

ZUM APPETIT HOLEN

"Der Halodri"

Vorneweg als Magentratzerl zum Appetit holen mit sonnenverwöhnten Kalamata-Oliven, 18 Monate gereiftem Parmesan, Bergkäse aus dem Kaiserwinkel, Tiroler Speck, frischem Kren, Datteln im Speck, Kaminwürzen & feurigen Pfefferbeißern

13,50 €

LEIBSPEISEN VON DER WEIDE

Tatar vom Werdenfelser Rind auf Pflücksalat mit getrüffelter Sauerrahm-Mousse

15,90 €

"Der Moritz"

200gr rosa gegrillte Lammhüfte aus der Region auf ofenfrischem Wurzelbrot, Pflücksalat Tomate, Gurke, Dijonaise, karamellisiertes Zwiebelkonfit & Bratkartoffeln

17,90 €

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

17,90 €

"Moritz Club Sandwich" mit bayrischem Roastbeef vom Grill, hausgemachter Remoulade, frischer Gurke, Tomaten, Salat und doppelt gebratenem Spiegelei
Dazu servieren wir wahlweise Skin-on Pommes oder gartenfrischen Pflücksalat

17,90 €

Filet vom Werdenfelser Kalb gegrillt mit einer Pistazien-Kräuterkruste auf provenzalischem Grillgemüse

19,90 €

"Tom Ka Gal" Zitronen-Lemongrass-Suppe mit gebratenem Huhn & Reis
ohne Huhn
jede weitere Portion Reis

12,90 €

9,90 €

2,50 €

LEIBSPEISEN AUS DEM WASSER

Gegrillte Tiger Prawns in Chillimarinade auf lauwarmem Spargelsalat, mit Limetten-Vinaigrette, Kirschtomaten, Radiserl, Lauchzwiebeln, Schnittlauch & Parmesanflakes
ohne Tiger Prawns

19,90 €

13,90 €

Thunfischsteak vom Grill auf grünem Spargel, Karotten & Kirschtomaten, in Korlander-Sesam-Marinade

19,90 €

LEIBSPEISEN VON FELD, BUSCH UND BAUM

Ravioli gefüllt mit Ziegenkäse und Rosmarin in Parmesansauce auf provenzalischem Grillgemüse & frischen Kräutern

13,90 €

Rote Bete Knödl in Parmesancrema mit Spinatpesto & gerösteten Pinienkernen

14,90 €

Tiroler Bergsalat mit Radleserl, roten Zwiebeln, Walnüssen, Tomaten, Gurken, feinen Bergkäseraspel mariniert mit einer Himbeer-Balsamico Vinaigrette
mit gegrillten Roastbeefstreifen

13,90 €

18,90 €

ETWAS SÜSSES FÜR HINTEN NACH

Apfelkücherl in Zimt & Zucker mit Bourbon-Vanilleeis

6,00 €

Crème Brulée mit Früchten

5,90 €

Tarte au chocolat

3,90 €

Käseteller - variierende Käseauswahl mit Feigensenf, Trauben & Walnüssen

12,90 €