



## suppen und vorspeisen

portion oliven oder griechischer feta mit frischem hausbrot

**zu je 3,50 €**

parmesanbrocken frisch vom 24 monatigem laib gebrochen mit pesto

**5,50 €**

orientalische rote-linsen-suppe angenehm pikant abgeschmeckt, vegan, mit frischer minze und zitronenschnitz zum selber sauer machen

**6,50 €**

große tom-kha-suppe aus zitronengras, kaffir-blätter mit cocosmilch, egerlingen und reis wahlweise mit scampis oder hühnerbrustfilet oder tofu

**10,- €**

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

**11,- €**

## salat

bei unseren salaten könnt ihr aus unserem hausgemachten balsamicodressing, honig-senf- oder unserem frenchdressing 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 gegrilltem pak choi und austernpilzkappen

**14,- €**

## immer gut

münchener sauerbraten, sauer eingelget, mit gebräunten spätzle

**16,- €**

safranrisotto mit provenzialischem ratatouille

**15,- €**

spaghetti mit burrata, gewürfelter avocado kirschtomaten in leichter weißweinsauce

**13,50 €**

spaghetti aglio olio mit pinienkernen, brokkoli, knoblauch und pikanter chili und parmesan

**22,- €**

pikantes curry mit frischem gemüse und aromatisiertem reis

**13,- € / mit hühnerbrustfilet zzgl. 2,- €**

knackiges gemüse vom grill, mit honig ziegenkäse

**13,- €**

kasspatzn' mit dreierlei käse und salat

**11,50 €**



### der wirt empfiehlt

bei niedertemperatur gegartes roastbeef von der allgäuer färsche  
mit bratkartoffel und hausgemachter remoulade

**15,90 €**

entrecote, medium gegrillt, mit sour cream, ofenkartoffel und kleinem salatbouquet

**17,- €**

bei niedertemperatur gegartes roastbeef von der allgäuer färsche  
mit bratkartoffel und hausgemachter remoulade

**15,90 €**

zwiebelrostbraten vom irischen weideochsen mit geschmolzenen zwiebeln und käsespätzle

**24,- €**

lammkrone mit rosmarinkartoffeln und winterlichem 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,- €**

münchener 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 mit internationalen spezialitäten, walnüssen, trauben und fruchtensenf, und hausbrot

**12,50 €**

duett von kürbiskernparfait und frischem schokoladenkuchen

**7,50 €**

erfrischende kokoscreme mit waldbeerenspiegel und minze

**5,50 €**

ofenfrischer kaiserschmarrn mit mandeln und apfelmus (ca. 25 minuten)

**10,- €**