

Herzlich Willkommen

Lassen Sie sich von unserer Küchenkunst einkochen und zelebrieren Sie mit uns die Lust am Genuss, am Essen, am Trinken, an Kunst. Ihre Familie Troißinger & das Malerwinkl Team

APERITIF

Prosecco Costaruel 0,1 L	5,90	
Vermouth (auf 4cl Eis & Zitrone) MALERWINKL		4,90
Hugo (Prosecco, Soda, Zitrone, Holundersirup) MALERWINKL	6,10	
Crodino (Kräuterlimonade) Alkoholfrei		5,50
Roseto Weingut Fassold 0,1 l		6,90
Uhudlerfrizzante Kowald/Loipersdorf		7,90
DRAPIER 0,375 l Champagner für 2		55,00

Alkoholfrei

Holunder oder Rosensaft	0,5	mit Wasser oder Soda	4,50
Pfirsich, Erdbeer, oder Johannisbeer	0,5	mit Wasser oder Soda	4,70

Weine

Muskateller Weingut Krispel	2023	5,80
Weissburgunder Weingut Fassold	2023	5,20
Welschriesling Weingut Wippel	2023	5,10
„Zunder“ Weingut Winkler Hermaden	2021	6,80
Sauvignon Blanc „Klassik“ Weingut Hutter	2023	5,60
Gelber Traminer Weingut Elsneegg	2023	6,50
Hermada (Me/Cs/PN) Winkler Hermaden	2017	9,10
KREATIV KOPF (ZW/Me/CS) WEINGUT KAPPER	2019	5,90
Zweigelt Weingut Salzl	2015	7,90

BRAUEREI GRATZER

JOHANN ODER ADELHEID	0,3
	5,30
HERMANN ODER LUDWIG	Fl. 0,33
	5,90

Menü

Miso gebeizter **SEESAIBLING** mit Roten Zwiebeln & Radieschen 17,90
1/8 Muskateller Weingut Krispel 2023 5,80

Hausgebeizter **Lachs** mit Gansleber & Rüben-Apfelsalat 17,90
1/8 Welschriesling Weingut Wippel 2023 5,10

Topinamburschaumsuppe mit Croutons 8,90

Hummer mit Juzu & Schwarzem Trüffel mit Kohlrabi & Erbsen 29,90

Duett vom Bio **SCHWEINEBAUCH** glaciert, Rettich & Chinakohl, Erdäpfelknödel 32,90
1/8 Gelber Traminer Weingut Elsneegg 2023 6,50

(nur im Menü) Mohn-**SOUFFLÉ**-Ananas & Passionsfrucht 12,90
1/16 Welschriesling Trockenbeerenauslese 2017 Weingut Winkler Hermaden 10,70

4 Gang - Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Dessert inkl. Gedeck 74,90
4 Gang - Vorspeise, Vorspeise, Hauptspeise, Dessert inkl. Gedeck 79,90
5 Gang Vorspeise, Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Dessert inkl. Gedeck 85,00
6 Gang - Vorspeise, Vorspeise, Suppe, Zwischengericht, Hauptspeise, Dessert inkl. Gedeck 92,90

Gedeck 5,90 Pro Person - Vorweg Vulcano Schinken Bogen; mit Aufstriche & eingelegtes Gemüse, hausgemachtes Brot - Käse statt Dessert + 8,00

VORSPEISEN

Kohlrabitascherl mit Maroni-Miso Creme gerösteten Saaten, Gurken-Zitronen Vinaigrette & Kräutern	13,90
Grammelknödel mit Kim Chi & Sauermilchschaum	12,90

SUPPEN

Kräftige Rindssuppe mit Frittaten oder Fleischstrudel, Schnittlauch	6,90
Muskat- Kürbis schaumsuppe mit Croutons & Kernölspur	8,90
Schwammerl suppe mit Heidensterz	8,90

SALATE

Erdäpfel - Vogersalat mit Speck & Sauerrahm	9,40
Gemischter oder Grüner Salat mit Kernöl, Apfelessig	6,40

KLASSIKER

Wiener-Schnitzel vom Hatzendorfer Milchkalb mit Petersilienerdäpfel & Preiselbeeren	26,90
Beiried vom Alm Ox mit Wintergemüse, Gratin-Erdäpfeln & Trüffelrahm	39,90
Entenbraten al Orange mit Apfel-Rotkraut und Erdäpfelknödel	39,90
Backhendlsalat mit buntem Blattsalat, Quinoa, Kürbiskernöl, Apfelessig & Sauerrahmsauce	16,90
Knusprig gegrillte Calamari & Rotgarnelen mit Zucchini, Paradeiser, Oliven & Knoblauchbrot	24,90
Zander gebraten mit Wintergemüse mit Frigo die Sarda & Paprikasafterl	28,90
Gemüse -Vielfalt mit Kürbis-Erdäpfelschaum	19,90

DESSERTS

Kokosmouse mit Kaki, Butterkeks & Sorbet	13,90
Dessertvariation a la Malerwinkl	25,90
Kokos-Schneenockerl mit Mango & Sorbet	10,90
Geeistes Zotter- Schokoladenmus mit Passionsfruchtschaum & marinierten Orangen	13,90
Hausgemachte Vanille Creme Schnitte	5,90
Sorbet nach Wahl, Mango, Erdbeere, Zitrone p.Stück	3,50

*Gedeck 5,90 p. Pers. – Vorweg Vulcano Schinken Bogen; mit Aufstrichen & eingelegtes Gemüse, hausgemachtes Brot