MALERWINKL
Restaurant Kunsthotel Vinothek

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 **m**it Wasser oder Soda	4,50
Pfirsich, Erdbeer, oder Johannisbeer0,5 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" Opok" Weingut Sternat-Lenz 2022	6,20
Welschriesling Weingut Fassold 2024	5,20
Blaufränkisch Rosé Weingut Igler 2022	4,90
Sauvignon Blanc „Vulkanland Steiemark" Weingut Leitgeb 2023	5,50
Grauburgunder Neusetzberg Weingut Krispel 2020	9,80
Cuvée Barrique Cuvée (Zw/BB) Weingut Gwaltl 2017	5,50
KREATIV KOPF (ZW/Me/CS) WEINGUT KAPPER 2019	5,90
Herbst Cuvée (BF/Me) Weingut Schönberger 2019	10,90

MENÜ

Vorspeise

Spargel - FRISCHKÄSE-TERINE mit eingelegten Steinpilzen & Zupfsalaten 17,90
1/8 Welschriesling Weingut Fassold 2024 5,20

oder

HAUSGEBEITZTER **LACHS** MIT **GÄNSELEBER** APFEL & RETTICH 18,90
1/8 Muskateller „Opok“ Weingut Sternat-Lenz 2022 6,20

Suppe

Bärlauch- Schaumsuppe mit Spicy Garnele 9,20
oder
Peters **Klachlsuppe** mit Haidn Sterz 12,90
1/8 Blaufränkisch Rosé Weingut Igler 2022 4,70

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 Leitgeb 2023 5,50

Hauptspeise -

Weizer **Lammschulter** geschmort
mit Rüben,Stangensellerie & würziger Topfenschnitte 39,90
1/8 Herbstcuveé Weingut Schönberger 2019 10,90
oder
Attersee **HECHT**, Puntarelle & Cime de Rapa mit Frigo die Sarda 32,00
1/8 Grauburgunder Neusetzberg Weingut Krispel 2020 9,80

Dessert

Rhabarber-**WEIßE SCHOKOLADE** 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, **Spargel**-Vinaigrette & Kräutern 13,90

Grammelknödel mit Kim Chi & Sauermilchschaum 12,90

SUPPEN

Kräftige **Rindssuppe** mit Frittaten oder Leberknödel, Schnittlauch 6,90

Muskat-**Kürbis**schaumsuppe mit Croutons & Kernölspur 8,90

SALATE

Erdäpfel **-Vogerlsalat** mit Speck & Sauerrahm 9,40

Gemischter oder Grüner Salat mit Kernöl, Apfelessig 6,40

HAUPTSPEISEN

Gefüllte **Maishendlbrust** 21,90
Weizer Lamm rosa gebraten 35,90
Beiried vom **Alm Ox**, 39,90
Stephan Farm **Wagyu Rind Hochrippe** 69,00
Duett von Vulkanlandschwein (Rücken, Bauch) 29,90

Dazu servieren wir **unsere Beilagen:**
Spargelgemüse & wahlweise Gratin-Erdäpfeln mit Trüffelrahm oder Bärlauchspätzle

Backhendlsalat
mit buntem Blattsalat, Quinoa, Kürbiskernöl, Apfelessig & Sauerrahmsauce 16,90
Wiener-Schnitzel vom Hatzendorfer **Milchkalb**
mit Petersilienerdäpfel & Preiselbeeren 26,90

Knusprig gegrillte **Calamari & Rotgarnelen**
mit Zucchini, Paradeiser, Oliven & Knoblauchbrot 24,90

Bärlauch Risotto- mit Morcheln 21,90
Solo Spargel mit Sauce Hollandaise, Rohschinken und Petersilienerdäpfel 24,90

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, hausgemachten 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