



suppen und vorseisen

portion oliven oder thunfischpaste oder griechischer feta mit frischem hausbrot
zu je 3,50 €

parmesanbrocken frisch vom 24 monatigem laib gebrochen mit pesto
5,50 €

kalte tomatensuppe mit sauerrahm
5,- €

orientalische rote-linsen-kokos-suppe, angenehm pikant abgeschmeckt, vegan, mit frischer minze
und zitronenschnitz

6,- €

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

10,- €

salat

bei unseren salaten könnt ihr aus unserem hausgemachten balsamicodressing, kürbiskern- oder
unserem frenchdressing wählen

sommerlicher salat mit marinierter roter beete, feta, pinienkernen und wassermelone
13,- €

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

14,50 €

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

15,- €

großer pflücksalat mit gegrillter hühnerbrust und honig-ziegen-frischkäse

14,- €

großer pflücksalat reich garniert mit gegrilltem bio-tofu und sweet chili dip

13,- €

immer gut

pikantes curry mit frischem gemüse und mit zitronengras aromatisiertem reis
13,- € / mit hühnerbrustfilet zzgl. 2,- €

zweierlei knödel, spinat und kaspess in leichter weißweibuttersauce und babypfifferling (sehr gut)
15,50 €

knackig buntes sommergemüse vom grill, mit gebräuntem honig ziegenkäse
13,- €

kasspatzn' mit dreierlei käse und salat

11,50 €

flammkuchen elsäser art mit sour-cream, speck und zwiebeln

12,- €



der wirt empfiehlt

salat mit kalt geräucherter entenbrust und sautierten pfifferlingen

15,- €

saftige kalbsfleischpflanzerl mit bratensauce und kartoffel-gurken-salat

14,- €

caramelle (eine art ravioli) mit ricotta gefüllt, dazu mangoldgemüse und eine weißweinsauce

14,- €

pfifferlings-risotto mit rosa gegrillten steak von der irischen rinderlende

19,- €

zwiebel rostbraten vom irischen weideochsen mit geschmolzenen zwiebeln
und käsespätzle

24,- €

mediterran gegrillter lammrücken auf sommerlichem gemüse und sautierten pfifferlingen

20,- €

rindfleischpfanne aus der lende, mit knoblauch, pfeffer, gemüse und babypfifferling

20,- €

classics

original wiener schnitzel vom kalb mit bratkartoffeln und hausgemachter preiselbeermarmelade

19,- €

„grüne ziege“ burger, cirka 180 gramm bestes angus beef mit avocado, ziegenkäse tomaten,
zwiebeln und malzraum-burger-sauce

mit salat 16,- € / mit potato dippers 17,50 €

der angus burger, cirka 180 gramm bestes angus beef mit tomaten, triple cheese,
knusprigem speck, zwiebeln und malzraum-burger-sauce

mit salat 16,- € / mit potato dippers 17,50 €

der vegetarische biryani-burger aus auberginen, bohnen, basmati reis,
butternutkürbis, fetakäse und zwiebeln abgerundet mit farmersalat

mit salat 13,- € / mit potato dippers 14,50 €

münchner schnitzel vom schwein in einer senf-meerrettich-panade

mit warmen kartoffelsalat 15,- € / mit potato dippers 16,50 €

Das andreas hofer schnitzel (schnitzel wiener art) mit gegrilltem speck, spiegelei und salat

16,50 €

hinten drauf

pistazientörtchen mit flüssigem kern und beeren

6,50 €

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

10,- €