,8,j} | Knuspriger Schweinsbraten vom Oldenburger Landschwein_j |
Haxenfleisch_{2,3,4} | Salvator Starkbiersauce_a | frischer Apfelrotkohl € 20,50

RINDSROULADE "HAUSFRAUEN ART"

Klassische Rindsroulade mit Speck, Gurke, Zwiebeln_{2,3,8,j} | Rouladensauce_{1,2,3,11,g,i,j,i} |
frischer Apfelrotkohl € 19,50

PAULE'S PANNFISCH

Gebratenes Duett vom Fang des Tages_{a,g} | Senfschaumsauce_{i,g} | Gurkensalat_{j,i} € 18,90

BRAUHAUS GULASCH VOM DAMWILD

Gulasch vom Damwild_{2,3,8,j,i} | Rosenkohl_g € 21,50

MÜNCHNER WIRTSHAUSHAXE

Krosse, 24 Stunden zart gegarte Schweine-Schinkenaxe | Salvator Starkbiersauce_a |
frisches Sauerkraut_{2,3,i} oder frischer Apfelrotkohl € 20,90

WÄHLEN SIE IHRE KARTOFFELBEILAGE

FÜR ZZGL. € 3,50 JE BEILAGE

KARTOFFELKNÖDEL

mit Butter-Semmelbrösel-Topping_{a,g}

BRATKARTOFFELN

mit geschmolzenen Zwiebeln_g

POMMES FRITES

auf Wunsch mit HEINZ Ketchup_i & HEINZ Majo_{c,i,j}

LAUWARMER KARTOFFELSALAT_j

mit frischen Radieserln

RÖSTKARTOFFELN „WIRTSHAUS ART“_g

mit gestoßenem Pfeffer, Meersalz und Kräutern

KARTOFFELSTAMPF_g

mit zerlassener Butter und Petersilie

RÖSTI NUGGETS „KROKETTEN“_g

in Öl ausgebackene Kugeln von Röstiteig

HAUSGEMACHTE KARTOFFELRÖSTIS

in Öl ausgebackene, handgefertigte Kartoffelröstis_{a,i}

LAUWARMER KARTOFFEL-GURKENSALAT_j

*Alle Angaben ausgehend vom Rohgewicht

SCHNITZEL

WÄHLEN SIE IHR SCHNITZEL AUS...

HENDL SCHNITZEL

Panierte Hähnchenbrust ca. 250 g*_{a,c,g} aus nachhaltiger Aufzucht aus dem Oldenburger Land € 15,90

SCHWEINE-SCHNITZEL

Paniertes Schnitzel ca. 200 g*_{a,c,g} vom Schwein aus dem Oldenburger Land € 13,90

KALBS-SCHNITZEL

2 panierte Schnitzel vom Kalbsrücken ca. 200 g*_{a,c,g} € 18,90

VEGAN-SCHNITZEL **VEGAN**

100 % vegan | 100 % Weizenprotein | unvergleichliche Knusperpanade | 2 Stück, ca. 200 g*_{a,f} € 14,90

Basst
scho!

SCHNITZEL

...NACH GEWÜNSCHTER ART...

MÜNCHNER ART

+ € 3,50

Zitrone | Wirtshaus Salat mit Hausdressing_{j,l}

JÄGER ART

+ € 4,50

Champignonrahmsauce_g | Wirtshaus Salat mit Hausdressing_{j,l}

HOLSTEINER ART

+ € 4,50

Spiegelei | milde Gewürzgurke und Dillgurken_{1,2,3,11,j}

ALMWIESEN ART

+ € 4,50

Sauce Hollandaise_{a,c,i,g} | Gemüse der Saison_g

ORIGINAL WIENER ART

+ € 3,50

Zitrone | kaltgerührte Preiselbeeren

...UND IHRE KARTOFFELBEILAGE + € 3,50 JE BEILAGE

RÖSTKARTOFFELN „WIRTSHAUS ART“_g

mit gestoßenem Pfeffer, Meersalz und Kräutern

KARTOFFELSTAMPF_g

mit zerlassener Butter und Petersilie

RÖSTI NUGGETS „KROKETTEN“_g

in Öl ausgebackene Kugeln von Röstiteig

HAUSGEMACHTE KARTOFFELRÖSTIS_{a,i}

in Öl ausgebackene, handgefertigte Kartoffelröstis

LAUWARMER KARTOFFEL-GURKENSALAT_j

KARTOFFELKNÖDEL

mit Butter-Semmelbrösel-Topping_{a,g}

BRATKARTOFFELN_g

mit geschmolzenen Zwiebeln

POMMES FRITES

auf Wunsch mit HEINZ Ketchup_i & HEINZ Mayo_{c,i,j}

LAUWARMER KARTOFFELSALAT_j

mit frischen Radieserln

* Alle Angaben ausgehend vom Rohgewicht

HEISSGETRÄNKE

Bayrische Kaffeekultur bedeutet erstklassige Qualität aus traditioneller Genussröstung, die Ihnen die bayrische Lebensart heiß näher bringt.



