

moritz

Bar Restaurant

„Der Hallodri“ Vorneweg als Magentratzerl zum Appetit holen mit sonnenverwöhnten Kalamata-Oliven, 18 Monate gereiftem Parmesan, Bergkäse aus dem Kaiserwinkel, Tiroler Speck, frischem Kren, Datteln im Speckmantel, Kaminwurzeln & feurigen Pfefferbeissern € 13,50

Leibspeisen

Tatar vom Werdenfelser Rind, auf Pflücksalat mit getrüffelnder Sauerrahm-Mousse € 15,90

„Der Moritz“ 200gr rosa gegrillte Lammhüfte aus der Region, auf ofenfrischem Wurzelbrot, Pflücksalat, Tomate, Gurke, Dijonaise, karamellisiertem Zwiebelkonfit & Bratkartoffeln € 17,90

Alpen Cordon Bleu vom Kalb, mit Tiroler Speck & würzigem Bergkäse gefüllt, auf lauwarmen Kartoffel-Rucola-Salat € 17,90

„Moritz Sommer Sandwich“ mit Roastbeef vom Grill, hausgemachter Ajvar Creme Fraiche, gegrillter Paprika, Rucola und Spiegelei beidseitig gebraten, dazu Skin-on Pommes oder gartenfrischen Pflücksalat € 17,90

Rumpsteak vom Werdenfelser Rind, saftig gegrillt, auf Tomaten-Aprikosen Chutney & ofenfrischen Rosmarinkartoffeln
Für Madln (180Gr) € 19,90
Für Burschn (250Gr) € 21,90

Tiroler Bergsalat mit gegrillter Maispoulardenbrust
Radieserl, rote Zwiebeln, Walnüsse, Tomaten, Curken, feine Bergkäseraspeln mariniert mit einer Himbeer-Balsamico Vinaigrette € 18,90
(Salat ohne Maispoularde € 13,90)

„Tom Ka Gai“ Zitronen-Lemongras Suppe mit gebratenem Huhn & Reis € 12,90
(ohne Huhn € 9,90)

Hausgemachte Peperonata aus der Lombardei auf Büffelmozzarella mit Spinat-Mandelpesto € 13,50

Auberginen Carpaccio in Balsamicomarinade mit Kirschtomaten-Ragout & Kräuter-Sourcream € 13,90
(wahlweise mit gegrilltem Huhn € 17,50)

Rote Bete Knödl in Parmesancrema, mit Spinatpesto und gerösteten Pinienkernen € 14,90

Linguine in leichter Zitronensauce mit marinierten Tiger Prawns vom Grill, gebackenen Pimientos, Oliven & Rucola € 18,90

Tegernseer Renke, fangfrisch, mit Wildkräutern gefüllt und gegrillt auf mediterranem Gemüse € 17,90

Lauwarmes Wildlachsfilet in Honig-Thymian-Zitronenbeize auf Kartoffel-Gurken Rahmgemüse € 18,90

Etwas Süßes für hinten nach

Cassis Sorbet mit Minz-Zucker Crumble auf mariniertem Nektarinen Carpaccio € 5,90

Creme Brulée mit Früchten € 5,90

Tarte au Chocolat € 3,90

Käseteller (variiende Käseauswahl) mit Feigensenf, Trauben & Walnüssen € 12,90