

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

Salzbutter / Toastbrot

1 Person € 16,00

2 Personen € 28,00

Gefülltes Rindercarpaccio

Basilikumpesto / Rucola-Eierschwammerl-Salat / Grana Padano

€ 16,00

2-erlei vom hausgebeizten Lachs

Medaillons & Crème brûlée

Terrine vom gebeizten Dotter / Wildkräutersalat

€ 14,50

Gemischter Blattsalat

weiße Balsamicovinaigrette / geröstete Körndl'n

€ 4,80

Sommerlicher Blattsalat

Hausdressing / eingelegte Schwammerln

mit Riesengarnelen € 18,50

oder

mit gebackenen Hühnerfiletspitzen € 12,50

...Supp'n...

Klare Rinderkraftbrühe

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

Grießnockerl **oder** Kräuterfrittaten

€ 5,00

Tomatenconsommé

Mozzarellanockerl / Basilikumschaum

€ 6,00

Eierschwammerl-Cremesuppe

gebackene Hirschpflanzlerl

€ 6,00

... Warm dazwischen...

Cremiges Eierschwammerlgulasch

gebackene Speckknödel

Vorspeise € 10,50

Hauptspeise € 14,50

Osttirolini

Eierschwammerl-Speck-Grammel-Füllung / braune Butter / Parmesan

Vorspeise : € 9,50

Hauptspeise: € 13,90

Gratinierte Weinbergschnecken

Knoblauchbutter / Baguette

€ 12,50

Gegrillte Jakobsmuschel

Tagliatelle / Zitronenbutter / Rucola / Tomate

€ 12,50

... Unsere Hauptgerichte...

Duett von Gans & Ente

Sauerkirsch-Grantenjus / gefüllte Kartoffelknödel mit Rotkrautkern

€ 24,50

Forelle „Müllerin“

braune Butter / grüner Blattsalat / Dillkartoffeln

€ 19,50

Fischgrillteller

Regenbogenforelle / Bachsaibling / Rotgarnelen

Sauce Maltaise / Rucola-Stroh / Cherrytomaten / Walnussrisotto

€ 24,50

Sous vide gegarter Kalbstafelspitz

Grantenjus / sautierte Gemüsestreifen / Zwiebel-Speck-Muffin

€ 19,50

Wiener Schnitzel

Preiselbeeren / Petersilienkartoffeln

vom Schwein € 14,50

vom Kalb € 19,50

„Tomahawksteak“ vom Jungschwein ca. 350g

BBQ-Hollandaise / Radieschen / Kräuterseitlinge /

geräucherte Mini-Kartoffel-Wedges

€ 26,00

Rosa gebratenes Filet vom Almochen

Balsamico-Zwiebelreduktion / sautierte Zuckerschoten /

geröstete Eierschwammerln / Herzoginkartoffeln

€ 34,00

„Fish & Chips“

Seelachs im Bierbackteig

Kürbisragout

€ 22,80