

Hotel-Restaurant-Café

Malerwinkel GmbH & Co. KG

Anni Loh – Alois Berger

Lambach 23 – D-83358 Seebruck

Tel. 08667-88800 Fax: 08667 - 8880-44

www.hotel-malerwinkel.de

e-mail: info@hotel-malerwinkel.de



Menüvorschläge

Aperitif:

Campari (mit Farbstoff)	4cl	Euro 4.40
Frisch gepresster Orangensaft	0,25 l	Euro 4.80
Frisch gepresster Grapefruitsaft	0,25 l	Euro 4.80
Martini bianco, rosso oder dry	5cl	Euro 5.00
Prosecco spumante di conegliano	0,1 l	Euro 5.80
Portwein rot oder weiß (Pocas Tawny Port Basic)	5cl	Euro 6.20
Sherry dry (sehr trocken)	5cl	Euro 6.50
Sherry (trocken-mild)	5cl	Euro 6.80
Aperol-Sekt (mit Farbstoff)	0,1 l	Euro 6.80
Kir Cassis (Johannisbeercreme mit Sekt)	0,1 l	Euro 6.80
Hausgemachter Hollundersirup mit Sekt	0,1 l	Euro 6.80
Ananas-Bowle mit Himbeeren und Sekt	0,2 l	Euro 7.50
Hugo hausgem. Hollersirup mit Sekt, Limette, Minze und Eis	0,2 l	Euro 7.50
Roter Hugo , Hollersirup, Bizz up, Rosè Sekt, Minze, Limetten	0,2 l	Euro 7..50
Malerwinkel Cocktail , Ingwersirup, Limette, Minze, Prosecco	0,2 l	Euro 7.50

Alkoholfreie Cocktail's

0.25 l

Euro 7.20

Beerencocktail: Beerenmus, Tonic Water, frisch gepresster Orangensaft

Vitamincocktail: frisch gepresster Orangen-, Grapefruit-, Zitronensaft, Mangonus

Hugo hausgem. Hollersirup mit alkoholfreier Sekt, Limette, Minze und Eis	0,2 l	Euro 7.50
Roter Hugo , Hollersirup, Bizz up, alkoholfreier Sekt, Minze, Limetten	0,2 l	Euro 7..50
Malerwinkel Cocktail , Ingwersirup, Limette, Minze, alkoholfreier Sekt	0,2 l	Euro 7.50

Menüvorschläge 2017

Zu allen Menüs servieren wir einen
gemischten Brotkorb – Butter - Brotaufstriche

Menü 1

geräuchertes Forellenfilet

Preiselbeersahnemeerrettich

gebeiztes Chiemseerenkenfilet „Matjes Art“

Tafelspitzbrühe

Griesnocker'l, Leberknödel

Salatvariation

Frenchdressing

Gartenkräuter

Ofenfrischer Spanferkelrücken

Dunkelbiersoße

Semmel- und Kartoffelknödel

Apfelkücherl - Apfelstrudel

Vanilleeis

Vanillesahne

pro Person Euro 46,00

Menü 2

Vorspeisenteller

Fasanenterrine – Sauce Cumberland

Roastbeef – Sauce Remoulade

gebeizter Lachs – Senf-Dill-Soße

Ochsenschwanzkraftbrühe

Käsegebäck

Tranche vom rosa gebratenem Schweinefilet

Pfefferrahmssoße

Kartoffel - Kräuterpürèe

Speckbohnen, Grilltomate

Rote Grütze - Vanilleeis

Quarkmousse - Himbeermark

pro Person Euro 46,00

Menü 3

Asiatische Vorspeise

*Papaya – Hähnchensalat - Koriander
Garnelen – Knoblauch - Chili
Gefüllte Teigtaschen – Joghurt Dip*

Klare Hühnersuppe

*Hühnerbrustfilet
Shitakepilze, Glasnudeln*

Marinierte Rinderlende

*Gemüse – Ingwer
Thai - Basilikum
Gewürzreis*

Fruchtsalat mit

Minze – Reiswein

Ananas - Zitronensorbet

pro Person Euro 48,00 Euro

Menü 4

Variation von

Garnele in Öl

Jakobsmuschel auf Blattspinat

Lachsfilet – Wasabi

Tomatenkraftbrühe -

Kräuterschaumsuppe

Gegrillte Kalbshuft

Ruccola – Parmesan - Balsamico

Radiccio - Risotto

Quarkmousse - Mangopürée

Ananassorbet - Beerenmark

Schokomousse

pro Person Euro 48,00

Menü 5

Gartenfrischer Salatteller
Senfdressing, Croutons, Sprossen
gebratener Speck – eingelegte Pilze

