



suppen und vorseisen

portion oliven oder griechischer feta oder thunfischpaste mit frischem hausbrot

zu je 3,50 €

parmesanbrocken mit pesto

4,50 €

kürbis-kokos-suppe mit rahmhaube

6,50 €

französische zwiebelsuppe mit käse und brot

6,50 €

kräutersaitlings-carpaccio mit parmesan und pinienkerne salat-bouquet

9,50 €

gegrilte auberginen mit burrata (eine mozzarella art mit flüssigem kern) und basilikumpesto

11,- €

carpaccio von der irischen lende mit parmesan und rucola-salat-bouquet

12,- €

salat

bei unseren salaten könnt ihr aus unserem hausgemachten balsamicodressing, weißem balasmico dressing oder unserem kürbiskerndressing wählen

der malzraum salat - frischer marktsalat und warmer kartoffelsalat mit in kübiskern panierten und saftig gebackenen hühnerbruststreifen, etwas kürbiskerndressing darf nicht fehlen

14,50 €

großer pflücksalat mit in sweet-chili gebratenen rinderlenden streifen und avocado

15,- €

großer pflücksalat mit gegrillter hühnerbrust und ziegenkäse

14,50 €

großer pflücksalat mit saftig gegrillten austernpilzkappen und tofu

14,- €

immer gut

ofenfrischer leberkas (200 gramm) mit warmen kartoffelsalat

(dauert aber 25 min da ofenfrisch)

14,- €

pikantes curry mit frischem gemüse und aromatisiertem reis / **13,- €**
mit hühnerbrustfilet zzgl. **2,- €** / mit gegrillten rinderlendenstreifen zzgl. **4,- €**

knackiges gemüse vom grill, mit honig ziegenkäse

13,- €

kasspatzn' mit dreierlei käse und salat

10,- €

essen im malzraum - stets frisch und mit viel liebe zubereitet.



der wirt empfiehlt

tafelspitz vom bayrischen jungbullen mit salzkartoffeln und meerrettichsauce
20,- €

medallions vom schweinefilet mit rahmschwammerl und kartoffelrösti
17,50 €

safranrisotto mit waldpilzen und rinder-tagliata (empfehlung des wirts)
20,- € / geht auch vegetarisch, dann 15,- €

geschmorte lammschulter in bordeaux-sauce mit marktgemüse und 1a kartoffelpüree
19,- €

zwiebelrostbraten vom irischen weideochsen mit geschmolzenen zwiebeln und käsespätzle
24,- €

medium gegrillte medallions von der zarten irischen lende und waldpilz-kartoffel-gemüse
22,- €

classics

der angus burger, cirka 180 gramm bestes angus beef mit tomaten, triple cheese,
knusprigem speck, zwiebeln und malzraum-burger-sauce
mit salat 14,- € / mit potato dippers oder süßkartoffelpommes 15,50 €

der vegetarische biryani-burger aus auberginen, bohnen, basmati reis,
butternutkürbis, ziegenkäse und zwiebeln abgerundet mit farmersalat
mit salat 13,- € / mit potato dippers oder süßkartoffelpommes 14,50 €

original wiener schnitzel vom kalb mit bratkartoffeln und hausgemachte preiselbeermarmelade
19,- €

münchner schnitzel vom schwein in einer senf-meerrettich-panade
mit warmen kartoffelsalat 14,- € / mit potato dippers oder süßkartoffelpommes 15,50 €

Das andreas hofer schnitzel (schnitzel wiener art) mit gegrilltem speck, spiegelei und salat
(das schnitzel der ersten stunde, ein echter malzraum klassiker)
15,50 €

hinten drauf

käseplatte nach art des hauses mit walnüssen, trauben und fruchtsenf, dazu gibt's unser hausbrot
11,90 €

hausgemachter apfelkuchen
6,50 €

schwarzes schokolden mousse mit crepe
6,50 €

weißes schokoladenmousse auf obstragout
7,- €

ofenfrischer kaiserschmarrn mit mandeln und apfelmus (ca. 25 minuten)
10,- €