



HOTEL



Moarhof



Besondere Momente gemeinsam feiern!

Ob Geburtstag, Familienfeier, Firmenfeier oder
ein anderer besonderer Anlass – bei uns
sind Sie herzlich willkommen!

Gerne gestalten wir den passenden Rahmen
für Ihre Feier und sorgen dafür, dass Sie
und Ihre Gäste eine schöne und
unvergessliche Zeit bei uns verbringen.

Feiern und Feste sind nach Vereinbarung
jederzeit möglich – auf Anfrage gerne auch
außerhalb unserer regulären Öffnungszeiten.

Sprechen Sie uns einfach an, wir freuen uns
darauf, Ihre besonderen Momente
gemeinsam mit Ihnen zu feiern!

Törggele Abende mit Live-Musik

Donnerstag, 29.10.2026
Julia & Zappi

Donnerstag, 05.11.2026
Herzog & Obermoser

Donnerstag, 12.11.2026
Franz & Robert

Törggele Menü

(Jederzeit mit Vorreservierung möglich)

Kulinarischer Auftakt

Wacholderbutter * Kaminwurzeln
eingelegtes Herbstgemüse

&

ofenfrisch & hausgemacht
Bauernkrustenbrot * Vinschgerl

.....

Tiroler Gerstlsuppe

geröstetes Selchfleisch
Wurzelgemüse * Bergkräuter
Tannenwipferl Öl

oder

Schaumsuppe vom Hokkaido Kürbis

knusprige Körndln & Kernöl Espuma
mariniertes Bauernjoghurt

.....

Osttiroler Schmankerlvariation Schlipfkrapfen * gebackener Feta Ziegengrillkäse

Nussbutter * Parmesan

.....

Winkler's Selchspezialitäten Karree * Ripperln * Würstl

Dunkelbiersauce * Specksauerkraut
Apfelkren * gebackene Polsterzipf

oder

Knödel Trilogie

heimische Waldpilze * Osttiroler Feta
Rohne * geröstete Haselnüsse *
sautierter Blattspinat * geschmolzene
Bauernbutter * gereifter Bergkäse

.....

cremig halbgefroren

Kastanie trifft Herbstapfel

Müslcroustillant * Hollerröster

.....

Gebratene Keschtn * Mandarinen Nussn * Schnapserl

€ 48,00 pro Person

Gruppen ab 10 Personen:

€ 42,00 pro Person

Aperitifempfehlung

Spicy Pumpkin Sprizz

Prosecco - Kürbis - Chili - Zimt - Ingwer
€ 7,50

Prosecco

Ingwer | Grapefruit | Preiselbeere
€ 6,50

Campari Orange

€ 6,90

Campari Soda

€ 6,50

Pricobello Rosè

WG Hagen
€ 5,10 1/8

Hugo

€ 7,90

Aperol Spritz

€ 7,90

Sherry

€ 6,50

Martini

€ 5,50

Alkoholfreie Specials

1 Glas Prosecco Villa Sandi 0.0%

€ 5,60

Geigenseer alkoholfrei "Freisud"

€ 4,20 0,33l Fl.

Gingerino Sprizz

€ 6,90

Gin Tonic

€ 8,50

Aperol Sprizz

€ 7,90

Weinempfehlung

Unsere Tagesempfehlungen

Blaifränkisch Ried Hochäcker 2023

WG Kerschbaum, Horitschon
1/8 l € 5,80

Zweigelt 2023

WG Kerschbaum, Horitschon
1/8 l € 5,80

Syrah Reserve 2023

WG CEEL, Rust Burgenland
1/8 l € 6,90

Weißburgunder Muschelkalk 2024

WG BAYER Erbhof, Burgenland
1/8 l € 5,50

Sauvignon Blanc Kreuz 2025

WG BAYER Erbhof, Burgenland
1/8 l € 5,90

Chardonnay 2025

WG Salzl, Illmitz
1/8 l € 5,50

Unsere Klassiker:

Winklers No. 1

Grüner Veltliner 2025

WG Hagn, Mailberg
€ 5,10 1/8 l

Gelber Muskateller 2025

WG Stadler
€ 5,10 1/8 l

Winklers No. 2

Rosé 2025

WG Stadler, Halbtorn
€ 5,10 1/8 l

Winklers No. 3 2024

Merlot | Cabernet Franc

WG Stadler, Halbtorn
€ 5,40 1/8 l

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:

