

Reservieren Sie Ihren Tisch für Ihre Feier – ob Geburtstag, Hochzeit, Taufe oder Firmung. Gerne erstellen wir für Sie ein maßgeschneidertes Angebot ganz nach Ihren Wünschen.

**Ostersonntag + Ostermontag geöffnet
Mai 2025 Sonntags + Feiertags geöffnet.**

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	5,50
Hugo (Prosecco, Soda, Zitrone, Holundersirup) 6,10 oder Rosenhugo	6,90
Crodino (Kräuterlimonade) Alkoholfrei	5,50
Roseto Weingut Fassold 0,1 l	6,90
Uhudlerfrizzante Grosz	6,90

Alkoholfrei

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

Bier

MURAUER VOM FASS 0,33	4,30
JOHANN VOM FASS BRAUEREI GRATZER 0,3	4,80
HERMANN ODER LUDWIG Fl. 0,33	5,60

Weine Glasweise

Muskateller Weingut Krispel 2023	5,80
Welschriesling Weingut Wippel 2023	5,10
Sauvignon Blanc „Klassik“ Weingut Kowald 2022	6,40
Weisses Handgemenge (Wr/Tr)“ Weingut Wachter Wiesler 2023	5,40
Gelber Traminer Weingut Elsneegg 2023	6,50
Cuvée Barrique Cuvée (Zw/BB) Weingut Gwaltl 2017	5,50
KREATIV KOPF (ZW/Me/CS) WEINGUT KAPPER 2019	5,90

MENÜ

Vorspeise

Gemüse **FRISCHKÄSE TERINNE** mit eingelegten Steinpilzen & Zupfsalaten
17,90
1/8 Muskateller Weingut Krispel 2023 5,80

oder

HAUSGEBEITZTER **LACHS** MIT **GÄNSELEBER** APFEL & RETTICH 18,90
1/8 Weisses Handgemenge Weingut Wachter-Wiesler 2023 5,40

Suppe

Karotten -**COCOS**-Ingwer Schaumsuppe mit Spicy Garnele 9,90
oder

Peters **Klachs**suppe mit Haidn Sterz 12,90
1/8 „Zunder“ Weingut Winkler-Hermaden 2021 6,80

Zwischengang

geräucherter **Attersee Karpfen** mit Paprika Polenta Perlzwiebel & Ingwer 21,90
oder

Wurzelfleisch vom Vulkanlandschwein-**Züngerl** mit Rüben, Krenn & Erdäpfel 16,90
Sauvignon blanc Weingut Kowald 2022 5,80

Hauptspeise -

Barbarie Entenbrust

mit Stangensellerie & würziger Topfenpalatschinken 32,90
1/8 Herbstcuveé Weingut Schönberger 2019 10,90
oder

gegarter Neusiedlersee **ZANDER**, Puntarelle & Frigo die Sarda 29,90
1/8 Gelber Traminer Weingut Elsneegg 2023 6,50

Dessert

Zotter-**SCHOKOLADENMOUSE** mit Himbeeren & Rosen-Sorbet 13,90
1/16 Auslese Weingut Tschida 2017 4,90

4 Gang -Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Dessert inkl. Gedeck 65,80
4 Gang -Vorspeise, Vorspeise, Hauptspeise, Dessert inkl. Gedeck 75,90
5 Gang Vorspeise, Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Dessert inkl. Gedeck 81,90
6 Gang Vorspeise, Vorspeise, Suppe, Zw, Hauptspeise, Dessert inkl. Gedeck 91,80

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 9,90

SALATE

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

HAUPTSPEISEN

- Wiener**-Schnitzel vom Hatzendorfer **Milchkalb**
mit Petersilienerdäpfel & Preiselbeeren 26,90
- Gefüllte **Maishendl**brust 21,90
- Beiried vom **Alm Ox**, 39,90
- Kalbsrücken**steak 36,90
- Duett von Vulkanlandschwein** (Rücken, Bauch) 29,90
- Dazu servieren wir unsere Beilagen:
mit Wintergemüse & Gratin-Erdäpfeln mit Trüffelrahm
- Backhendlsalat**
mit buntem Blattsalat, Quinoa, Kürbiskernöl, Apfelessig & Sauerrahmsauce 16,90
- Knusprig gegrillte **Calamari & Rotgarnelen**
mit Zucchini, Paradeiser, Oliven & Knoblauchbrot 24,90
- Gemüse**-Vielfalt mit Erdäpfel Rösti 19,90

Kinder

- Für unsere kleinen Gäste bieten wir kinderfreundliche Gerichte an,
wie zum Beispiel ein Sandhaufenschnitzerl mit Pommes, Ketchup, Lutscher, Auto 10,90

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



DESSERTS

Dessertvariation a la Malerwinkl	28,90
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	3,90

DIGESTIV

Weißzwetschke Weber (Bergl)	7,50
Grafensteiner Weber (Bergl)	5,50
Williamsbirne Weber (Bergl)	6,20
Nusslikör Weber (Bergl)	5,50
Pfirsich Watzlawek (Hatzendorf)	4,50
Marille Watzlawek (Hatzendorf)	4,90
Quitte Watzlawek (Hatzendorf)	5,50
Flor de Cana (12 Jahre) „terra“ 4 cl	9,90
Diplomatico 4cl	14,90
Avernasour 4 cl	9,90