

moritz

Bar Restaurant

ZUM APPETIT HOLEN

„Der Hallodri“ mit sonnenverwöhnten Kalamata-Oliven, 18 Monate gereiftem Parmesan, Bergkäse aus dem Kaiserwinkel, Tiroler Speck, frischem Kren, Datteln im Speck, Kaminwurzeln & feurigen Pfefferbeissern 14.5

„Der kleine Italiener“ Bruschette, Antipasti, Tomate, Büffelmozzarella, Oliven, Parmesan 14.5

Carpaccio vom argentinischen Weiderind mit Spinat-Limettenpesto, Rucola & Parmesan 12.9

Carpaccio vom Thunfisch mit pikantem Chili-Mango Chutney 9.8

LEIBSPEISEN VON DER WEIDE

Tatar vom Werdenfelser Rind auf Pflücksalat mit getrüffelter Sauerrahm-Mousse 15.9

„Alpen Cordon Bleu“

vom Kalb, mit Tiroler Speck & würzigem Bergkäse gefüllt, auf lauwarmen Kartoffel-Rucola-Salat 17.9

Linguine in Weißweinsauce mit getr. Tomaten, grünem Spargel, gerösteten Pinienkernen & gegrilltem Roastbeef 18.9

Filet vom bayrischen Schwein in Tiroler Speck mit Rotwei-Jus & getrüffeltem Kartoffelstampf 15.9

„Der Moritz“ gegrillte Cantaloupe Melone auf Pflücksalaten, Gurke, Tomate, Kalamata Oliven, Gartenresse, French Vinaigrette & mariniertes, Feta, gegrilltes Hühnchen 16.9

„Tagliata di Manzo“ Roastbeefstreifen auf Rucola & Tomate mit Parmesan & gerösteten Pinienkernen 18.9

LEIBSPEISEN VON FELD,BUSCH & BAUM

Rote Bete Knödl in Parmesancrema, mit Spinatpesto und gerösteten Pinienkernen 14.9

Gefüllte Ziegenkäse-Ravioli in Rosmarin-Butter, mit Parmesanflakes & gerösteten Pinienkernen 13.9

Gurken-Radieserl Cous Cous mit Erbsen-Minz Püree und gegrilltem Halloumi 12.9

Linguine in Weißweinsauce mit getrockneten Tomaten, grünem Spargel & gerösteten Pinienkernen 13.9

„Der Moritz“ gegrillte Cantaloupe Melone auf Pflücksalaten, Gurke, Tomate, Kalamata Oliven, Gartenresse, French Vinaigrette & Feta Käse 12.9

MORITZ AUSGEWÄHLTE STEAKSPEZIALITÄTEN

Flanksteak vom New Zealand Rind ab 250g inkl. 1 Beilage & 1 Sauce nach Wahl 24.0

Filetsteak New Zealand Black Angus, 200g feinsten Geschmack inkl. 1 Beilage & 1 Sauce nach Wahl 39.0

Rib Eye Steak vom canadischen Rind, 300g, besticht durch seinen intensiven Fleischgeschmack, welcher auf die Fütterung mit Weidegras & Getreide zurückzuführen ist! Inkl. 1 Beilage & 1 Sauce nach Wahl 33.0

MORITZ BURGER- ohne geht's ja quasi nimmer

BIG CHEESE & BACON 250g pure Beef im Brioche-Bun, Bacon, Salat, Tomate, Essiggurke, BBQ Sauce, Majo, Dijon-Senf, Cheddarkäse, Zwiebeln..... Dazu gibts Pommes 14.9

VIVA BAVARIA Lachsburger Gegrilltes Wildlachsfilet in der Laugensmehl, getrüffelte Majonaise, Essiggurke, Tomate, Rucola & rote Zwiebeln..... Dazu gibts einen kleinen Salat mit French Vinaigrette 15.9

ZIEGENKÄSE BURGER gegrillter Ziegenkäse, gegrillte Zucchini Salat, Tomate, Gurke & Honey-Mustard 14.9

ETWAS SÜSSES FÜR HINTEN NACH

Crème Brûlée mit Früchten 5.9 | Tarte au Chocolat 3.9 | Cassis Sorbet mit frischen Früchten 4.5
Käseteller – variierende Käseauswahl – mit Feigensenf, Trauben & Walnüssen 12.9