



wir bieten ebenfalls auch nachhaltige verpackungen von dem münchner startup

Relevo

an.

schaut es euch an unter - <https://www.gorelevo.de/>

wenn ihr mitmachen wollt, bitten wir euch, euch im vorfeld zu registrieren und bei bestellung den wunsch zu äußern, dass ihr diese nachhaltige verpackung wollt.

diese könnt ihr zwei wochen behalten und sie eignen sich auch für spülmaschine, mikrowelle und den tiefkühler.

natürlich könnt ihr verpackungen auch bei anderen teilnehmenden restaurants zurückgeben.

die umwelt wird es danken!!!

unsere öffnungszeiten während des lockdowns sind

montag bis samstag von 18.00 uhr bis 21.00 uhr

wir freuen uns schon wieder euch bekochen zu dürfen!!!

unser herbst-spezial!

ofenfrische bayrische ente vom lugeder hof mit kartoffelknödel und apfel-blaukraut
viertel ente 18,50 € / halbe ente 24,- €

(nur auf vorbestellung mindestens am vortag)



unsere speisen, vorest leider nur zu abholen.

vorspeisen

portion thunfischpaste oder gemischte oliven oder griechischer feta mit frischem hausbrot
zu je 3,50 € / von allem als mix 8,90 €

cremiger burrata aus italienischer büffelmilch auf grillgemüse pesto
11,80 €

doppelte rinderkraftbrühe mit hausgemachten leberspätzle
7,- €

g'schmackige linsensuppe mit krossem speck
5,50 €

salate

der malzraum salat - frischer marktsalat und warmer kartoffelsalat mit in kübiskernen panierten, saftig
gebackenen hühnerbruststreifen und kürbiskerndressing
13,50 €

großer pflücksalat mit in sweet-chili gebratenen rinderlenden streifen und avocado
15,- €

großer pflücksalat mit gegrillter hühnerbrust und ziegenkäse
13,50 €

immer gut

bei niedertemperatur gegartes roastbeef vom deutschen jungbullen, auf salatbett
mit bratkartoffeln und pinienkernen und remouladensauce
16,50

kasspatzn' mit dreierlei käse und salat
11,50 €

pikantes!! grünes SriLanka-curry mit frischem gemüse und mit zitronengras aromatisiertem reis
13,- € / mit hühnerbrustfilet zzgl. 2,- € / mit rinderstreifen zzgl. 4,- €

fruchtig aromatisches ratatouille mit karamelisiertem ziegenkäse
13,- €



auch zum mitnehmen, sehr fein

gulasch vom edelhirsch mit apfelblaukraut und maronenspätzle
19,- €

herrlich geschmorte oxsenbacken vom irischen black angus rind mit karoffelstampf
und sautiertem gemüse
20,50 €

original wiener schnitzel vom bayrischen milchkalb mit bratkartoffeln und kaltgerührten preiselbeeren
klein 15,- € / normal 20,50 €

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
klein 12,50 / normal 16,50 €

„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 cole-slaw
mit salat 14,- € / mit potato dippers 15,50 €

hinten drauf

pistazientörtchen mit flüssigem kern und beeren
6,80 €

ofenfrischer kaiserschmarrn mit mandeln und apfelmus (cirka 25 minuten)
12,50 €