



Willkommen im Moritz

Den Moritz trifft Ihr immer Dienstag bis Freitag
hier in der Oefelestraße 12
Tagsüber Montag bis Sonntag findet Ihr
unter der gleichen Adresse die "Lilly".
Denn jede moderne Frau braucht Ihren Liebhaber.-

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

55 €/Person*

*bitte fragen nach den Terminen für unser Gintasting

Ab 10 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.

Viele weitere Verkostungen erwarten Dich

Weinbegleitung zu Deinem Wunschmenü, Bierverkostung
oder Rumtasting ganz persönlich für Dich und Deine Gäste konzipiert
Sprich uns einfach an

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...

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

*

Strozzapreti in Trüffelrahm mit Parmesanflakes
und gerösteten Pinienkernen

*

Gegrilltes Gemüse aus der Region,
verfeinert mit frischen, mediterranen Kräutern

*

Mini Tatar vom Werdenfelser Rind auf Pflücksalat
mit getrüffelter Sauerrahmmousse

*

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

*

Mediterranes Lammragout in feinem Rotwein-Jus
mit Kräuterpesto & Kartoffel-Gnocchi

Für 2 Personen 57 Euro

Unser Weinempfehlung zu unseren Bavarian Tapas

Weißweine

Hillinger Small Hill White - offen - 0,25l - 7,9

Markus Schneider Grauburgunder - Flasche - 0,75l - 27

Rotweine

Simonsrood - offen - 0,25l - 7,9

Gran Sello - Temperanillo/Syrah - Flasche - 0,75l - 23

ZUM APPETIT HOLEN und für den kleine Hunger

" Der Hallodri"

Hillinger Small Hill Red - 0,1l - 3.7

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 kleine Italiener"

VEGI

Grüner Veltliner F.Mayr - 0,1l - 3.2

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

Vitello Tonnato

feines Kalbsmeislerl,

Neef-Emmich Weißburgunder - 0,1l - 3.5

dünn aufgeschnitten, in einer leichten Thunfischcreme mit Kapernäpfeln - 13.9

Carpaccio vom Thunfisch

Hillinger Small Hill White - 0,1l - 3.5

mit einem fruchtigen Tomaten-Chutney- 9.8

LEIBSPEISEN VON FELD, BUSCH UND BAUM

Rote Bete Knödl in Parmesancrema

Alte Liebe Tina Pfaffmann - 0,75l - 29

mit Spinatpesto & gerösteten Pinienkernen - 14.9

Strozzapreti in Trüffelrahm

Kleine Zalze Chardonnay - 0,75l - 24

mit Parmesanflakes und gerösteten Pinienkernen - 13.9

Tiroler Brezn Salat

mit Radieserl, Schnittlauch, Kirschtomaten, Kapern, rote Zwiebeln & Rucola - 12.9

mit gegrilltem Ziegenkäse - 16.9

" Rote Bete - Süsskartoffelsalat"

in einer frischen Limetten-Vinaigrette, mit Rucola, karamellisierten Walnüssen - 13.9

mit gegrilltem Ziegenkäse - 17.9

MORITZ LEIBSPEISEN VON DER WEIDE & AUS DEM WASSER

Tatar vom Werdenfelser Rind auf Pflücksalat

Hillinger Small Hill Red - 0,1l - 3.7

mit einer getrüffelten Sauerrahmmousse - 15.9

Alpen Cordon Bleu vom Kalb

" von unserem" Riesling - 0,75l - 24

mit Tiroler Speck & würzigem Bergkäse gefüllt, auf lauwarmem

Kartoffel-Rucola-Salat - 17.90

" Gebratene Kalbsleber"

Gran Sello Temperanillo/Syrah - 0,75l - 23

in einem feinen Rotwein-Jus mit Zwiebel-Apfel Chutney & Kartoffelpüree - 16.9

Tiroler Brezn Salat mit gegrillter Perlhuhnbrust

mit Radieserl, Schnittlauch, Kirschtomaten, Kapern, rote Zwiebeln & Rucola - 17.9

Mediterranes Lamm-Ragout

S. Cristina Cab.Sauvignon - 0,75 - 36

in feinem Rotwein-Jus mit Kartoffel-Gnocchi & Kräuterpesto - 15.9

Südtiroler Gnocchi Pfanne

mit gegrillten Austernpilzen, Kirschtomaten, frischen Kräutern, Babyspinat & gegrilltem Roastbeef - 18.9

Filet vom kanadischen Wildlachs & Tiger Prawns vom Grill

auf Safran Risotto - 17.9

La Croix Belle Grillons Rosé - 0,1l - 3.9

MORITZ AUSGEWÄHLTE STEAK-SPEZIALITÄTEN

Hüftsteak - vom Werdenfelser Weiderind - 250 g
in Cognac-Rahm mit Spätzle - 24.0

Filetsteak - vom New Zealand Black Angus - 200 g
Zartes Fleisch mit feinstem Geschmack -
inkl. einer Beilage und einer Sauce nach Wahl - 39.0

Rib Eye - vom Canadischen Rind - 300 g

Dieses durchwachsene Steak besticht durch seinen intensiven Fleischgeschmack, welcher sich auf die Fütterung mit Weidegras & Getreide zurückführen lässt

inkl. einer Beilage und einer Sauce nach Wahl - 33.0

Saucen: Kräutermeersalzbutter, Rotwein-Jus, Spinat-Limetten-Pesto

Beilagen: Süsskartoffelpommes, Grillgemüse, Steakhousepommes, Kartoffelstampf, Spätzle

Unsere Weinempfehlung zu unseren Steaks

Rot: S. Cristina Cab.Sauvignon - 0,75l - 36 || Tucumen Malbec - 0,75l - 28

Weiß: La Baume Chardonnay - 0,75l - 22 || Alte Liebe Tina Pfaffmann - 0,75l - 29

MORITZ BURGER - ohne geht's ja quasi nimmer

BIG Cheese & Bacon Burger -

Hoffbräu Helles 0,5l - 3.6

250g pures Beef im Brioche-Bun, mit Salat, Tomate, Gurke, Speck, Majo, Dijon-Senf, BBQ-Sauce, Käse, Zwiebeln und dazu Pommes - 14.9

ZIEGENKÄSE - BURGER

VEGI

Glaube-Liebe-Hoffnung - 0,75l - 21

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 - Parmesan, Tiroler Bergkäse, Brie aus der Bretagne-
mit Feigensenf, Trauben & Walnüssen - 10.9