



## 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

\*

Lauwarmer Grün-Weißer Spargelsalat mit Radiserl,  
Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten, Parmesan und  
Limetten-Schnittlauchdressing

\*

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

\*

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

\*\*\*

Für 2 Personen 57 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 Pfefferbeisern - 14.5

### " Der klein VEGI

Tomatenbruschetta, gebratene Zucchini, gebratene Auberginen, Ziegenfrischkäse-Mousse, Büffelmozzarella mit Tomaten dazu sonnenverwöhnten Kalamata-Oliven, und 18 Monate gereifter Parmesan - 14.5

### Carpaccio vom argentinischen Weiderind

mit Spinat-Limetten-Pesto & weißem wie grünem Spargel - 14.5

## LEIBSPEISEN VON FELD, BUSCH UND BAUM

**Rote Bete Knödl** in Parmesancrema mit Spinatpesto & gerösteten Pinienkernen - 14.9

**Gefüllte Ziegenkäseravioli** in Rosmatin-Butter mit Parmesanflakes und gerösteten Pinienkernen - 13.9

**Lauwarmer Spargelsalat** - mit Radieserl, Frühlingszwiebeln, Cherry-Tomaten, Parmesan und Limetten-Schnittlauchdressing - 13.9  
mit gegrilltem Ziegenkäse - 16.9

**Tiroler Bergsalat mit grünem Spargel**, Radieserl, Rote Zwiebeln, Tomaten, Salatgurke, Bergkäsehobel, Walnüsse und Balsamicodressing - 13.9  
mit gebratenem Ziegenkäse - 16.9

**Rucola-Salat** mit Erdbeeren, Avocado, grünem Spargel und Büffelmozzarella - 14.9

**Weißer Spargel** mit zerlassener Butter & jungen Kartoffeln - 11.9  
mit Rosmarinschinken - 13.9 | mit Seranoschinken - 13.9

### Linguine in Weißweinsauce

mit getrockneten Tomaten, grünem Spargel & gerösteten Pinienkernen - 13.9

## MORITZ LEIBSPEISEN VON DER WEIDE

**Tatar** vom Werdenfelser Rind auf Pflücksalat  
mit getrüffelter Sauerrahm-Mousse - 15.9

### **Alpen Cordon Bleu vom Kalb**

mit Tiroler Speck & würzigem Bergkäse gefüllt,  
auf lauwarmem Kartoffel-Rucola-Salat - 17.90 | mit Weißem Spargel - 21.9

**Tiroler Bergsalat mit grünem Spargel**, Radieserl, Rote Zwiebeln, Tomaten,  
Salatgurke, Bergkäsehobel, Walnüsse und Balsamicodressing  
mit gebratenen Roastbeefstreifen - 18.9

### **Linguine in Weißweinsauce**

mit getrockneten Tomaten, grünem Spargel & gerösteten Pinienkernen  
mit gebratenen Roastbeefstreifen - 18.90

**Filet vom Bayrischen Schwein** in Tiroler Speck  
mit Cognac-Jus & Spätzle - 15.9 | oder mit Weißem Spargel - 18.9

### **Surf & Turf**

Gebratene Black Tiger Prawns auf rosa gebratenem Rinderfilet  
und kleinem Salat - 24

## MORITZ AUSGEWÄHLTE STEAK-SPEZIALITÄTEN

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

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

**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

**Saucen:** Kräutermeersalzbutter, Rotwein-Jus, Blauschimmel-Sauce

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

Portion weißer Spargel mit zerlassener Butter als Beilage - 7.9

## 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 - 14.9

### PHILI - STEAKBURGER

200 g gebratenes , in Streifen geschnittenes Roastbeef im Brioche-Bun, mit Frischkäse, geschmor **VEGI** und dazu Süsskartoffelpommes - 18.9

### ZIEGENKÄSE - BURGER

gebratener Ziegenkäse im Brioche-Bun, mit gegrillten Zucchinistreifen, Salat, Tomate, Gurke und unserer spezial Honey-Mustard-Sauce - 14.9

## ETWAS SÜSSES FÜR HINTEN NACH

Creme Brulée mit Früchten - 5.9

Tarte au chocolat - 3.9

Käseteller - variierende Käseauswahl - mit Feigensenf, Trauben & Walnüssen - 12.9