

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, dass Sie zu uns ins Malerhaus gekommen sind.

Seit 1839 steht es mitten in Achern und war über viele Generationen die Heimat der Familie Klumpp, die das Haus als Werkstatt für Dekorationsmalerei genutzt hat. Überall im Haus können Sie Spuren aus dieser Zeit entdecken.

Wir sind stolz und froh, dass wir seit Juni 2019 dieses Kleinod als Feine Badisch-Elsässische Brasserie betreiben dürfen, um sie mit traditionellen Speisen aus diesen Regionen, aber auch mit modernen Varianten verwöhnen zu dürfen.

Um die Gesundheit unserer Gäste zu gewährleisten, erteilt uns das Land Baden-Württemberg immer wieder neue Auflagen. Wir bitten Sie, uns dabei zu unterstützen, diese einzuhalten.

Alles Liebe und bleiben Sie gesund!
Ihr Malerhaus-Team

ZUM APERITIF

Frisches Baguette und Landbrot mit Salzbuter (1,6) **3,5**

Tartines und Co. (1,2,4,5,6,8) **5,5**

3 Leckerbissen nach Gusto des Küchenchefs

Geröstetes Landbrot, tagesfrisch belegt oder Quiche oder...

Ab 2 Portionen auf der Staffelei

VORSPEISEN

Eine Schüssel Feldsalat aus der Region (2,4,5,11)

mit Speck und Kracherle (4,5,11) **8,5**

mit Pinienkernen und Parmesan (4,6,8) **8,5**

mit Ziegenfrischkäse, Birne und Walnüssen (4,6,8) **9,5**

Zweierlei von der Weinbergschnecke (4,6,9,11) **14,5**

Als Badisches Schneckensüpple und mit unserer #heimat-Kräuterbutter

Feine marinierte Scheiben vom Kalbsrücken (8,11,14) **15**

Creme vom jungen Spinat, getrocknete Bühler Zwetschge, gehobelte Walnuss

Filets von der heimischen Forelle, leicht angebeizt (2,4,6,11) **16**

Gurken-Dill-Sud, Relish vom marinierten Rettich

SUPPEN

Consommé double – eine kräftige Rinderbrühe (4,5) **7**
Mit Aldener Fleischballe und Gemüsewürfeln

Maiscremesüppchen (2,3,12) **9**
Geschmolzener Chaumes, gepickelte Perlzwiebeln, Feldsalat

Provenzalische Bouillabaisse (2,3,12)
Fische, Meeresfrüchte, geröstetes Brot, Sauce Rouille

als Vorspeise 12 als Hauptspeise 28

SALATE

Beilagensalat **5,5**

Salade Niçoise (2,4,5,11)

Romana-Salat, Thunfisch, grüne Bohnen, Tomaten, Ei, Oliven

als Hauptspeise 14,5

als Vorspeise 7,5

Statt Thunfisch...

... mit gebratenem Hühnchen (4,5,11) **+ 2**

... mit gratiniertem Ziegenkäse (4,5,6,11) **+ 3,5**

... mit dem Fisch des Tages (2,4,5,11) **+ 6**

FLEISCH

Wiener Schnitzel (1,4,9) **21,5**

mit unserer luftig-lockeren Panade, in Butterschmalz gebacken

Eine Beilage nach Wahl: Pommes Frites, Pommes Allumettes, Brägele, kleiner Salat

Jede weitere Beilage + 3,5

Onglet à l'échalote (4) **24**

Ein Stück Fleisch mit Charakter, so was wie der Zwiebelrostbraten der Franzosen

Pommes allumettes oder Pommes frites

Kalbsbäckchen im Spätburgunder geschmort (5,6,9) **24**

Schalottenjus, Wurzelgemüse, Kartoffelpüree

FLEISCH

Aus dem Schmortopf:

Unser Boeuf Bourguignon (1,,5,11) 24

Aus dem Bürgermeisterstück geschnitten

Mit Perlzwiebeln, Speck, Spätzle und viel Sauce

Dry Aged Rumpsteak vom heimischen Rind (4,6) 29,5

Kräuterbutter, Parmesan Pommes

Brust von der Barberie-Ente und ihre gebratene Leber (4,5,6,9) 28,5

Sanddorn-Jus, Steckrübenpüree und herbstliches Gemüse

Zweierlei vom Reh (4,5,6,9) 34

Als Rehmedaillon rosa gebraten und als Ragout

Variationen vom Spitzkohl, hausgemachte Spätzle, Preiselbeerbirne

Beachten Sie bitte auch unsere Steaks aus dem Beefer !

