

Vorspeisen

Zu allen Vorspeisen reichen wir Butter - Baguette

Büffelmozzarella auf Fleischtomaten - Blattsalate

Olivenöl, Balsamico,

Basilikum, Grissini

€ 14.80

Dreierlei vom Ziegenkäse, gratiniert, gebacken, Frischkäse

Früchtesenf, Tomatenmarmelade,

Blattsalate im Balsamicodressing

€ 19.50

Fischvorspeisenteller

Räucherlachs, Forellenfilet,

gebackene Garnelen mit Chili-Dip,

Edelfischterrinen, Heringsfilet „Matjes Art“

Forellenkaviar, Dill-Senf-Sauce, Sahnemeerrettich

€ 19.50

Dreierlei Aufstriche

Butter-Griebenschmalz-Kräuterfrischkäse,

Baguette Korb - für zwei Personen

€ 6.80

Suppen

Bayerisches Rindssupper'l

Kaspressknödel, Schnittlauch

€ 7.00

Spargelcremesuppe

mit Spargeleinlage

€ 8.00

Malerwinkel

am Chiemsee



Hotel, Restaurant & Café

Fischspezialitäten

2 Stück Heringsfilet's „Matjes Art“

mit Hausfrauensöße -Apfel – Gurke – Zwiebeln, Salzkartoffeln

€ 17.50

Saibling im ganzen gebraten

zerlassene Butter, Salzkartoffeln und Salatteller

€ 24.50

Gebratenes Zanderfilet mit Riesengarnele

Champagnersöße, Stangenspargel, Basmatireis

€ 29.80, klein € 24.50

In der Pfanne gebratene Riesengarnelen (ohne Schale)

*Knoblauch, Kräuterbutter, Weißbrot
Folienkartoffel – Creme fraiche, Salatteller*

5 Stück € 34.50, 4 Stück € 28.50

Hauptgerichte

Buntes Gemüseragout (vegan)

*Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Zucchini, Babymais, Zuckerschoten
in Curry-Cocosmilchsoße, frischer Koriander, Basmatireis-Mandeln*

€ 19.80, klein € 16.80

Hühnerbrustfilet natur gebraten

*in Curry - Cocosmilchsoße
Curcuma – Ananas - gebratene Banane
Basmatireis mit Mandeln*

€ 22.50, klein € 16.80

Grillplatte

*mit Rinderlendensteak, Schweinefilet und Hühnerbrustfilet
Grilltomate, Kartoffelgratin, Barbecue Sauce, Kräuterbutter, Salatteller*

€ 24.80, klein € 19.80

Wiener Schnitzel von der Kalbslende (160 g)

*in der Pfanne gebacken mit Preiselbeeren
hausgemachter Kartoffel - Gurkensalat*

€ 26.50, klein € 19.80

Medaillons vom Kalbsfilet und Rinderfilet (ca.180 g)

*Bunte Pfefferrahmsoße
Kartoffelgratin, Salatteller*

€ 32.80, klein € 26.80 (ca. 140 g)

