

# 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

„Bresaola Carpaccio“ mit gebratenen Pfifferlingen in Vinaigrette, Rucola & Parmesan 12.9

„Carpaccio vom Thunfisch“ mit einem fruchtigen Tomaten-Chutney 9.8

## LEIBSPEISEN VON DER WEIDE & AUS DEM WASSER

„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

„Der Moritz“ gegrillter Hokkaidokürbis auf Pflücksalaten mit gebratenen Pfifferlingen, Gurke, Tomate, Gartenkresse, Kernöl-Vinaigrette & gegrilltem Roastbeef 19.9

„Tiroler Brezn Salat“ mit gebratenen Pfifferlingen, Radieserl, Schnittlauch, Kirschtomaten, Kapern, rote Zwiebeln, Rucola & mariniertem, gegrilltem Hühnerbrustfilet 17.9

„Linguine in Pfifferlings-Weißweinsauce“ mit getrockneten Tomaten, gebratenen Pfifferlingen, gerösteten Pinienkernen & gegrilltem Roastbeef 18.9

„Hirschragout mit gebratenen Pfifferlingen“ in feinem Rotwein-Jus mit Kürbis-Kartoffelstampf 15.9

„Filet vom Tegernseer Saibling“ auf Rote Bete-Graupenrisotto mit Spinatpesto 18.9

## LEIBSPEISEN VON FELD, BUSCH & BAUM

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

„Gefüllte Steinpilz-Ravioli“ in Salbei-Butter, mit Parmesanflakes & gerösteten Pinienkernen 13.9

„Tiroler Brezn Salat“ mit Radieserl, Schnittlauch, Kirschtomaten, Kapern, rote Zwiebeln & Rucola 12.9  
mit gebratenen Pfifferlingen 16.9

„Linguine in Weißweinsauce“ mit getrockneten Tomaten, gebratenen Pfifferlingen & gerösteten Pinienkernen 13.9

„Der Moritz“ gegrillter Hokkaidokürbis auf Pflücksalaten, Gurke, Tomate, Gartenkresse & Kernöl-Vinaigrette 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, Cheddar Käse, Zwiebeln..... Dazu gibts Pommes 14.9

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 | Käseteller – mit Feigensenf, Trauben & Walnüssen 12.9