FISCH

Kabeljau konfiert (1,3,6,9,13) 24

Beurre Blanc mit Winzersekt, glaciierter Mangold, Perlgraupen

Lachsforelle gebraten (2,5,6,8,14) 26

Sud und Gemüse vom geräucherten Rotkohl, Kartoffel im Salzteig, gehobelter Meerrettich

VEGETARISCHE GERICHTE

Gerollte #heimat-Nudel (1,6,8) 17,5

Gefüllt mit Kürbis, Apfel und Ricotta, geschwenkt in Salbeibutter

Strukturen von der Artischocke (7,8,12,14) 19

Marinierter Löwenzahn, Hagebuttencreme, Topinamburpüree

Kürbis - als Püree, geschmort und gehobelt (1,5,6,9) 19

Cranberry, salziger Mandelcrumble

KÄSE

Verschiedene Käse vom Affineur (1,4,6) 12,5

Feigensenf

DESSERTS

Café Gourmand 7

Kaffee nach Wahl, kleines Dessert des Tages und Pralinen

Crème Brulée vom Käsekuchen (6,8,9) 9,5

Salat von Zitrusfrüchten

Marcel's Schoko-Brownie (6) 9,5

Pochierte Quitte, Sauerrahmeis

Eis und Sorbets auf Anfrage

nach Saison, auf Wunsch mit Schuss.

Bitte fragen Sie unseren Service. **Pro Kugel 2,5, Schuss 3**

UNSER MALERHAUS-MENÜ

Marinierter Kalbsrücken | junger Spinat | getrocknete Zwetschge | Walnuss

Maisschaumsuppe | Chaumes | Perlzwiebeln | Feldsalat

Lachsforelle | geräucherter Rotkohl | Meerrettich

Birne-Williams-Sorbet

Zweierlei vom Reh | Spitzkohl | hausgemachte Spätzle

Schoko-Brownie | Quitte | Sauerrahmeis

6 Gänge 75 €

5 Gänge (Maissuppe, Lachsforelle, Sorbet, Reh, Brownie) 64 €

4 Gänge (Kalb, Maissuppe, Reh, Brownie) 52 €

3 Gänge (Kalb, Reh, Brownie) 45 €

Weinbegleitung (je 0,11):

5 Weine 35 €

4 Weine 29 €

3 Weine 22 €

IM HERBST UND WINTER: MALERHAUS-FONDUE

(Nur auf Vorbestellung, ab 2 Personen)

Entweder als Fondue Bourguignonne (mit Fett) oder als Fondue Chinoise (mit Fleischbrühe)

Tranchen vom Rind, Kalb und Maishuhn

Ofenkartoffeln, Pommes Frites, Grillgemüse, Mixed Pickels, Baguette, 4 verschiedene Saucen

Pro Person: 39 €

ZUM APERITIF

	Liter	€
<i>Affentaler Winzer</i>		
Rieslingsekt (1)	0,1	5,5
...mit Schuss (Cassis, Peche, Himbeer, Apfel-Holunder)	0,1	6,9
Rieslingsekt Alkoholfrei	0,1	5,5
Zwetschgen-Secco	0,1	5,5
<i>Domaine Frédéric Mochel</i>		
Crémant brut (1)	0,1	6,5
... mit Schuss	0,1	7,9
(Cassis, Peche, Himbeer, Apfel-Holunder)		
<i>Max Bohnert Oberachern</i>	0,1	6,5
Roter Prickler		
<i>Champagner Apollonis</i>		
Authentic Meunier brut (1)	0,375	32
0,75l-Flaschen Sekt, Crémant und Champagner weiter hinten		
Bière Picon	0,3	3,5
Sherry trocken / fino (1)	5cl	4
Portwein weiß oder rot (1)	5cl	4,5
Königer Vermouth Riesling	5cl	5
Pernod / Ricard (1)	5cl	5
Lillet Wild Berry		6,5
Aperol Sprizz (1,10)		6,5
Hugo mit Apfel-Holunder-Likör		6,5
Kir (Trockener Riesling mit Cassislikör)		5,9
Campari (1) mit Soda		6,5
Campari (1) mit Orangensaft		7,9
Americano		7,9
Ramazotti Rosato		7,9
Malerhaus Prickler		8,5

UNSERE BIERE VOM FASS

Waldhaus Diplom Pils	0,3	3,2
	0,5	4,5
Waldhaus ohne Filter	0,3	3,2
	0,5	4,5
Jacob Hefeweizen hell	0,3	3,2
	0,5	4,5
Bauhöfers Schwarzwaldmarie	0,3	3,2
	0,5	4,5