Kresseschaumsuppe
Gemüsebällchen

Im ganzen gebratene Ochsenlende
Sauce Choron
Kartoffelgratin, Wurzelgemüse

Trio von Dessert's
Nougatmousse
bayrisch Creme – Himbeermark
Ananassorbet

pro Person Euro 50,00

Menü 6

Vorspeisenteller
gebackene Garnelen – Chili Dip
Glasnudelsalat – Shrimps
Seefoodbällchen – Seegrassalat
Hähnchenspieß – Mango Dip

Asiatische Hühnersuppe
(leicht scharf)
Shitakepilze – Koriander - Gemüse

Marinierte Entenbrust knusprig gebraten
würzige Chilisoße
Basmatireis mit Curry, Wokgemüse

Dessertteller
Cocossüppchen, Cocoseis – Fruchtsalat
gebackene Früchte – Honig

pro Person Euro 52,00

Menü 7

Vorspeisenvariation

*Büffelmozzarella – Tomaten – Ruccolasalat
Vitello tonnato
gebratenes Gemüse - Oliven
Melone - Parmaschinken*

Kalbsschwanzkraftbrühe

Gemüse- und Fleischeinlage

Limetten – Wodka - Sorbet

Entrecote

*gratiniert mit Parmesankruste
auf Ratatouille
Rosmarinkartoffeln*

Dessertvariation

*Panna cotta - Himbeermark
Zuppa Romana - Straciatellaeis*

pro Person Euro 54,00

Menü 8

Warmer Ziegenkäse

*Ziegenfrischkäse
gebackener Ziegenkäse
roter Früchtesenf*

Getrüffelte Kartoffelschaumsuppe

Bunte Blattsalate

*weißes Balsamicodressing
geröstete Körner, Parmaschinken
Ananas – Orangen - Filets*

Gefüllte Maishähnchenbrust

*rote Paprikaschaumsoße
Kartoffelplätzchen
gratiniertes Gemüse*

Panna cotta - Himbeermark

Crème Brulèe - Walnußeis

pro Person Euro 54,00

Menü 9

Vorspeisenteller

geräuchertes Forellenfilet - Preiselbeersahnemeerrettich
Roastbeef – Sauce Remoulade
Geräucherte Hühnerbrust – Curry Dip
Radieserl - Gurke

Parmesanschaumsuppe

Blätterteiggebäck

Salat „Olpe“

Fenchel, Paprika
Grapefruit, Orange, Apfel

Schweinefiletmedaillons

Kräuterkruste
Senfsahnesoße, Speckbohnen
Kartoffel – Sellerie - Pürée

Desserteller

Quarkmousse - Beerenfruchtsoße
Apfelstrudel - Vanillesoße
Apfelkücher'l - Vanilleeis

pro Person Euro 56,00

Menü 10

Trio von Vorspeisen

Gebeizter Lachs
Sahnemeerrettich – Dill – Senf - Soße
Avocado – Shrimpscocktail
Fasanenterrine – Sauce Cumberland

Ruccolarahmsuppe

Parmesannocker'l

Gartenfrischer Saisonsalat

Hausdressing, Kräuter, Croutons

Medaillons vom Rinder- & Schweinefilet

Sauce Bernaise
Kartoffeltimbale, Marktgemüse

Zur Wahl

Gebratenes Zanderfilet

Shrimpsahnesoße
Parmesanrisotto
grüner Spargel

Topfenmousse

Mangosorbet, Fruchtsalat
Beerenfruchtsoße

pro Person Euro 56,00

Menü 11

Italienischer Vorspeisenteller

Vitello tonnato (Kalbsfleisch, Thunfischsoße, Kapern)
Tomate – Büffelmozzarella - Basilikum
gebratenes Gemüse, Oliven, Melone - Parmaschinken

Wildkraftbrühe

Trüffelnocker'l

Blattsalate

Orangen – Schmand - Dressing
geröstete Körner, Ananas – Grapefruitfilet's
Orangefilet's

