



Unsere Menüvorschläge

Für Ihre besondere Feier haben wir eine Auswahl feiner Gerichte aus großteils lokalen und saisonalen Zutaten für Sie zusammengestellt.

Wählen Sie aus unseren Vorspeisen, Suppen, Hauptspeisen und Desserts und stellen Sie Ihr individuelles Menü ganz nach Ihren Wünschen zusammen.

So wird aus Ihrer Auswahl ein Menü, das perfekt zu Ihrer Feier und Ihren Gästen passt.

Unsere Lieferanten sind:

- Wildhendl, Kartoffeln: Häusleithof - Familie Girstmair, Lienz
- Fangfrischer Fisch: Zankl, Dellach und Forellen Jobst, Greifenburg
- Salat und Gemüse: Zuegg Eurogast
- Kartoffeln: Winklerhof - Kaspar Trutschnig, Nikolsdorf
- Eier: Biohof Gstinig, Oberlienz
- Molkereiprodukte: Familie Vergeiner, Assling
Figerhof, Kals
Jakoberhof, Matrei
Mar Bauer, Tresdorf
Schneiderhof, Dölsach
- Brot, Gebäck: Bio-Bäcker Ernst Joast
- Schlipfkrapfen: Lydia Nöckler, St. Jakob
- Qualitätsfleischprodukte: Karnerta
- Wagyu Beef: Dönisbauer, Millstatt
- Spargel: Michelerhof - Familie Kaplenig, Lavant



Familie Winkler und das Moarhof-Team wünscht Ihnen einen guten Appetit und ein paar schöne Stunden bei uns im Moarhofstüberl!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren geschulten Service-Mitarbeitern!



... V O R N E W E G ...

Gruß aus der Küche

€ 1,50

Carpaccio vom Osttiroler Tauernrind

Weißer Balsamico * Bergkäse * Vogelbeere * Hokkaidokürbis
gebackener Parmesan

€ 19,90

Geräucherte Bergforelle

Apfelkren * Dillöl * Gurke
Rote Rüben Aioli * Sprossen

€ 16,90

Vitello tonnato vom Milchkalb

Rosa gebratener Rücken & Cremiger Thunfisch

Gebackene Kapernbeeren
Eingelegter Zwiebel * Marinierte Bergkräutersalat

€ 18,90

Osttiroler Brettljause modern interpretiert

Geräuchertes Speckmousse * Marinierte Graukasnocken
Vinschgerl Chip mit Kräuterbutter
Knuspriger, gereifter Bergkäse * Schwarze Nuss
Winkler's Hauswürstl

€ 16,90





... S U P P ' N ...

Klare Tafelspitzbouillon

Feine Gemüsestreifen * zartes Beinfleisch

Einlagen zur Wahl:

Kaspressknödel

Kräuterfrittaten

Gebackener Leberknödel

Pofesen vom heimischen Wild

Grießnockerl

€ 6,90

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

Geröstete Körndln mit Öl

Herbstapfel Espuma * Karottenpüree

€ 7,50

Essenz vom Steinpilz

Geröstete Waldpilze * Pastinake

Frische Kräuter * Safran-Dijonsenf Royal

€ 7,90

Cremesuppe von der Edelkastanie

Zweierlei vom Sellerie

Hausgemachte Grissini

Muskateller Schaum

€ 7,50





W A R M D A Z W I S C H E N . . .

Hausgemachte Bergkräuter Ravioli

Schwammerl Essenz * junger Blattspinat * Granat in Gel
Paradeiser Espuma & Concasée
Heimischer Frischkäse in Lavendel mariniert
€ 16,90

Zweierlei vom Kalbsbries

Knusprig gebacken & scharf gebraten

Kalbs Glace * Sellerie * Pastinake
Herbstapfel in Honig
€ 16,90

Süßkartoffel Gnocchi

Cremiger Taleggio * Salbei * Vogelbeere
Geröstete Haselnuss * Hausgemachtes Blütenöl
€ 15,90

. . . K L E I N E R Z W I S C H E N G A N G . . .

Sorbet vom grünen Apfel

Verjus * Knuspriger Buchweizen
€ 4,90

Himbeer-Balsamico Sorbet

Grüner Pfeffer * Basilikum & Balsamico-Gel
€ 4,90





... H A U P T S P E I S E N ...

... F L E I S C H ...

Osttiroler Wild- & Landhendl-Duett

Brust meets Keule

Geflügel-Jus * Pastinakenragout

Glasierte gelbe Rübe * Erdäpfel-Schupfnudeln

€ 28,90

Duett vom Osttiroler Charolais-Rind

Rinderbackerl & Schmorbraten

Pommery Senf Glace * Kohlsprossen Speck Kraut

Weißer Polentaschnitte

€ 28,90

Ragout vom Osttiroler Berglamm

Sautiertes Wurzelgemüse * Fermentierter Knoblauch

Knusprige Erdäpfelroulade

€ 32,90

Tiroler Alpenschwein

Zart gebratenes Filetmedaillon & geschmortes Surbackerl

Spitzmorchel Glace * Glacierter Herbstapfel

Ratatouille vom Hokkaidokürbis

Knusprige Erdäpfelterrine

€ 26,90





... F I S C H ...

Gebratenes Filet vom Zander

Geräucherte Buttermilchsauce

Confierte Schalotten

Orangen-Fenchelgemüse

Cremiges Bergroggen-Risotto

€ 27,90

Edle Fischvariation 'Berg trifft Meer'

Lachsforelle * Bachsaibling * Rotgarnele

Safran beurre blanc * Kräuterjus

Glasierte Zuckerschoten

Geflämmte Brüsseler Spitzen * Knusprige Erdäpfel Millefeuille

€ 28,90

... W I L D ...

Variation vom heimischen Wild

Schulter Bratl & Ragout fin

Vogelbeerjus * Geschmorte Rote Beete

Topinambur

€ 29,90

Ragout vom Rehkitz

Preiselbeeren & Zwetschke

Püree vom geschmorten Sellerie

Gebackene Erdäpfelpraline

€ 32,90

... V E G E T A R I S C H ...

Cremiges Tauernroggen-Risotto

Bergkäse * herbstliches Wurzelgemüse

Warme Parmesanepuma * süß-saure Granatn

€ 19,90

Winkler's Schmankerl Variation

Schlipfkrapfen * Gebackener Osttiroler Feta

Ziegengrillkäse

Braune Butter * Parmesan * Schnittlauch

€ 21,90





... D E S S E R T ...

Osttiroler Apfel in Texturen
Bratapfel * Apfel-Schoko-Mousse
cremiges Apfel-Vanille-Eis
Hafercrumbles * Karamell * Vanille
€ 8,50

Cremiges Sorbet Variation
Schwarze Johannisbeere * Amarena Kirsche
Williams Birne
€ 7,50

Variation von der Valrhona Schokolade
Cremig * Luftig * Gebacken
Vanillecreme * Waldbeerragout
€ 9,50

Cremig Halbgefrorenes
Edelkastanie trifft Herbstapfel
Müslicroustillant * Hollerröster
€ 8,50

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!
Ihre Familie Winkler mit dem Moarhof-Team!