FLASCHENBIERE

Waldhaus Pils ohne Alkohol (9)	0,33	3,2
Jacob Hefeweizen ohne Alkohol (9)	0,5	4,5
Augustiner Helles	0,5	4,9

BIERMISCHGETRÄNKE

	Liter	€
Radler süß oder sauer (9,11)	0,3	3,2
	0,5	4,5
Colaweizen (1,3,7,9)	0,3	3,2
	0,5	4,5

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Peterstaler Mineralwasser	0,25	2,5
(classic / medium /	0,5	4
Black Forest still)	0,75	5,9
Coca-Cola/ light (1,3,7,9,11)	0,33	3
Fanta (1,3) / Mezzo Mix (1,3,7,9)	0,33	3
Fruchtsaft/-nektar (3)	0,2	2,9
(Saft: Apfel, Orange, Maracuja	0,4	4,9
Nektar: Rhabarber, Johannisbeere)		
Schorle aus Fruchtsaft/-nektar (3)	0,2	2,9
(Saft: Apfel, Orange	0,4	4,5
Nektar: Rhabarber, Maracuja, Johannisbeere)		

WEISSWEINE IM OFFENEN AUSSCHANK

<i>Producteurs Plaimont, Gascogne</i>		
Fleur d'Artagnan Cuvée Blanc		
(Colombard, Ugni Blanc)		
0,1l 3,5 0,2l 6 0,5l 12		
<i>Weingut Axel Bauer, Bühlertal</i>		
#heimat Grauburgunder		
#heimat Cuvée weiß		
Cuvée C4		
(Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder, Riesling)		
<i>Weingut Tobias Königer, Kappelrodeck</i>		
Grauburgunder trocken		
<i>Weingut Max Bohnert, Oberachern</i>		
Riesling trocken		
0,1l 4,5 0,2l 8 0,5l 16		

ROSÉWEINE IM OFFNEN AUSSCHANK

<i>Producteurs Plaimont, Gascogne</i>		
Fleur d'Artagnan Cuvée Rosé		
(Merlot, Cabernet Sauvignon)		
0,1l 3,5 0,2l 6 0,5l 12		
<i>Affentaler Winzer, Bühl</i>		
Cuvée No. 1		
(Sauvignon Blanc, Merlot)		
<i>Weingut Tobias Königer, Kappelrodeck</i>		
Weißherbst feinherb		
0,1l 4 0,2l 7,5 0,5l 15		
<i>Max Bohnert, Oberachern</i>		
Rosé trocken		
0,1l 4,5 0,2l 8 0,5l 16		

ROTWEINE IM OFFENEN AUSSCHANK

<i>Max Bohnert, Oberachern</i>		
Spätburgunder trocken / halbtrocken 2017		
<i>Weingut Axel Bauer, Bühlertal</i>		
Cuvée C3 2018		
(Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot)		
<i>Chateau L'Arnaude Cuvée Nuit Noire</i>		
Côtes de Provence 2017		
(Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon)		
<i>Marrenon, Luberon</i>		
Grande Toque Rouge 2017 AOC		
0,1l 4 0,2l 7,5 0,5l 15		

WEINSCHORLE

	Liter	€
weiß rot rosé sauer süß	0,2	4

ETWAS ANGENEHMES DANACH

	Liter	€
Brennerei Graf, Waldulm		
Mirabelle	2cl	3
Williams Christ	2cl	3
Kirschwasser	2cl	3
Apfel - Holunder - Likör	2cl	3
Kirschlikör	2cl	3
Schokolikör	2cl	3,5
Williams Christ Likör	2cl	3,5
Zwetschgenlikör	2cl	3,5

Scheibel Brennerei, Kappelrodeck

Premium Altes Pflümle	2cl	4
Premium Moorbirne	2cl	4
Premium Waldhimbeergeist	2cl	4
Wilde Himbeere Likör	2cl	4
Edles Fass Williams	2cl	5
Edles Fass Nussler	2cl	5
Alte Zeit Apricot Brandy	2cl	6,5
Alte Zeit Cherry Brandy	2cl	6,5
Alte Zeit 56%iger Acher-Kirsch	2cl	8

Weber Destillate, Mösbach

Franky Vermouth	5cl	6
Stierblut	2cl	6
Schwarzwälder Kirsch als Likör	2cl	6
Quittenlikör	2cl	6
Black Cherry Gin	4cl	6

