



### **Aperitifempfehlung:**

Champagner Louis Roederer "Edition 242"  
0,11 / 14.- €

Cremant Cuvée Privée Rosé, Domaine Ackermann  
0,11 / 8.- €

"Egerner Spritzer"  
(Aperol, Weißwein/Prosecco und Soda)  
7,50€

Hugo  
(Prosecco, frische Minze, Holunder und Soda)  
7,50€

„Egerner Fruchtspriz“ Alkoholfrei  
(Apfel- und Rhabarbersaft, Holundersirup und Soda)  
5,90 €

### **Tageskarte**

Ziegenkäse in Speck gebraten mit Rote Beete Carpaccio und Rucola  
13.- €

Kalbsrahmgulasch mit hausgemachten Spätzle und kleinem Salat  
20.- €

Gebackenes Seelachsfilet mit Kartoffelsalat und Sc. Remoulade  
15.- €

Saibling von der Fischerei Tegernsee, im Ganzen gebraten,  
mit Salzkartoffeln und kleinem Salat  
22.- €

### **Unsere Weinempfehlung**

2013'er Pinot Noir "Löwenberg", Weingut Spiess, Rheinhessen  
0,11 / 4,50.-€

2020'er Sauvignon blanc "Kalk und Kreide", Weingut Tement, Steiermark  
0,11 / 4,90€



## Vorspeisen/Suppen/Kleinigkeiten

Edelfischsuppe mit Safran	kleine Port. 16.-€/ große Port.	24.-€
Rinderkraftbrühe mit Maultaschen und geschmolzene Zwiebel		8.-€
Carpaccio vom Weiderind mit Rucola, Parmesanspäne		15.- €
Kalbsbries in brauner Butter auf Selleriepüreè und Kalbsjus		16.- €
Vitello Tonnato vom Kalbsrücken mit friterten Kapern und getrockneten Tomaten		16.- €
Entenleberterrine mit Zwetschgenmousse, Kürbischutney und schwarzen Walnüssen		16.- €

## Unsere Salate

Kleiner Salatteller mit verschiedenem Blattsalat, Rohkostsalaten und Brotroutons		6.- €
Großer Salatteller mit verschiedenem Blattsalat, Rohkostsalate		10.- €
...Streifen vom Premium Rind und Kirschtomaten		18.- €
...Riesengarnelen, Seawater, in Kräutern gebraten		26.- €

zu allen Salaten wird Baguette gereicht

## Malerwinkel Klassiker

Rumpsteak (250gr.) mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat		26.- €
Wiener Schnitzel von Kalb mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren		24.- €
Krustenbraten vom Schwein mit Kartoffelknödel und Krautsalat		15.- €

## Hauptgerichte

Seawater Riesengarnelen mit Knoblauchbaquette und Cocktailsauce		29.- €
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Bouillongemüse und Rieslingschaum		26.- €
Rindsroulade mit kräftiger Schmorsauce, Blaukraut und Spätzle		25.- €
Zwiebelrostbraten vom Jungbullen mit Bratkartoffeln und kleinem Salat		32.- €

## Vegetarisch

Rotes Thaicurry mit Gemüse, Sprossen, Basmatireis und frischem Koriander		18.- €
-Wahlweise mit Hähnchen 21.- € oder Garnelen 28.-€		
Ravioli vom Schwarzem Trüffel mit Trüffelschaum, brauner Butter und Parmesan		18.- €



## Warme Süßspeisen

Kaiserschmarrn mit Apfelmus	13.- €
Hausgemachter Blaubeerpfannkuchen mit Sahne	11.- €
Halbflüssiger Schokokuchen mit Beerenragout und Vanilleeis	10.- €

## Dessert

Crème brûlée von der Vanille mit Gewürzananas und Eierliköreis	12.- €
Abgeschmolzene Zwetschgenknödel mit Zwetschgenröster und Zimteis.	11.- €
Geeister Cappuccino	7.- €
Mövenpick Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	8.- €
Spaghettieis nach Art des Hauses	8.- €
Eine Kugel Mövenpick Eis nach Wahl (Vanille, Erdbeere, Schokolade, Amarena-Kirsch oder Walnuss)	2,50 €
Gemischtes Mövenpick Eis mit Sahne (3 Kugeln)	7.- €
Gemischtes Mövenpick Eis ohne Sahne (3 Kugeln)	7.- €
Käsedessert - kleine Auswahl verschiedener Käsesorten	12.- €

Änderungen behalten wir uns vor. Vielen Dank.