

Ein herzliches Grüß Gott!

Unser Küchenchef Robert Lang und sein Team möchten Sie gerne mit regionalen und saisonalen Schmankerln verwöhnen.
Die Qualität des Produktes steht dabei stets im Vordergrund.

Genau deshalb sind wir bemüht, mit heimischen Produkten und lokalen Lieferanten zusammenzuarbeiten:

- **Fleisch, Geflügel und Fisch** : Zuegg Eurogast / Karnerta AMA Gütesiegel und Metzgerei Ortner
- **Fangfrische Forellen** : Jobst / Greifenburg
- **Räucherspezialitäten** : Familie Truntschnig aus Nikolsdorf
- **Käsespezialitäten** : Michelbacherhof, St. Johann
- **Salat und Gemüse** : Familie Koller vulgo Dörer aus Tristach, Robitsch und Zuegg Eurogast
- **Kartoffeln** : Truntschnig Andreas (Winklerhof) aus Nikolsdorf
- **Hendl, Eier** : Familie Steiner, Tristach
- **Frischkäse** : Familie Vergeiner, Assling
- **Brot, Gebäck** : Bio-Bäcker Ernst Joast
- **Schlipfkrapfen** : Lydia Nöckler, St. Jakob
- **Lamm** : aus dem Villgratental
- **Wild** : Bernd Mühlburger, Oberlienz



Ein gutes Essen ist Balsam für die Seele!

Liebe Gäste,
wir wünschen Ihnen einen wunderschönen und kulinarischen Abend bei uns im Haus.
Von unserer Seite haben wir die Speisenportionen so angepasst, dass sie ein hohes Wohlbefinden erreichen und angenehm satt werden.
Unsere Philosophie ist es, dass wir sehr respektvoll mit unseren Lebensmitteln umgehen und deshalb auch nicht achtlos Lebensmittel wegwerfen.
Sollten Ihnen unsere angebotenen Portionen nicht ausreichend sein, so werden wir Ihnen gerne noch etwas nachreichen. Das ist für uns ein deutliches Zeichen, dass wir Ihren Geschmack getroffen haben und das ist nun mal das größte Kompliment für unser Küchenteam!
Das Moarhof-Team wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Gedeck (Amuse Gueule, Gebäck, Wasser) 2,00

...Vorne weg...

Moarhof's Beef Tatar

Röstzwiebel / Kapernbutter / Wachtel Ei / Toastbrot

1 Person 16,00

2 Personen 28,00

Hirschcarpaccio

Sauerampfer / Radieschen / Parmesan

16,00

2-erlei vom Spargel

Tarte / Erdbeer-Spargel-Salat

14,50

Gemischter Blattsalat

weiße Balsamico Vinaigrette

5,80

Gemischter Blattsalat

Erdbeer-Mangoldvinaigrette / eingelegter Spargel

mit gegrillten Black Tiger Garnelen 18,50

oder

mit gegrillten Rinderfiletspitzen 18,50

...Supp'n...

Klare Rinderkraftbrühe

Speckknödel **oder** gebackener Leberknödel **oder**

Grießnockerl **oder** Kräuterfrittaten

5,00

Kürbiscremesuppe

Körndl'n / Öl

5,50

... Warm dazwischen...

Cremiges Bärlauchrisotto

sautierter Spargel / Grana-Padana

Vorspeise 10,50

Hauptspeise 14,50

Bärlauchschlipfkrapfen

Vorspeise 9,50

Hauptspeise 13,90

Gegrillte Zanderflügel

Jungzwiebel / Knoblauch

12,50

... Unsere Hauptgerichte...

Hausgemachte Tagliarini

Zucchini / Kürbiskerne / Kernöl

13,80

Forelle „Müllerin“

braune Butter / grüner Blattsalat / Dillkartoffeln

19,50

Zanderfilet & Jakobsmuschel

Spargelgemüse / Erbsenpüree

24,50

Kalbs-T-Bone Steak ca 450 g

Bärlauchbutter / Gremolata / Kohlrabipüree

Kartoffel-Zucchini-Kroketten

34,00

Rosa gebratenes Filet vom Almoachsen

Spargel / Radieschen / Kartoffelbaumkuchen

34,00

Wiener Schnitzel

Preiselbeeren / Petersilienkartoffeln

vom Schwein 14,50

vom Kalb 19,50