



MALEPARTUS
Wirtshaus - Café - Biergarten



Hüttengaudi im Malepartus

Unsere Veranstaltungsmappe





**Liebe Freunde des guten Geschmacks und
der traditionellen bayerischen Gemütlichkeit,**

herzlich willkommen im Malepartus!

Wir bieten Ihnen die perfekte Kulisse für unvergessliche
Feierlichkeiten und besondere Ereignisse. Von Weihnachtsfeiern
über Oktoberfeste bis hin zu runden Geburtstagen und
Hochzeiten – unsere Räumlichkeiten schaffen den perfekten
Rahmen für einen stimmungsvollen Abend ganz nach
bayerischer Art.

Gemeinsam gestalten wir ein unvergessliches Event!





Die Malepartus Alm

(buchbar von September bis Januar)

- Ein rustikales Ambiente mit gemütlichen Holztischen und -bänken im traditionell bayerischen Stil.
- Platz für Gruppen von 50 bis 120 Personen mit Sitzplätzen, Tanzfläche und Buffetmöglichkeiten.
- Für größere Veranstaltungen mit 120 bis 250 Personen stehen Stehtische, Tanzfläche und flexible Buffetflächen je nach Bedarf zur Verfügung.
- Eine geräumige Theke sowie eine Heizung für kältere Tage sorgen für mehr Komfort.
- Eine Musik- und Lichtanlage, die die perfekte Atmosphäre für Ihre Feierlichkeiten schaffen, sind inklusive.
- Flexibler Auf- und Abbau der Tische, ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.
- Eine Außenterrasse sorgt für zusätzlichen Platz.





Unsere Scheune für jeden Anlass

- Sitzend bietet sie Platz für 60 Personen, wodurch eine intime Atmosphäre für Ihre Veranstaltung geschaffen wird.
- Mit Stehtischen kann die Kapazität erweitert werden, um Platz für 80-90 Personen zu bieten, was sich ideal für lebhaftere Veranstaltungen eignet.
- Inklusive einer Licht- und Tonanlage, die für die perfekte Stimmung sorgt und Ihre Feierlichkeiten untermalt.
- Eine gut bestückte Theke für Getränke, die Ihre Gäste verwöhnt und eine breite Auswahl an Erfrischungen bietet.
- Ein Beamer und eine Leinwand stehen zur Verfügung, um Präsentationen oder Videos während Ihrer Veranstaltung zu zeigen.
- Klein aber Fein! Der Außenbereich der Partyscheune ist flexibel nutzbar und kann je nach Bedarf gestaltet werden, um Ihren Gästen zusätzlichen Raum und Möglichkeiten im Freien zu bieten.





Bayerischer Biergarten

- Unser Biergarten bietet Platz für Events mit bis zu 500 Personen. Je nach Größe Ihrer Veranstaltung steht Ihnen ein eigener Bereich zur Verfügung, um Ihre Feierlichkeiten in gemütlicher Atmosphäre zu genießen.
- Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihr Event mit einem köstlichen Buffet im eigenen Außenbereich zu bereichern.
- Für größere Veranstaltungen stellen wir gerne zusätzliche Ausstattung bereit, wie zum Beispiel eine Bühne für Live-Musik oder ein Zelt zur Überdachung.
- Nach dem gemütlichen Beisammensein im Biergarten laden wir Sie herzlich ein, in unserer Scheune weiterzufeiern. Dort steht Ihnen ein rustikales Ambiente mit Licht- und Tonanlage zur Verfügung, das perfekt für eine ausgelassene Party geeignet ist.





Die Stube

Die Stube bietet Platz für bis zu 40 Personen und ist somit ideal für kleinere Firmenfeiern oder besondere Anlässe wie Geburtstage, Kommunionen oder Konfirmationen.

Hier können wir besonders unsere Tischbuffets empfehlen.

Hier werden Holzbrettl mit köstlichen Leckereien auf den Tischen platziert – ganz nach dem Motto „Sharing is caring“.



Speisen & Getränke





Holzbrettl für alle - **SHARING IS CARING**

Unsere Holzbrettl, Platten und Schalen kommen auf den Tisch für alle – ganz nach dem Motto „Sharing is caring“. Die Brettl eignen sich hervorragend für Vor- und Hauptspeisen, wenn Sie mit mehreren Personen einen gemütlichen Abend verbringen möchten.





