



Unsere Specials

The Taste of Gin

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

*

Verkostet werden 7 Ginsorten im Purring, dazu erfährst Du
vieles wissenswerte über den Gin, seine Geschichte und
was ihn grad so beliebt und begehrt macht

45 €/Person*

*bitte fragen nach den Terminen für unser Gintasting

Ab 6 Teilnehmern veranstalten wir unser Gintasting ganz allein für Dich und Deine Gäste

Taste the Beef

Erlebe 4 Cuts vom Rind mit entsprechender Erläuterung
zu Herkunft, Fütterung & Zubereitungsarten.

Z. B. Flanksteak, zweierlei Entrecôtes & Filet mit passenden Beilagen
und wahlweise Bier- oder Weinbegleitung.

Ab 4 Personen, Termine nach Vereinbarung, ab 59 Euro/Person.

Deine Feier im Moritz

Es gibt immer einen guten Grund zum Feiern!
Feiere exklusiv und nur mit Deinen Gästen
hier bei uns im Moritz

*

Geburtstag | Hochzeit | Firmenfeier...
Flying Dinner | Gesetztes Dinner | Fingerfood...

LEIBSPEISEN



moritz 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 Ziegenkäseravioli in Rosmarin-Butter mit Parmesanflakes
und gerösteten Pinienkernen

*

Gegrilltes Gemüse mit frischem Rosmarin

*

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

*

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

*

Filet vom Bayrischen Schwein in Tiroler Speck
mit Cognac-Jus & Spätzle

Für 2 Personen 55 Euro

ZUM APPETIT HOLEN und für den kleine Hunger

" Der Hallodri"

mit sonnenverwöhnten Kalamata-Oliven, 18 Monate gereiftem Parmesan, Bergkäse aus dem Kaiserwinkel, Tiroler Speck, frischem Kren, Datteln im Speck, Kaminwurzeln & feurigen Pfefferbeißern 14,50 €

" Der kleir VEGI

Tomatenbruschetta, gebratene Zucchini, gebratene Auberginen, Ziegenfrischkäse-Mousse, Büffelmozzarella mit Tomaten dazu sonnenverwöhnten Kalamata-Oliven, 18 Monate gereiftem 14,50 €

Carpaccio vom argentinischen Weiderind

mit Spinat-Limetten-Pesto, Rucolasalat und Parmesan 11,90 €

LEIBSPEISEN VON FELD, BUSCH UND BAUM

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

Gefüllte Ziegenkäseravioli in Rosmatin-Butter mit Parmesanflakes und gerösteten Pinienkernen 13,90 €

Parmigiana di Melanzane - gebratene Auberginenscheiben geschichtet mit Büffelmozzarella, Tomaten und Parmesan gratiniert 13,90 €

Tiroler Bergsalat mit Radiserl, Rote Zwiebeln, Tomaten, Salatgurke, Karotte, Bergkäsehobel, Walnüsse und Himbeer-Balsamicodress 12,90 €
Mit gebratenem Ziegenkäse 15,90 €

ZIEGENKÄSE - BURGER

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

MORITZ LEIBSPEISEN VON DER WEIDE UND AUSM WASSER

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

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

Tiroler Bergsalat mit Radiserl, Rote Zwiebeln, Tomaten, Salatgurke,
Karotte, Bergkäsehobel, Walnüsse und Himbeer-Balsamicodressing
Mit Teriyaki-Hühnchen 16,90 €

Filet vom Bayrischen Schwein
in Tiroler Speck mit Cognac-Jus & Spätzle 15,90 €

Linguine Verdura
Scampi in Weißweinsauce mit Kirschtomaten & Zitronenthymian 15,90 €

Surf & Turf
Gebratene Black Tiger Prawns auf rosa gebratenem Rinderfilet
mit Kräuterbaguette und kleinem Salat 24,00 €

MORITZ AUSGEWÄHLTE STEAK-SPEZIALITÄTEN

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

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 €

Saucen: Kräutermeersalzbutter, Rotwein-Jus, Blauschimmel-Sauce

Beilagen: Bratkartoffeln, Süsskartoffel-Pommes, Grillgemüse, Steakhousepommes, Kartoffel-Stampf

MORITZ BURGER - ohne geht's ja quasi nimmer

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 - BUfVEGI

gebratener Ziegenkäse im Brioche-Bun, mit gegrillten Zucchinistreifen, 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 €