

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

Weinempfehlung:

Weingut des Monats



	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...

Zweierlei vom Kürbis

Panna Cotta & Mousse / Preiselbeercreme
(C,E,F,G,O)
★★★

Zweierlei Schaumsuppe Pastinake - Kastanie

Prosciuttochip
(C,G,L,M,N,O)
★★★

gebratene Hirschrückenmedaillons

Preiselbeerrotkraut / Schwarzbrotknödel
(A,C,F,G,L,M,O)

oder

Moarhof's Fischgrillteller

Riesling- Dillsauce / junges Gartengemüse / Kräuterkartoffel
(A,C,F,G,M,N,O,L)
★★★

Sorbetvariation

(C,G,O)

Degustations- Menüpreis 38,00

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

Die 14 Hauptallergene

Kurzbezeichnung	Buchstabencode
glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

...Vorne weg...

Beef Tartar klassisch

Butter / Toastbrot
16,00 (A,C,D,F,G,H,M,O)

Rindercarpaccio

Rucola / Parmesan / eingelegte Schwammerln
16,00 (B,D,E,F,G,H,M,O)

Zweierlei vom Kürbis

Panna Cotta & Mousse / Preiselbeercreme
12,00 (C,E,F,G,O)

gemischter Blattsalat

4,80 (A,G,C,M,N)

...Supp'n...

Kürbisschaumsüppchen

Kürbiskerne / Kürbiskernöl
5,00 (G,L,M)

Zweierlei Schaumsuppe Pastinake - Kastanie

Prosciuttochip
5,50 (C,G,L,M,N,O)

klare Rinderbouillon

Grießnockerl oder Kräuterfrittaten
5,00 (A,C,G,L,O)

...Warm dazwischen...

Rehragout

Serviettenknödel / Preiselbeeren
Vorspeise: 12,00 Hauptspeise: 18,00
(A,F,G,L,M,O)

Osttirolini

Lammfüllung / Kürbis / Preiselbeeren
Vorspeise: 11,50 Hauptspeise: 15,50 (A,C,G,L,O)

cremigies Weißweinrisotto

Jakobsmuscheln / Gemüsejulienne
13,00 (F,G,L,O)

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!

...Unsere Klassiker...

Wiener Schnitzel vom Kalb

Preiselbeeren / Petersilienkartoffeln
18,00 (A,G,C)

Schweinefilet in Wildkräutermantel

Steinpilzsauce / Speckbohnen / Erdäpfelgnocchi
17,50 (A,C,F,G,L,M,N,O)

regionales Dry Aged Rib- Eye

(28 Tage am Knochen gereift)
Süßkartoffel / Gemüsejulienne / Kräuterbutter
33,00 (E,F,G,L,M,N,O)

Rinderfilet in Kräuterkruste

Café de Paris / Kürbissoufflè / Minikartoffeln
180g 29,50
220g 34,50 (A,C,E,F,G,L,M,O)

Moarhof's Fischgrillteller

Riesling- Dillsauce / junges Gartengemüse / Kräuterkartoffel
22,00 (A,C,F,G,M,N,O,L)

...Moarhof Spezial...

rosa gebratene Lammkrone

Thymianjus / Krautstrudel / Kartoffelgratin
22,00 (A,C,G,L,O)

gebratene Hirschrückenmedaillons

Rotweinsafterl / Preiselbeerrotkraut / Schwarzbrotknödel
24,00 (A,C,F,G,L,M,O)

Zweierlei vom Wildhendl

Brust- Supreme & gebackene Keule
Erdäpfel- Vogerlsalat
22,00 (A,C,F,G,L,O)

Schweins-Tomahawk

Speck- Zwiebelchutney / Röstgemüse/ Steakpomes
18,50 (D,FG,L,MO)

Forelle Müllerin

braune Butter / Petersilienkartoffel / grüner Salat
18,50 (A,G,M)

hausgemachte Tagliatelle

Kürbisjulienne / Rieslingsauce
16,00 (A,G,M)

*AMA Fleischgütesiegel / Bachlechner Forelle /
Wildhendl Girstmair / Osttirolini / Bläßnig Saibling*

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