- Wildhendl, Kürbis: Häusleithof - Familie Girstmair, Lienz
- Fangfrischer Fisch: Zankl, Dellach und Forellen Jobst, Greifenburg
- Salat und Gemüse: Zuegg Eurogast
- Kartoffeln: Winklerhof - Kaspar Trutschnig, Nikolsdorf
- Eier: Biohof Gstinig, Oberlienz
- Molkereiprodukte: Familie Vergeiner, Assling
Figerhof, Kals
Jakoberhof, Matrei
Mar Bauer, Tresdorf
Schneiderhof, Dölsach
- Brot, Gebäck: Bio-Bäcker Ernst Joast
- Schlipfkrapfen: Lydia Nöckler, St. Jakob
- Qualitätsfleischprodukte: Karnerta
- Wagyu Beef: Dönisbauer, Millstatt



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!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren geschulten Service-Mitarbeitern!

Gedeck (Amuse Gueule, Gebäck, Wasser) 2,50

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

Rindercarpaccio

weisser Balsamico * Parmesan Chips
Vogelbeere * Hokkaidokürbis
€ 19,90

Tatar von der Rotgarnele

Yuzu Limettengel * marinierter Fenchel
fermentierte Schalotten
€ 18,90

Gemischter Blattsalat

Ranch dip * Brotmüsli * Haus-Dressing
gegrillte Frischwasser-Garnelen € 22,90
gegrillte Hühnerbruststreifen € 18,90
kurzgebratene Rinderfilettranchen € 22,90

Geräucherte Bergforelle

Apfelkren * Dillöl * Gurke
Rote Rüben Aioli * Sprossen
€ 16,90

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

Klare Rinderbouillon

Wurzeljulienne
Mit Einlage nach Wahl:
Grießnockerln * Kräuterfrittaten
Tiroler Speckknödel * Leberknödel * Kaspressknödel
€ 6,90

Schaumsuppe von der Edelkastanie

Zweierlei vom Sellerie * Hausgemachte Grissini
Muskateller Schaum
€ 7,90

... W A R M D A Z W I S C H E N ...

Gegrillter Kaisergranat

Creme von Blumenkohl & Nussbutter
eingelegter Herbstapfel
Perl Cous Cous
€ 16,90

Cannelloni von der Rehkeule

herbstliches Gemüse anti pasti * Taleggio
€ 18,90

...UNSERE HAUPTGERICHTE...

Fischvariation 'Berg trifft Meer'

Lachsforelle * Bachsaibling * Rotgarnele

Safran beurre blanc * Kräuterjus
Gemüsewürfel * feine Bandnudeln

€ 28,90

Osttiroler Schmankerlvariation

Schlipfkrapfen * gebackener Feta * Ziegengrillkäse

Nussbutter * Parmesan * grüner Blattsalat

€ 24,90

Surf 'n' Turf

Medium gebratenes Rinderfiletsteak * 200g

Black Tiger Garnelen

Portwein glace * Café de Paris
Grillgemüse * Steakhousepommes

€ 46,90

Bergkräuter Fettuccine

Noilly prat * Ziegenkäse im Speckmantel
Gemüestreifen

€ 19,90

Wiener Schnitzel

Wildpreiselbeeren * Petersilienkartoffeln
vom Schwein € 19,90
vom Kalb € 28,90

Variation vom Osttiroler Berglamm

Ragout & Brat'l

Bauernjoghurt * Granatn
Marktgemüse * Polentataler

€ 32,90

Forelle Müllerinnen Art

ca. 400g | im Ganzen gebraten

Nussbutter * Dillkartoffeln * grüner Blattsalat

€ 27,90

Wild & Wild

Rosa gebratener Hirschücken

Wildschweinkrone in Kräuterkruste

kräftiger Wacholderjus
Apfelrotkraut * gebackene Birnenkartoffeln

€ 38,90

Dessertkarte

...DIE SÜSSE VOLLENDUNG...

Valrhona Schokolade

Cremig * Luftig * Gebacken
Vanillecreme * Waldbeerragout
€ 9,50

Parfait von Edelkastanie mit Herbstapfel

Müslicoustillant * Hollerröster
€ 8,50

Cremige Sorbetvariation

Schwarze Johannisbeere * Amarena Kirsche
Williams Birne
€ 7,50

Erdbeer Mascarpone Tascherl'n

Himbeersüppchen * Hafercrunch
€ 8,50

Dessertvariation

Fruchtig * Cremig * gefroren
€ 8,50

Sorbet Vodka Zitron

€ 9,00

...MOARHOF'S SORBET BECHER...

Winterbirne

WilliamsBirne in Rotwein * Zitronensorbet
Beerenragout
€ 6,90

Herbstapfel

Cremiges Zimteis * Spekulatius
Apfelchips
€ 6,90

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