

Moarhof's Vinothek

Aperitifempfehlung:

(UNSERE WEINE ENTHALTEN SULFITE - 0)

Winzerfrizzante Rosé		4,50
Österreichischer Wermuth		4,50
Schwarzer Rudi, Lienz		
Prosecco- Ingwer/ Grapefruit/ Aperol		4,50
Gelber Muskateller 2015	1/8 l	4,50

Weingut des Monats

Weinempfehlung:

	1/8 l	Fl.
Grüner Veltliner Stein 2016	3,90	23,00
Riesling Platin 2016	3,90	23,00
Pinot Blanc 2015	3,90	23,00
Rotspon 2014	4,50	26,00
Cuvée ZW / ML / CS		
Cabernet Sauvignon Reserve 2013	5,80	33,00
Moarhof Weiß 2016	1/4 l	7,60
Cuvée GV & Chardonnay WG Bayer, Wagram		
Moarhof Rot 2014	1/4 l	8,00
Cuvée aus ZW/ML/CS - WG Stiegelmar, Gols		
Zierfandler Beerenauslese	1/8 l	6,50

Bierspezialitäten: (A)

Bons Voeux Dupont vom Fass	0,25 l	3,80
Affligem Double	0,33 l	4,50
Westmale Trappist Tripel	0,33 l	6,80
Gulden Draak	0,33 l	7,50
Deus	0,75 l	32,00
Lindemanns Cassis Bier	0,375 l	9,50

**UNSER KÜCHENCHEF, HERR ROBERT LANG
UND SEIN TEAM BEREITEN GERNE FÜR SIE ZU:**

...das Degustationsmenü...

Duett von der Lachsforelle (hausgebeizt und geräuchert)
Rote Rübe / Krendip

★★★

Zweierlei Schaumsuppe
Erdäpfel - Speck / Petersilienwurzel

★★★

rosa gebratenes Schweinefilet & Backerl
Madeirasauce / Bohnen / gebackene Kartoffelgnocchi

oder

Moarhof's Fischgrillteller
Riesling- Dillsauce / junges Gartengemüse / Kräuterkartoffel

★★★

Cranberry- Brûlée
Zitrus- Birnenragout

Degustations- Menüpreis € 38,00

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 Moarhofteam wünscht Ihnen einen guten Appetit!

...Vorne weg...

Beef Tartar / klassisch

Wachteilegelb / Butter / Toastbrot

1 Person € 16,00

2 Personen € 24,00

Rindercarpaccio

Rucola / Pesto/ Hartkäse / gebratene Steinpilze

€ 11,80

Duett von der Lachsforelle (hausgebeizt und geräuchert)

Rote Rübe / Krendip

€ 12,00

gemischter Blattsalat

geröstete Körndl'n / Schwarzbrotwürfel / Joghurtdressing

€ 4,80

...Supp'n...

Zweierlei Schaumsuppe

Erdäpfel - Speck / Petersilienwurzel

€ 5,80

klare Rinderkraftbrühe

Grießnockerl / Kräuterfrittaten / Tiroler Knödel

€ 4,80

Erdäpfelschaumsuppe mit Speck

€ 4,80

Petersilienschaumsuppe

Prosciuttochip

€ 4,80

...Warm dazwischen...

Osttirolini

Hirsch/ Kürbis / Preiselbeerfüllung

Schmorkraut / Butterschmalz

Vorspeise: € 11,50 Hauptspeise: € 15,50

hausgemachte Tagliatelle

gegrillte Rinderfiletspitzen oder Riesengarnelen / Rucolapesto / Kräutersaitling

Vorspeise: € 11,90 Hauptspeise: € 16,00

Wiener Schnecke gratiniert

Knoblauch - Kräuterbutter

1 Dutzend: € 15,00

...Unsere Klassiker...

Wiener Schnitzel

Preiselbeeren / Petersilienkartoffeln
vom Schwein € 13,50
Vom Kalb € 18,00

Gebackenes vom Osttiroler Bio Wildhendl

Kartoffel- Vogerlsalat / Preiselbeeren
€ 15,80

rosa gebratenes Schweinefilet & Backerl

Madeirasauce / Speckbohnen / gebackene Kartoffelgnocchi
€ 17,50

Moarhof's Fischgrillteller

Zander / Forelle / Garnele
Riesling- Dillsauce / junges Gartengemüse / Kräuterkartoffel
€ 22,00

Rinderfiletsteak

Cafè de Paris / Süßkartoffelpüree
250g € 29,50

regionales Dry Aged Rib- Eye

(Steak aus der Hochrippe - 28 Tage am Knochen gereift)
Speck- Zwiebelchutney / Röstgemüse / Steakpommes
€ 33,00

...Moarhof Spezial...

Forelle Müllerin

Kräuter- Zitronenbutter / Petersilienkartoffel / gemischter Blattsalat
€ 18,50

Kotelett vom Bio Edelschwein 300g

Röstgemüse / gebackene Kartoffelspalten
€ 18,50

rosa gebratenes Lammkarree

Thymianjus / Kohlsprossenkraut / Kartoffelgratin
€ 24,00

gebratener Hirschrücken

Rotweinsaftl / Preiselbeerrotkraut / Grammelrouladen
€ 26,50

...Nachher...

Bratapfelmousse

Mandel- Zimtcreme

€ 5,20

Kürbis- Kastanienparfait

Waldbeerenspiegel

€ 5,20

Dreierlei Sorbet

Himbeer / Kirsch / Maracuja

€ 5,00

Cranberry- Brûlée

Zitrus- Birnenragout

€ 5,20

Cafè affogato

mit Vanilleeis € 3,50

mit Grappa € 4,80

Osttiroler Almkas

Speck- Zwiebelchutney / Nussbrot

€ 9,50

Heiße Liebe

€ 5,80

Coup Denmark

€ 4,80

Coupe Wellness

€ 5,20

Moarhof Becher

€ 6,50



Eiskaffee

€ 4,80

Bananen Split

€ 5,80

Kürbiskernbecher

€ 5,40

Sekt Zitrone

€ 3,80



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