

moritz *Bar* *Restaurant*

moritz seine Empfehlung

Bavarian Tapas - unser bayrisches Schlemmermenü ab 2 Personen
von allem das Beste

Mini Rote Bete Knödel in Parmesan-Sauce mit Spinat-Limetten-Pesto

*

Gefüllte Kürbis-Lauchravioli in gebräunter Butter mit Parmesanflakes
und gerösteten Pinienkernen

*

Gegrilltes Gemüse mit frischen Rosmarin

*

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

*

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

*

Ragout vom Edelhirsch mit Breznknödel & Wildpreiselbeeren

Für 2 Personen 55 Euro

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 Pfefferbeisern 14,50 €

Carpaccio vom argentinischen Weiderind mit Spinat-Limetten-Pesto, Rucolasalat und Parmesan 11,90 €

Zucchini-Carpaccio -
gegrillte Zucchinistreifen mit Ziegenfrischkäse-Mousse 10,90 €

LEIBSPEISEN VON DER WEIDE

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

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

Tagliata -
Gebratenes in Streifen geschnittenes Roastbeef vom
Bayrischen Rind, auf Rucolasalat mit Parmesanflakes 18,90 €

Ragout vom Edelhirsch mit Breznknödel & Wildpreiselbeeren 13,90 €

LEIBSPEISEN VON FELD, BUSCH UND BAUM

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

Gefüllte Kürbis-Lauchravioli in gebräunter Butter mit Parmesanflakes
und gerösteten Pinienkernen 13,90 €

AUSGEWÄHLTEN STEAK-SPEZIALITÄTEN

Flanksteak - vom New Zealand Rind - ab 250 g
inkl. einer Beilage und einer Sauce nach Wahl 24,00 €

Chateau Briand - Doppelsteak vom New Zealand Black Angus - 500 g
Das beste Stück vom Filet - direkt aus der Mitte raus -
Butterzartes Rinderfilet, welches im Ganzen gebraten und
am Tisch tranchiert wird - Perfekt für zwei
inkl. zwei Beilagen und zwei Saucen nach Wahl 79,00 €

Filetsteak - vom New Zealand Black Angus - 200 g
Zartes Fleisch mit feinstem Geschmack -
inkl. einer Beilage und einer Sauce nach Wahl 39,00 €

Dry Aged Entrecôte - vom Canadischen Rind - 300 g
Dieses Dry Aged besticht durch seinen intensiven Fleischgeschmack,
welcher sich auf die Fütterung mit Weidegras & Getreide
zurück führen lässt
inkl. einer Beilage und einer Sauce nach Wahl 33,00 €

Tomahawk Dry Aged - vom US Rind - ca. 1,1 kg inkl. Knochen
intensiver Fleischgeschmack mit seinem ganz eigenen Aroma
wird am Tisch tranchiert - ideal für 2 Personen
inkl. zwei Beilagen und zwei Saucen nach Wahl 79,00 €

Saucen: Kräutermeersalzbutter, Rotwein-Jus, Blauschimmel-Sauce
Chimichurri, Spinat-Limetten-Pesto

Beilagen: Bratkartoffeln, Süsskartoffel-Pommes, Kartoffelgratin, Grillgemüse
Steakhauspommes, Kartoffel-Kürbis-Stampf

LIEBLINGSBURGER

BIG Cheese & Bacon Burger -

250g pures Beef im Brioche-Bun, mit Salat, Tomate, Gurke, Speck, Majo, Dijon-Senf, BBQ-Sauce, Käse, Zwiebeln und dazu Pommes 14,90 €

PHILI - STEAKBURGER

200 g gebratenes , in Streifen geschnittenes Roastbeef im Brioche-Bun, mit Frischkäse, geschmorte Rotweinzwiebeln, Essiggurke und dazu Süsskartoffelpommes 18,90 €

ZIEGENKÄSE - BURGER

gebratener Ziegenkäse im Brioche-Bun, mit gegrillten Zucchiniestreifen, Salat, Tomate, Gurke und unserer spezial Honey-Mustard-Sauce 14,90 €

ETWAS SÜSSES FÜR HINTEN NACH

Creme Brulée mit Früchten 5,90 €

Tarte au chocolat 3,90 €

Käseteller - variierende Käseauswahl - mit Feigensenf, Trauben & Walnüssen 12,90 €

Verschenke ein Gintasting oder beschenk Dich selbst

Verschenke einen Gutschein für unser besonders Gintasting

*

Tauche ein in die Welt des Gin & Tonic und seinen Botanicals
Lass Dich inspirieren und verführen von unserer feinen Gin-Auswahl
mit über 77 Sorten

*

für die g'schaide Unterlage sorgen unsere Bavarian Tapas

*

Wir veranstalten das Gintasting ab 4 Personen nach Voranmeldung
von Dienstag bis Freitag

*

89 € pro Person
