



### **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.- €

Rumpsteak Strindberg mit kräftiger Schmorsauce, Kartoffelgratin und Speckbohnen

30.- €

### **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 / 5,50€



## Vorspeisen/Suppen/Kleinigkeiten

Edelfischsuppe mit Safran	kleine Port. 16.-€/ große Port.	24.-€
Rinderkraftbrühe mit Maultaschen und geschmolzenen Zwiebeln		8.-€
Carpaccio vom Weiderind mit Rucola und Parmesanspäne		15.- €
Kalbsbries in brauner Butter auf Selleriepüree und Kalbsjus		16.- €
Rindertartar vom Weiderind mit Trüffelmayonaise, Wachtelei und Baby Leaf Salat		18.- €
Duett vom Thunfisch (Sashimi und Würfel) mit Asiagemüse und Wasabimayonaise		19.- €
Zweierlei von der Entenleber mit Zwetschgenkonfit, Brioche und Ananaschutney		17.- €

## 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 Venererisotto, grünem Spargel und Safranschaum		29.- €
Rinderroulade mit kräftiger Schmorsauce, Apfel- Blaukraut und Spätzle		25.- €
Bayrischer Rehrücken rosa gebraten auf Süßkartoffelpüree, Wirsinggemüse und Spätzle		34.- €
Rinderfilet mit gebratener Gänsestopfleber auf getrüffeltem Kartoffelpüree, wildem Broccoli, Babykarotten und Morchelrahm		36.- €

## 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 Gewürzanas und Eierliköreis	12.- €
Abgeschmolzene Zwetschgenknödel mit Zwetschgenröster und Zimteis	11.- €
Cassistörtchen mit frischen Beeren und Waldfruchtsorbet	10.- €
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.