

Speisekarte

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

**NATUR ERHALTEN.
NATUR ERLEBEN.**

IM EINKLANG



Ein gutes Essen ist Balsam für die Seele!

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

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

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

Beefsteak tartar

Salzbutter / Wachteldotter / schwarze Nuss / Toastbrot

€ 17,50

Mariniertes Rindercarpaccio

mediterranes Walnusspesto / Rucola / Grana padano

€ 16,50

Gemischter Blattsalat

Hausdressing / geröstete Körndl'n

€ 5,80

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

Cremesuppe Erdäpfel-Speck

Schwarzbrotcrosty

€ 5,00

Klare Tafelspitzbouillon

Gemüsejulienne

€ 5,00

Mit Einlage nach Wahl:

Grießnockerln oder Leberknödel oder
Kräuterfrittaten oder Kaspressknödel oder Milzschnitten

... UNSERE HAUPTGERICHTE ...

Gegrillte Medallions von der Schweinelende

Sauce Béarnaise / glaciertes Karottengemüse / Erdäpfelgnocchi

€ 22,00

Moarhof's Fischgrillteller

Zander / Wels / Garnelen

Balsamico-Aioli / Gemüsejulienne / Rote-Rüben-Risotto

€ 23,50

"Ranch & Sea"

Gegrilltes Rinderfilet / Bacon / Shrimps / Smoked-honey-dip

Speckbohnen / New York potato

Lady's cut 150g € 28,00

Gentleman's cut 250g € 34,00

Dry aged Steaks

28 Tage am Knochen gereift

„Rib eye steak“ ca. 350 g

BBQ-Sauce / Ranch dip / karamellisiertes Paprika-Letscho / Süßkartoffelgratin

€ 36,50

Tomahawksteak für 2 Personen ca. 700 g

Wasabidip / Whiskey-Buttersauce / gebackene Zwiebelringe /

Kohlrabi fries / criss cuts

€ 75,00

Rosa gebratenes Steak von der Lammhuft

Grantnjus / Karfiolpüree / Rosmarin-Polentaröllchen / Feta

€ 27,50

Wiener Schnitzel

Preiselbeeren / Petersilienkartoffeln

vom Schwein € 14,50

vom Kalb € 19,50

Osttiroler Schlipfkrapfen

braune Butter / Parmesan

€ 13,90