

moritz

Bar *Restaurant*

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 Runtasting 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 | Weihnachts- oder 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

*

Ziegenkäse-Ravioli mit grünem Spargel, Parmesanflakes
und gerösteten Pinienkernen

*

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

*

Mini Tatar vom Werdenfelser Rind auf Pflücksalat
mit getrüffelnder Sauerrahmmousse

*

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

*

Schweinefilet-Medaillons in feinem Pilzrahm
mit Butterspätzle

Für 2 Personen 68 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

Rosé

Horgelus Rosé - offen - 0,25l - 7.9

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 kleine Italiener"

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

LEIBSPEISEN VON FELD, BUSCH UND BAUM

Rote Bete Knödl in Parmesancrema

mit Spinatpesto & gerösteten Pinienkernen - 14.9

Ziegenkäse-Ravioli

mit grünem Spargel, Parmesanflakes und gerösteten Pinienkernen - 13.9

Tiroler Salat

gegrillter Ziegenkäse auf gartenfrischen Pflücksalaten mit Radieserl, Kresse, Kirschtomaten, Gurke & grünem Spargel - 17.9

MORITZ LEIBSPEISEN VON DER WEIDE & AUS DEM WASSER

Tatar vom Werdenfelser Rind auf Pflücksalat

mit einer getrüffelten Sauerrahmmousse - 15.9

Alpen Cordon Bleu vom Kalb

mit Tiroler Speck & würzigem Bergkäse gefüllt, auf lauwarmem Kartoffel-Rucola-Salat - 17.90

" Gebratene Kalbsleber"

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

" HerrgottsbscheiBerle" (Schwäbisch für " Maultasche")

hausgemachte schwäbische Maultaschen auf Pflücksalat in einer süßen Senf-Vinaigrette mit Radieserl & Kirschtomaten - 17.9

Schweinefilet Medaillons vom Grill

in feinem Pilzrahm mit Butterspätzle - 15.9

MORITZ AUSGEWÄHLTE STEAK-SPEZIALITÄTEN

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: Kräutermeersalzbuttermilch, 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
oder mit Süsskartoffel-Pommes - 16.9

HALLOUMI - BURGER VEGI Glaube-Liebe-Hoffnung - 0,75l - 21
gebratener Halloumikäse im ofenfrischen Vollkorn-Bun, mit Kräuterpesto, Ofenpaprika
Rucola, Tomate, Gurke & dazu knusprige Süsskartoffelpommes - 16.9

ETWAS SÜSSES FÜR HINTEN NACH

Crème Brulée mit Früchten - 5.9

Tarte au chocolat - 3.9

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

Details zu unseren empfohlenen Weinen finden Sie hinten in der Karte