HÜTTN-BROTZEIT MÜNCHEN AUF'M HOLZBRETTL SERVIERT

SÜDTIROLER BAUERN SPECK | BACKSCHINKEN | HAUSGEMACHTER
OBAZDA | EMMENTALER | KAMINWURZN | RADIESERL | TRAUBEN | KREN |
BUTTER | OFENFRISCHE BREZN | LANDBROT

KÄSEBROTZEIT AUF'M HOLZBRETTL SERVIERT

EMMENTALER KÄSESTÜCK | HAUSGEMACHTER OBAZDA | BERGKÄSE | RADIESERL |
TRAUBEN | APFELCHUTNEY | BUTTER | OFENFRISCHE BREZN | LANDBROT

KLEINIGKEITEN ZUR ERGÄNZUNG FÜR ALLE

ORIGINAL MÜNCHNER WEIßWURST-TRIO

OFENFRISCHE BREZN | SÜßER SENF

BAYERISCHER WURSTSALAT

MARINIERTE SCHEIBEN REGENSBURGER | ZWIEBELRINGE |
ESSIGGURKEN | BUTTER | LANDBROT | WAHLWEISE MIT KÄSE

BAYERISCHER KARTOFFELSALAT





HAUPTSPEISEN

HAUPTGERICHT „MALEPARTUS“

NÜRNBERGER BRATWÜRSTL AUF SAUERKRAUT | BACKSCHINKEN AUS DEM
OFEN | MINI-HAXN | KÄSESPÄTZLE | KARTOFFELSALAT | KARTOFFELKNÖDEL |
BIERSAUCE | PREISELBEERSAUCE | SENF

HAUPTGERICHT „TIROL“

KLEINE WIENER SCHNITZEL VOM KALB | MINI-HAXERLN | BACKSCHINKEN AUS DEM
OFEN | KÄSESPÄTZLE | BAYERISCHER KARTOFFELSALAT | KNÖDEL | SAUERKRAUT





Unsere klassischen Buffets

An unseren Buffets können Sie nach Herzenslust Ihren Teller selbst zusammenstellen. Ob nur Vorspeisen oder Hauptspeisen, die Reihenfolge spielt hier keine Rolle.





NRW MEETS BAYERN

VORSPEISEN

HAUSGEMACHTER KRAUTSALAT UND KARTOFFELSALAT

HAUSGEMACHTER OBAZDA MIT ZWIEBELN

BUNTES BRETTL MIT SÜDTIROLER BAUERN SPECK | KAMINWURZN | EMMENTALER |
BACKSCHINKEN | GARNIERT MIT RADI | TRAUBEN UND KREN