Malerwinkel

am Chiemsee



Hotel, Restaurant & Café

Salatkreationen

Zu allen Salaten reichen wir Butter – Baguette

Gartenfrischer Salatteller

Hausdressing, Kräuter, geröstete Körner, Croutons

€ 11.50

Bunte Blattsalate

im Balsmicodressing

*Hähnchenbrustfilet im Cornflakesmantel gebacken
frische Früchte, Mango-Dip*

€ 19.50

Bunter Salatteller

in Hausdressing, Kräuter, Croutons

3 Stk. gebratene Riesengarnelen

in Knoblauch-Kräuterbutter- Chilisoße

€ 24.50

Salatplatte

bunte gartenfrische Salate

Hausdressing, Tomate – Büffelmozzarella – Olivenöl

Oliven, Kräuter, Sprossen

mit gegrilltem Hühnebrustfilet – Kräuterbutter

€ 19.50

oder mit gebratenem Zanderfilet, 140 g

Kräuterbutter

€ 19.80

oder vegetarisch

mit gebratenem Tofu, Avocado, Paprika Dip

€ 18.50

Kinderteller

4 Stück Fischstäbchen- gebacken, Mayonnaise, Kartoffeln, kleiner Salat

€ 9.80

4 Stück Chicken Chips (gebackene Hähnchenbrustfilets)

Ketchup, Pommes Frites, kleiner Salat

€ 9.80

Kinderschnitzel gebacken „Wiener Art“

Ketchup, Pommes Frites, kleiner Salat

€ 9.80

Hühnerbrustfilet gegrillt,

Rahmsoße, Gemüse, Kroketten

€ 9.80

Brotzeiten und kleine Gerichte

Käsebro

belegt mit verschiedenen Schnittkäsesorten

Tomaten, Oliven

€ 9.50

Schinkenbro ^{2,4,3,8}

belegt mit gekochtem und rohem Schinken,

Gurke, Tomate - Meerrettich

€ 9.50

Bayrischer Wurstsalat ^{2,4,3,8} *von Stangen Lyoner*

Zwiebeln, Gurke, Tomate - Brot

€ 9.80

Gegrillter Leberkäse ^{2,4,3,8}

Spiegelei, Kartoffel- Gurkensalat, Senf, Brot

€ 12.50

Bayrisches Brotzeitbrett ^{2,4,3,8}

Südtiroler Schinken - Farmerschinken, Salami,

Schnittkäse – Hartkäse – Weichkäse – Früchtesenf - Trauben

Tomate – Essiggurke – Meerrettich - Oliven

Butter – gemischtes Brot

€ 19.50

Gemischte Schinkenplatte ^{2,4,3,8}

Südtiroler Schinken - Speck, Farmerschinken

geriebener Meerrettich, Tomate, Essiggurke, Radiser'l, Oliven

Butter - gemischtem Brot

€ 19.50

Gemischte Käseplatte

verschiedene Schnitt- und Weichkäsesorten, Hartkäse

Früchtesenf, Trauben, Oliven, Tomate

Butter – gemischter Brotkorb

€ 19.50

Malerwinkel

am Chiemsee



Hotel, Restaurant & Café

Eisspezialitäten

Wir verwenden nur beste Qualität von Mövenpick-Eis

Portion Eis

drei Kugeln, Vanille- Schokolade- Erdbeereis, Früctedekoration, Waffel
€ 5.80 - mit Sahne € 6.80

Eiskaffee

kalter Dallmayr Kaffee, zwei Kugeln Vanilleeis, Sahne, Hohlhippe
€ 6.80

Eisschokolade

kalte Schokoladenmilch, zwei Kugeln Vanilleeis, Sahne, Hohlhippe
€ 6.80

Oma`s Lieblingsbecher

drei Kugeln Vanilleeis, Eierlikör, Sahne, Waffel, Früctedekoration
€ 8.50

Coup Danemark

drei Kugeln Vanilleeis, Sahne, heiße Schokoladensoße, Schokoflocken, Waffel
€ 8.50

Caramello

*zwei Kugeln Caramelleis, eine Kugel, Schokoladeneis, Caramelsoße
Krokantstreußel, Sahne, Waffel, Früctedekoration*
€ 8.50

Bananensplit

*Banane, drei Kugeln Vanilleeis, Sahne
Schokoladensoße, Mandelblättchen, Waffel, Früctedekoration*
€ 8.50

Beerenbecher

drei Kugeln Vanilleeis, heiße Himbeeren, Sahne, Waffel, Früctedekoration
€ 8.50

Schlemmerbecher

*je eine Kugel Vanille- und Walnusseis, frischer Obstsalat, Walnüsse
Erdbeerfruchtsoße, Sahne, Waffeln, Schokoblättchen*
€ 9.50

Erdbeerenbecher

*je eine Kugel Vanille-Stracciatellaeis, frische Erdbeeren, Erdbeerfruchtsoße
Sahne, Waffel, Schokoblättchen*
€ 9.50

Schwarzwaldbecher

*je eine Kugel Vanille- und Schokoladeneis, Sauerkirschen – Kirschlikör
Scheibel -Kirschwasser, Sahne, Schokoflocken, Waffeln*
€ 9.50

Sorbetbecher

je eine Kugel Mango-Zitronen-und Ananassorbet, frische Beeren, Waffeln
€ 9.50

Dessertauswahl

Variation von gebackene Apfelkücherl im Bierteig - Apfelstrudel

Vanilleeis, Sahne

€ 9.80

Crème Brulèe – mit Orangenlikör

Mangosorbet, Beeren - Mascarponeschaum

€ 12.80

Mousse von belgischer zarter Halbbitter-Kuvertüre

auf marinierten Heidelbeeren, Himbeeren, Erdbeeren

€ 14.50

Dessertwein – Empfehlung

2017 Moscato Rosa Alto Adige

Franz Haas Montagna - Italia

Würzig, frisch und harmonisch

5 cl, € 8,50

2016er Schönburger Eiswein

Schloß Hammerstein, Goldprämierung, WG Albig

0,1 l € 7.00

Hausgemachte Kuchen und Torten

aus traditionellen Rezepten hergestellt

Bitte wählen Sie am Büffet aus und bestellen Sie am Tisch!

<i>Apfelkuchen mit Rahmguss</i>	€ 4.20
<i>Marmorkuchen</i>	€ 4.00
<i>Käsekuchen</i>	€ 4.20
<i>Sachertorte</i>	€ 4.40
<i>Himbeerschmand – Torte</i>	€ 4.40
<i>Aprikosenquarkkuchen mit Streußel</i>	€ 4.20
<i>Prinzregententorte</i>	€ 4.40
<i>Erdbeerstraciatella</i>	€ 4.40
<i>Sahnetorten</i>	€ 4.40
<i>Portion Sahne</i>	€ 1.20