Medaillon vom Rinder- und Kalbsfilet

Natursoße

Pilzrisotto

Gemüsevariation

Zur Wahl

Schottisches Lachsfilet - Garnele

Hummerschaumsoße

Parmesanrisotto

Buttergemüse

Quarkmousse – Mangopürée

Schokomousse – Zimtsahne

Vanillemousse - Himbeermark

pro Person Euro 58,00

Menü 12

Blattsalate - Balsamicodressing

gehobelter Parmesan, Oliven

Parmaschinken, Bruschetta

Mediterrane Fischsuppe

Tomate, Garnele

Tagliatelle

Trüffelsoße

frisch gehobelter Trüffel

Rosa gebratene Entenbrust

Johannisbeersoße

Kartoffelplätzchen

gebackenes Gemüse

Dessertteller

Mascarponecreme - Himbeeren

Mangosorbet, Tiramisu

pro Person Euro 62,00

Menü 13

Carpaccio von der Rinderlende

*Ruccola – Parmesan – alter Balsamico
gebratene Shitakepilze*

Getrüffelte Kartoffelschaumsuppe Tomatenkraftbrühe – Quarkknocker'l

serviert in kleinen Tassen

Red Snapperfilet

*auf Kiwi – Gurken – Salsa
Macadamianüsse*

Rosa gebratenes Lammcarèe

*Kräuterkruste
Knoblauch - Lammjus
Kartoffelgratin
mediterranes Gemüse*

Creme Caramel

Beerenschaum - Mokkaeis

pro Person Euro 64,00

Menü 14

Vorspeisenvariation

*Avocado - Tomatenvinaigrette
gebratene Garnele
Melone – Parmaschinken
marinierte Entenbrust auf Ruccolasalat*

Gartenkräutercremesuppe

Schwarzbrotcroutons

Jakobsmuscheln

Belugalinsen - Kräuterpesto

Tranche vom rosa gebratenem Kalbsfilet

*Trüffeljus, frisch gehobelter Trüffel
feine Nudeln
Gemüsevariation*

lauwarmer Schokoladen – Walnusskuchen

Mangosorbet - Vanillesahne

pro Person Euro 72,00

Menü 15

Vorspeisenvariation

Gänseleberparfait - Portweingelee
gebratene Entenleber - Sellerie
Geflügellebermousse – Sauce Cumberland

Degustation aus der Suppenküche

Wildkraftbrühe – Trüffelnocker'l
Gartenkräuterschaumsuppe

Steinbuttfilet & Jakobsmuschel

Topinambur

Champagnersorbet

Tranche vom bayrischem Rinderfilet

Sauce Bernaise
Steinpilznudeln
Gemüsebouquet

Dessertkomposition

Exotischer Fruchtsalat - Mangosorbet
weißes Schokoladenparfait
Cremè Bruleè

Käseauswahl

Trauben, Nüsse, Oliven
Früchtesenf

pro Person Euro 94,00

Bayrisches Buffet

*Verschieden Brotsorten, Brezen, Butter, Brotaufstriche
(Paprikaquark, Frischkäse mit Kräutern, Griebenschmalz)*

Vorspeisen

*geräuchertes Forellenfilet, Preiselbeermeerrettich,
geräucherte Chiemseerenkenfilet's, Dill - Senfsoße
Farmer Schinken, roher Schinken
frisch geriebener Meerrettich
Roastbeef rose gebraten, Sauce Remoulade*

*Eiersalat, Geflügelsalat, Nudelsalat
Tafelspitzsülze, Schnittlauchvinaigrette
geräucherte Hühnerbrust – Curry Dip
Obatzda, Radi, Radieser'l, Gurkerl*

Suppe

*Kartoffelsuppe – Speck - Croutons
Griesnockerlsuppe, Tomatensuppe*

Frische Salate der Saison

*Tomatensalat, Kopfsalat
Ruccola-Salat, Gurkensalat
Kartoffelsalat, Krautsalat
Rettichsalat
Kräuterdressing, Hausdressing, Senfdressing*

Warme Gerichte

*Seeforellenfilet - Zwiebel-Senfhaube
Kalbfleischpflanzer'l
Spanferkel, Dunkelbiersoße
kleine Wiener Schnitzel
vom Kalb, Pute oder Schwein
Rahmschwammerl
Geschnetzeltes Hähnchenbrustfilet –
Gemüse – Ananas - Curry*

Beilagen

*Semmelknödel, Kartoffelknödel
Petersilienkartoffel, Sauerkraut
Gemüseplatte*

Desserts

*Apfelstrudel, Vanillesoße
Bayrisch Creme mit Fruchtsoße
Früchteplatte, Fruchtsalat
Kaiserschmarrn, Apfelmus
Apfelkücherl, Vanilleeis*