KNACKIGE BLATTSALATE VOM MARKT | WAHLWEISE MIT ESSIG-ÖL DRESSING
ODER MALEPARTUS-DRESSING

OFENFRISCHES LAUGENGEBÄCK UND BUNTER BROTKORB |
DAZU KRÄUTERBUTTER UND SCHNITTLAUCH-DIP





HAUPTSPEISEN

BACKSCHINKEN AUS DEM OFEN, GESCHMORT MIT SENF UND HONIG

NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTL

BAYERISCHE KASSPATZN MIT BERGKÄSE UND ZWIEBELN

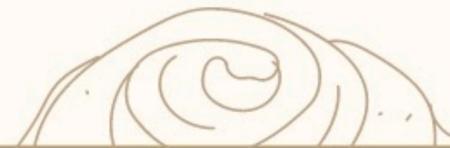
DAZU UNSERE BEILAGEN

KARTOFFELGRATIN | FASS-SAUERKRAUT | KARTOFFELKNÖDEL |

BIERSOÙE & PREISELBEERSAUE | SENF & SÜßER SENF

DESSERT

BAYERISCHE CREME MIT SAUERKIRSCHEN IM GLAS





WELCOME TO MUNICH

SUPPE

FRITTATENSUPPE MIT PFANNKUCHENSTREIFEN |
WURZELGEMÜSE UND LANDBROT





VORSPEISEN

HAUSGEMACHTER RADIESERLSALAT

MINI-FLEISCHPFLANZERLN AUF HAUSGEMACHTEM KARTOFFELSALAT

FEIN AUFGESCHNITTENER SPECK UND LEBERKAS MIT RADI,
KREN UND TRAUBEN GARNIERT

BUNTES KÄSEBRETTL MIT EMMENTALER,
BERGKÄSE UND OBAZDA | DAZU RADI, TRAUBEN UND APFELCHUTNEY

KNACKIGE BLATTSALATE VOM MARKT | WAHLWEISE MIT
ESSIG-ÖL-DRESSING ODER MALEPARTUS-DRESSING

OFENFRISCHES LAUGENGEBÄCK UND BUNTER BROTKORB |
DAZU KRÄUTERBUTTER UND SCHNITTLAUCH-DIP





HAUPTSPEISEN

SCHWEINEBRATEN IN DUNKELBIERSAUCE

BIERFLEISCH VOM RIND

KNÖDELDUO MIT SPINAT- UND KASKNÖDEL | DAZU RAHMSCHWAMMERL

DAZU UNSERE BEILAGEN

PETERSILIENKARTOFFELN | FASS-SAUERKRAUT | KARTOFFELKNÖDEL |

PREISELBEERSAUCE | SENF | SÜßER SENF

DESSERT

BAYERISCHE CREME MIT SAUERKIRSCHEN IM GLAS

APFELSTRUDEL IM GLAS



Grillbuffets





Grillbuffet

Willkommen im Malepartus

Bayerische Vorspeisen

OFENFRISCHE BREZN UND BROTKORB MIT KRÄUTERBUTTER UND BUTTER

HAUSGEMACHTER KRAUTSALAT UND KARTOFFELSALAT

BLATTSALAT MIT ESSIG ÖL DRESSING





UNSERE SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

BRATWÜRSTL

NACKENSTEAKS IN KRÄUTERMARINADE

HÄHNCHENBRUST IN PAPRIKAMARINADE

CHAMPIGNONS MIT FRISCHKÄSEFÜLLUNG UND KÄSE

DAZU UNSERE BEILAGE

ROSMARINKARTOFFELN MIT KRÄUTERQUARK

UNSERE SAUCEN

SENF | SÜßER SENF | KETCHUP





Grillbuffet
Woas e Gaudi
Bayerische Vorspeisen

OFENFRISCHE BREZN UND BAGUETTE MIT KRÄUTERBUTTER UND BUTTER

HAUSGEMACHTER KRAUTSALAT UND KARTOFFELSALAT

SEMMELKNÖDELSALAT

BLATTSALAT MIT ESSIG-ÖL-DRESSING





FRISCH VOM GRILL

HÜFTSTEAKS VOM RIND IN EINER SENF-BIER-MARINADE
GEFLÜGELWÜRSTL

MARINIERTER HÄHNCHENKEULEN

MÜNCHNER LEBERKAS

DAZU UNSERE BEILAGEN

OFENKARTOFFELN MIT KRÄUTERQUARK | GEMÜSEPFANNE |
KLEINE MAISKOLBEN MIT FLÜSSIGER BUTTER

UNSERE SAUCEN

SENF | SÜßER SENF | KETCHUP | SAMURAI | KRÄUTERQUARK

WAS SIASS



BAYERISCHE CREME MIT FRUCHTSPIEGEL IM GLAS





Grillbuffet

So jung kemma nimma zam!

Vorspeisen

HAUSGEMACHTER KRAUTSALAT UND KARTOFFELSALAT

RADIESERLSALAT MIT ESSIG UND ÖL

BAYERISCHER GURKENSALAT MIT SAUERRAHM

SALATE VOM MARKT MIT ROHKOST | ESSIG-ÖL-DRESSING
ODER MALEPARTUS-DRESSING

SEMMELKNÖDELSALAT

OFENFRISCHE BREZN & LAUGENBRÖTCHEN |
BAGUETTEVARIATION KRÄUTERBUTTER & BUTTER





FRISCH VOM GRILL

FEINE ROSTBRATWÜRSTL

PIKANT MARINIERTE HÄHNCHENSPIEßE

ZARTE NACKENSTEAKS IN DUNKELBIERMARINADE

CHAMPIGNONS MIT FRISCHKÄSEFÜLLUNG UND KÄSE

BURGER ZUM SELBERBAUEN FRISCH VOM GRILL MIT

ANGEBRÄUNTEM LEBERKAS | LAUGENBRÖTCHEN |

KRAUTSALAT | SÜßER SENF | KRÄUTERBUTTER

GEGRILLTE HALBE WEIßWÜRSTE | LAUGENBRÖTCHEN |

KRAUTSALAT | SÜßER SENF

UNSERE BEILAGEN

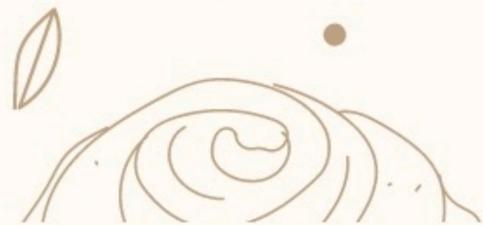
OFENKARTOFFELN MIT KRÄUTERQUARK | RUSTIKALE GEMÜSEPFANNE |

PIKANTE TOMATENSALSA | BBQ-DIP | KETCHUP | SENF

DESSERT

BAYERISCHE CREME MIT FRUCHTSPIEGEL

MINI-APFELKÜCHLE MIT VANILLESAUCE





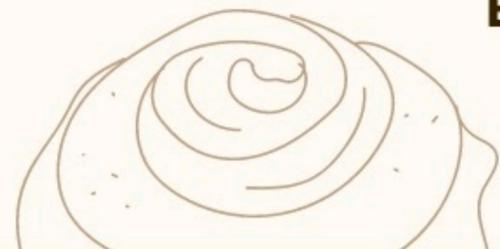
WEITERE DESSERTVORSCHLÄGE

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARRN MIT APFELMUS

LAUWARMER APFELSTRUDEL MIT VANILLEEIS

TOPFENCREME MIT APFELKOMPOTT

**MALEPARTUS SCHICHTDESSERT MIT MASCARPONE,
BROWNIE UND BEERENKOMPOTT**



Unsere Frühstücksbuffets

Für einen guten Start in den Tag, bieten wir Ihnen hier unsere rustikalen Frühstücksbuffets an.