WEITERE SPIRITUOSEN

Ramazotti	4cl	5
Feiner Kappler Gin	4cl	6
Benazet Vodka	4cl	6
Honig Vodka, Scheibel	4cl	6
Marc de Champagne	4cl	6
Cognac Chabasse XO	4cl	9,5
Cognac Chabasse VSOP	4cl	13,5

ETWAS WARMES... (8,9)

Tasse Kaffee		2,8
Espresso		2,8
Doppelter Espresso		4,5
Espresso Macchiato		3,3
Cappuccino		3,4
Milchkaffee		3,6
Latte Macchiato		3,6
Heiße Schokolade		3,6
Kaffee gerne auch mit Likör oder Sirup		

Unsere Tees von Eilles

Royal Darjeeling, Assam, Bio Grüntee,		
Sommerbeeren, Vita Orange,		
Kräutergarten, Bio Vervene,		
Pfefferminze, Kamille		
	Je Tasse	3

SEKT, CRÉMANT, CHAMPAGNER

	Liter	€
<i>Affentaler Winzer, Bühl</i>		
Riesling Winzersekt	0,75	29
Zwetschgen-Secco	0,75	31
<i>Domaine Frédéric Mochel, Traenheim</i>		
Crémant d'Alsace brut	0,75	33
<i>Domaine Philippe Zinck, Eguisheim</i>		
Crémant d'Alsace rosé	0,75	35
<i>Champagner Apollonis</i>		
Authentic Meunier brut	0,375	32
	0,75	54
Théodorine Brut Rosé	0,75	59
<i>Champagner Pol Roger</i>		
Brut Réserve	0,75	84

WEISSWEINE AUS DEUTSCHLAND

	Liter	€
BADEN		
Weingut Tobias Königer, Kappelrodeck		
2018er Rivaner	0,75	24
Weingut Axel Bauer, Bühlertal		
2019er Grauburgunder Handwerk	0,75	33
2019er Weißburgunder Handwerk	0,75	33
2017er Chardonnay Engelsfelsen	0,75	37
2019er Sauvignon Blanc	0,75	37
Weingut Andreas Laible, Durbach		
2018er Riesling Kabinett trocken	0,75	33
2018er Chardonnay trocken	0,75	39
Weingut Alexander Laible, Durbach		
2018er Riesling Alte Rebe	0,75	33
2018er Grauburgunder SL	0,75	35
2018er Weißburgunder Muschelkalk	0,75	39
Weingut Max Bohnert, Oberachern		
2018er Cuvée SiebenFünf	0,75	31
2018er Weißer Burgunder	0,75	33
Weingut Alexander Schwank, Varnhalt		
2019er Riesling	0,75	29
2019er Riesling Stich den Buben	0,75	31
2018er Riesling Klosterbergfelsen	0,75	31
Affentaler Winzer, Bühl		
2018er Grauburgunder Spätlese	0,75	23
Weingut Kopp, Sinzheim-Ebenung		
2018er Grauburgunder	0,75	29
2018er Sauvignon Blanc	0,75	33
Weingut Aufricht, Meersburg-Stetten		
2017er Auxerrois	0,75	33
2016er Sauvignon Blanc 1 Lilie	0,75	35
2018er Grauburgunder	0,75	35
2017er Weißburgunder	0,75	35
PFALZ		
Weingut Kleinmann, Birkweiler		
2018er Muskateller	0,75	29
2017er 500 Tonneau Weißburg.	0,75	41
Weingut Bernhart, Schweigern		
2016er Auxerrois Tonmergel tr.	0,75	33

WEISSWEINE AUS FRANKREICH

	Liter	€
ELSASS		
Domaine Frédéric Mochel, Traenheim		
2017er Pinot Blanc & Klevner	0,75	27
2015er Riesling	0,75	29
2017er Pinot Gris	0,75	31
2016er Gewürztraminer	0,75	33
2013er Riesling Henriette	0,75	39
Domaine Léon Boesch, Westhalten <i>Newcomer des Jahres Feinschmecker 2019</i>		
2017er Sylvaner		
Les Pierres Rouges	0,75	29
2017er Pinot Gris Clos Zwingel	0,75	39
2017er Riesling Breitenberg	0,75	39
Domaine Philippe Zinck, Eguisheim		
2017er Pinot Gris	0,75	35
BOURGOGNE		
Domaine la Meulière, Chablis		
2017er Chablis AOC <i>(Chardonnay)</i>	0,75	35
Louis Jadot, Beaune		
2018er Chardonnay	0,75	45
LOIRE		
Domaine Guy Saget		
2017er Pouilly Fumé	0,75	45
Domaine Pascal Jolivet		
2017er Sancerre blanc	0,75	48
ROSÉWEINE AUS DEUTSCHLAND		
Weingut Axel Bauer, Bühlertal		
2017er Axel Rosé	0,75	29
Affentaler Winzer, Bühl		
2018er Cuvée No. 1 <i>(Sauvignon Blanc, Merlot)</i>	0,75	25
Weingut Max Bohnert, Oberachern		
2018er Rose trocken	0,75	29
Weingut Aufricht, Meersburg-Stetten		
2017er Seegucker Rosé	0,75	33