KAFFEE CRÈME „BAVARIA MELANGE“	BECHER € 3,50 TASSE € 2,90
CAPPUCCINO _{g,9}	€ 3,90
ESPRESSO ₉	€ 2,90
DOPPELTER ESPRESSO ₉	€ 3,60
MILCHKAFFEE	€ 4,20
LATTE MACCHIATO _{g,9}	€ 4,60
LATTE MACCHIATO _{g,9} Mit Aroma: Vanille Karamell Haselnuss ₁	€ 4,80
IRISH COFFEE „BAVARIAN STYLE“ Kaffee Crème mit Penninger Whiskey – Bavarian Finish und leicht geschlagener Sahne	€ 6,90
BECHER HEISSE SCHOKOLADE _g mit Sahne _g	€ 3,90
GROSSES GLAS EILLES TEE Darjeeling Earl Grey Ostfriesen Mischung Sommerbeere Assam Grüner Tee Apfel Rotbusch Alphüttenkräuter Pfefferminze Kamille	€ 3,50

SÜSSES

TOBLERONE MOUSSE auf Espresso-Martini-Schaum _{c,f,g,h,a} _{g,9} Minze	€ 8,90
ESPRESSO AFFOGATO Espresso ₉ Vanille Eiscreme aus der El Mundo Eis-Manufaktur _{c,g}	€ 5,50
RESI'S KIRSCH-SCHNITTE „SCHWARZWÄLDER ART“ VEGAN Schokoladenbiskuit _a Schlagobers (Schlagsahne) Kirschkompott 1 Kugel Kirschorbet Minze	€ 8,90
KAISERSCHMARRN Hausgemacht _{a,c,g} Mandelsplitter Rosinen ₅ Puderzucker	€ 7,20
KAISERSCHMARRN-PFANDERL „FAMILY STYLE“ AB 3 PERSONEN Hausgemacht _{a,c,g} Mandelsplitter Rosinen ₅ Puderzucker	p.P. € 6,90
WARMER APFELSTRUDEL Warmer Apfelstrudel _a Schlagsahne _g	€ 7,20



WAHLWEISE MIT

SELBST GEKOCHTE VANILLESAUCE _{c,g}	für je zzgl. € 1,50
ESPRESSO-MARTINI-SCHAUM _{g,9}	
APFELKOMPOTT ₃	
APRIKOSENKOMPOTT ₃	
KIRSCHKOMPOTT ₃	
ZWETSCHGENKOMPOTT ₃	
VANILLE EISCREME _{c,g}	
SALTED CARAMEL EISCREME _{c,g}	
KIRSCHSORBET	für je zzgl. € 2,00

EISCREME AUS DER EL MUNDO EIS-MANUFRAKTUR

Die Zubereitung aller Produkte erfolgt in unserem Haus unter größter Sorgfalt. Produkte, die Allergene oder Zusatzstoffe enthalten, sind durch die entsprechenden Buchstaben und Zahlen gekennzeichnet: (a) enthält Gluten diverse / in Spuren (a1) enthält Gluten Weizen, (a2) enthält Gluten Roggen, (a3) enthält Gluten Gerste, (a4) enthält Gluten Hafer, (b) enthält Schalen / Krebstiere, (c) enthält Eihühnereier, (d) enthält Fische, (e) enthält Erdnüsse, (f) enthält Sojabohnen, (g) enthält Milch / Laktose, (h) enthält Schalenfrüchte diverse / in Spuren, (h1) enthält Mandeln, (h2) enthält Haselnüsse, (h3) enthält Walnüsse, (h4) enthält Cashewnüsse, (h5) enthält Pecannüsse, (h6) enthält Paranüsse, (h7) enthält Pistazien, (h8) enthält Macadamianüsse, (i) enthält Sellerie, (j) enthält Senf, (k) enthält Sesamsamen, (l) enthält Schwefeldioxid / Sulfite, (m) enthält Lupinen, (n) enthält Weichtiere / Mollusken, (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) koffeinhaltig, (10) chininhaltig, (11) mit Süßungsmittel, (12) enthält eine Phenylalaninquelle, (14) mit Taurin.



Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. in EUR.
Bilder in dieser Karte sind Serviermuster.

Alle Speisen können Spuren von Gluten(a), Ei(c) und Laktose(g) enthalten.