Kleines Malepartus-Frühstück ab 10 Personen

Buntes Frühstücksbrettl Malepartus

OBAZDA | SÜDTIROLER BAUERN SPECK | BACKSCHINKEN | EMMENTALER |
KAMINWURZN | LEBERWURST | SALAMI | BUTTER | RADIESERL | RADI | TRAUBEN

KONFITÜRE | HONIG

RÜHREI MIT BACON

OFENFRISCHES LAUGENGEBÄCK | LANDBROT | BRÖTCHEN

FRISCHER FILTERKAFFEE | TEE | ORANGENSAFT





Frühstücksbuffet à la Malepartus ab 20 Personen

Buntes Frühstücksbrettl Malepartus

OBAZDA | SÜDTIROLER BAUERN SPECK | BACKSCHINKEN | EMMENTALER |
KAMINWURZN | LEBERWURST | SALAMI | BUTTER | RADIESERL | RADI | TRAUBEN

WURST- UND KÖSEPLATTE | GARNIERT MIT FRISCHEM OBST

MÜNCHNER WEIßWÜRSTE | SÜßER SENF

JOGHURT UND OBST SALAT IM GLAS

RÜHREI MIT BACON

OFENFRISCHES LAUGEN GEBÄCK UND BREZN | LANDBROT | BRÖTCHEN

FRISCHER FILTERKAFFEE | TEE | ORANGENSAFT





Frühstücksbuffet für Genießer ab 20 Personen

Buntes Frühstücksbrettl Malepartus

OBAZDA | SÜDTIROLER BAUERN SPECK | BACKSCHINKEN | EMMENTALER |

KAMINWURZN | LEBERWURST | SALAMI | BUTTER | FRISCHKÄSE |

GRIEBENSCHMALZ | RADIESERL | RADI | TRAUBEN

WURST- UND KÖSEPLATTE | GARNIERT MIT FRISCHEM OBST

GERÄUCHERTE FISCHVARIATION MIT MEERRETTICH

HONIG-SENF DIP | QUARK UND OBSTSALAT IM GLAS

MÜSLI | JOGHURT | MILCH

KONFITÜRE | SCHOKOAUFSTRICH | HONIG

ANTIPASTIVARIATION MIT KRÄUTER-KNOBLAUCH-MARINADE

OFENFRISCHES LAUGENGEBÄCK & BREZN | LANDBROT | BRÖTCHEN |

MINI-BLÄTTERTEIGGEBÄCK

FRISCHER FILTERKAFFEE | TEE | ORANGEN- UND MULTIVITAMINSAFT |

1 GLAS SEKT ZUR BEGRÜßUNG





Eine kleiner Einblick in unsere Getränkekarte

BIERSORTEN VOM FASS, FRISCH GEZAPFT

BENEDIKTINER HELL UND BENEDIKTINER WEIZEN NATURTRÜB

ALKOHOLFREIE BIER SORTEN AUS DER FLASCHE

BENEDIKTINER WEIZEN | BENEDIKTINER WEIZEN ZITRONE | BITBURGER PILS & RADLER

WEINE

WEIßWEIN | ROTWEIN | ROSÈ

SOFTGETRÄNKE

COCA COLA | COLA ZERO | FANTA | SPRITE | MEZZO MIX |
GEROLSTEINER WASSER MEDIUM/STILL

HEIßGETRÄNKE

KAFFEE | CAPPUCCINO | MILCHKAFFEE | ESPRESSO | BIO-TEE VON
EILLES IN VERSCHIEDENEN SORTEN

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch Longdrinks,
Aperitifs und Spirituosen an. Spechen Sie uns einfach an!

**Gerne können Sie die Getränke innerhalb einer Getränkepauschale dazu buchen
oder wir berechnen die Getränke nach tatsächlichem Verbrauch.**





MALEPARTUS

MALEPARTUSWEG 6

49536 LIENEN

WWW.MALEPARTUS.NET

FRANZISKA KAISER

EVENTMANAGERIN

TEL. **015174322144**

E-MAIL: **FK@MALEPARTUS.NET**