ROSÉWEINE AUS FRANKREICH

	Liter	€
Domaine Minuty, Provence		
2018er Cuvée M Rosé <i>(Grenache, Cinsault, Syrah)</i>	0,75	35
Domaine Montrose, Provence		
2018er Prestige Rosé <i>(Grenache, Rolle, Syrah)</i>	0,75	41
ROTWEINE AUS DEUTSCHLAND		
Weingut Axel Bauer, Bühlertal		
2015er Pinot Noir Schlangenbach	0,75	49
Weingut Andreas Laible, Durbach		
2017er Spätburg. VDP Erste Lage	0,75	39
2017er Spätburgunder Reserve	0,75	49
Weingut Max Bohnert, Oberachern		
2018er Spätburgunder tr. / halbtr.	0,75	29
2018er DreiBigVier, trocken	0,75	33
Affentaler Winzer, Bühl		
2015er Lagrein Das besondere Fass	0,75	49
Weingut Kopp, Sinzheim-Ebenung		
2016er Roter Porphyry	0,75	33
Weingut Heinrich Männle, Durbach		
2015er Spätburgunder Spätlese	0,75	32
Weingut Bernhard Huber, Malterdingen		
2014er Spätburgunder	0,75	38
2016er Spätburgunder Alte Reben	0,75	49

ROTWEINE AUS FRANKREICH

	Liter	€
BORDEAUX		
Domaines Alain Aubert, Bordeaux Supérieur		
20116er Secret de Ribebon	0,75	36
Château Rozier, Saint Emilion		
2016er Grand Cru <i>(Merlot, Cabernet Franc)</i>	0,75	45
Baron Edmond de Rothschild, Pauillac		
2011er Château Clarke <i>(Merlot, Cabernet Sauvignon)</i>	0,75	65
Château Carreyre, Margaux		
2015er Margaux <i>(Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot)</i>	0,75	79

ROTWEINE AUS FRANKREICH

	Liter	€
BOURGOGNE		
Domaine Louis Jadot		
2016er Pinot Noir AOC	0,75	49
Château de Chamirey		
2016er Mercurey Pinot Noir	0,75	74
RHÔNE		
Domaine Les Dauphins, Côtes du Rhône		
2016er Grande Réserve <i>(Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan)</i>	0,75	29
Domaine Paul Jaboulet Aîné, Côtes du Rhône		
2016er Secret de Famille	0,75	32
Domaine Vignobles Brunier, Gigondas		
2015er Les Pallières <i>(Grenache, Syrah, Clairette)</i>	0,75	69
Domaine Cuilleron, Crozes-Hermitage		
2016er Laya <i>(Syrah)</i>	0,75	49
Vignobles Brunier, Châteauneuf-du-Pape		
2016er Télégramme <i>(Grenache, Mourvèdre, Syrah)</i>	0,75	79
LANGUEDOC		
Domaine Gérard Bertrand, Malpère		
2015er „La Clape“ Grand Terroir <i>(Syrah, Carignan, Mourvedre)</i>	0,75	35
2016er Château La Soujeole <i>(Cabernet Franc, Merlot, Malbec)</i>	0,75	42

SÜSSWEINE

Weingut Kracher, Burgenland, Illmitz		
2017er Beerenauslese Cuvée <i>(Welschriesling, Chardonnay)</i>	0,375	39

Hinweis:

Nicht nur unsere Speisen, auch unsere Getränke können Allergene enthalten.

So ist in unseren Bieren Gerstenmalz und Weizen verarbeitet und die meisten unserer Weine und Sekte enthalten Sulfite.

In unseren Kaffeespezialitäten, die mit Milch gemischt sind, befindet sich Lactose.

Ihre Gesundheit ist uns wichtig:
Falls Sie Unverträglichkeiten haben, so erteilt unser Service gerne Auskunft.