Käseplatte – Trauben- Nüsse - Oliven

Preis pro Person Euro 48,00 – 65,00

Mediterranes Buffet

*Verschiedene Brotsorten, Butter, Brotaufstriche
(Bruschetta mit Oliven, Tomaten, Sardellen)*

Vorspeisen

*Melone mit Parmaschinken
Tomate - Mozzarella - Basilikum - Olivenöl
Avocado - Shrimpscocktail
Carpaccio von der Rinderlende mit Ruccola und Parmesan
Meeresfrüchtesalat
mariniertes, gegrilltes Gemüse, Oliven
Vitello tonnato (Kalbfleisch, Thunfischsoße, Kapern)*

Salate

*Bohnen – Thunfischsalat, Tomatensalat
Blattsalate, Ruccola
Balsamicodressing, Kräuterdressing, Hausdressing*

Pasta oder Risotto nach Wahl

Warme Gerichte

*Garnelen mit Knoblauch aus der Pfanne
Saltimbocca (Kalbsschnitzel, Salbei, Parmaschinken)
Involtini (gefüllte Kalbsröllchen mit
Schinken – Gorgonzola – Tomate – Olive)
Toscanischer Schweinerücken
Tomaten – Oliven – Soße
Gorgonzolasoße*

Beilagen

*Kartoffelgratin, Kräuterkartoffeln
mediterranes Gemüse*

Desserts

*Panna cotta mit Himbeermark
Tiramisu, Zuppa Romana
Früchteplatte, Obstsalat, Obstkorb
Verschiedene Sorbets und Eissorten*

*Käseplatte mit
Trauben, Nüssen, Früchtesenf*

Preis pro Person Euro 48,00 – 65,00

Bei größerer Feierlichkeit / Festlichkeit, Gesellschaften und Gruppen bieten wir Ihnen als alternative zum Nachtisch ein Dessert Büffet mit vielen Köstlichkeiten aus der Patisserie an:

Aus folgenden Süßspeisen können Sie auswählen:

*Tiramisu
Schokoladenmousse von der Zartbitterkuvertüre
Panna cotta - Himbeermark
Apfelkücherl - Vanilleeis
Apfelstrudel - Vanillesauce
Obstsalat von frischen Früchten
Verschiedene Mövenpick Eissorten
Schokoladensauce
Himbeersauce
Rote Grütze – flüssige Sahne
Frische Erdbeeren
Früchteplatte mit allerlei buntem Obst
Dekorativer Obstkorb
Früchte Spieße mit Schokoladenglasur*

Käseplatte mit Trauben, Nüsse, Oliven, Brotkorb und Butter

Preisauflschlag pro Person und Menü

8,50 – 15,00 Euro

Snacks zum Aperitif oder Empfang

Bruschetta: Stück Euro 2,20

- *Tomate-Basilikum*
- *Sardelle*
- *Pilzpaste*
- *Olivenpaste*

Canapées: Stück Euro 3,20

belegt mit:

- *Parmaschinken und Melone*
- *Räucherlachs mit Dill-Senfsoße*
- *Gorgonzola und Trauben*
- *Serranoschinken und Walnuss*
- *Entenlebermousse und Sauce Cumberland*
- *Geräucherte Entenbrust mit Meerrettich*
- *Shrimpssalat mit Ananas*

Snacks (im Löffel oder im Glas serviert), Stück Euro 3,50

- *Lachstartar – Wasabi – Forellencaviar*
- *Thunfisch – Sesam - Chili*
- *Avocado – Shrimpscocktail*
- *Geflügelsalat – Curry – Ananas*
- *Getrüffelte Kartoffelschaumsuppe*
- *Fleischpflanzerl – Kartoffelsalat – Senf*
- *Gefüllte Teigtaschen – Joghurt Dip*
- *Hähnchenspieß – Chili Dip*

*Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Wünsche,
Anregungen und Allergien auf Gluten, Laktose etc.*

Wünschen Sie ein vegetarische Menü stellen wir Ihnen dies gerne zusammen.

*Bei der Beratung der korrespondierenden Weine und der
saisonalen Angebote stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.*

Tisch- und Blumendekoration berechnen wir zum Selbstkostenpreis.

Dies gestalten wir gerne nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.

Unser Beratungsteam steht jederzeit für Sie zur Verfügung: Alois Berger (Küchenchef)

Carmen Holm (Restaurantleitung)

Patricia Bacher (Rezeption)