

## LEIBSPEISEN



### 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

### LEIBSPEISEN VON FELD, BUSCH UND BAUM

**Rote Bete Knödl** in Parmesancrema Alte Rebe \*\*\* A. Lalble - 0,75l - 39  
mit Spinatpesto & gerösteten Pinienkernen - 14.9

**Ziegenkäse-Ravioli** La Baume Chardonnay - 0,75l - 22  
mit Grillgemüse, Parmesanflakes und gerösteten Pinienkernen - 13.9

### Tiroler Salat

gegrillter Ziegenkäse auf gartenfrischen Pflücksalaten mit Radieserl, Kresse, Kirschtomaten, Gurke & gegrillten Champignons - 17.9

### MORITZ LEIBSPEISEN VON DER WEIDE & AUS DEM WASSER

**Tatar** vom Werdenfeller 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

**Lammragout** NEU!!! Gran Sello Temperanillo/Syrah - 0,75l - 23  
mit Wurzelgemüse auf Ofenkartoffel & Sauerrahm-Dip - 15.90

**Geröstete " Herrgottsbscheißerle"** (Schwäbisch für " Maultasche")  
Gröstl von hausgemachte schwäbische Maultaschen auf Pflücksalat in einer süßen Senf-Vinaigrette mit Radieserl & Kirschtomaten - 17.9

**Linguini al Filetto di Manzo** NEU!!! S. Cristina Cab.Sauvignon - 0,75 - 36  
Linguini in Weißwein-Sahne-Sauce mit Rinderfiletstreifen - 15.9

### 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  
oder mit Süsskartoffel-Pommes - 16.9

### HALLOUMI - BURGER

gebratener Halloumikäse im ofenfrischen Vollkorn-Bun, mit Kräuterpesto, Ofenpaprika Rucola, Tomate, Gurke & dazu knusprige Süsskartoffelpommes - 16.9

### ETWAS SÜSSES FÜR HINTEN NACH

Tarte au chocolat - 3.9

Hausgemachte Kuchen - 3.5 | N. Y. Cheesecake - 3.9

## DURSTLÖSCHER - ALKOHOLFREI

<b>Mineralwasser Aqua Monaco</b>		0,33 l	2,00 €
still   lebhaft		0,75 l	5,50 €
<b>Saft Flasche</b>		1,0 l	7,50 €
<b>Coca Cola<sup>1,10</sup></b>		0,2 l	2,00 €
regular   zero		0,5 l	3,50 €
<b>Spezi Paulaner<sup>1,10</sup></b>		0,5 l	3,00 €
<b>Orangina</b>		0,25 l	2,20 €
<b>Schweppes<sup>11</sup></b>		0,2 l	2,00 €
Tonic Water   Tonic Water Extra Dry   Russian Wild Berry			
<b>Thomas Henry<sup>11</sup></b>		0,2 l	2,50 €
Ginger Beer   Tonic Water Ginger Ale   Bitter Lemon			
<b>Fever Tree<sup>11</sup></b>		0,2 l	3,00 €
Indian   Mediterranean   Aromatic			

## BIER

<b>Dunkles<sup>C</sup></b>	von Hofbräu	0,5 l	3,00 €
<b>Weißbier<sup>4,8,C</sup></b>	von Hofbräu	0,5 l	3,00 €
<b>Natur Russn<sup>4,8,C</sup></b>	von Hopf	0,5 l	3,00 €
<b>Alkoholfreies Helles<sup>C</sup></b>	von Hofbräu	0,5 l	3,00 €
<b>Alkoholfreie Welsse<sup>C</sup></b>	von Hofbräu	0,5 l	3,00 €
<b>Leichte Welsse<sup>C</sup></b>	von Hofbräu	0,5 l	3,00 €

## CRAFT BEER

<b>WUIDA Hund untergäriges Lager von Hoppebräu</b>		0,33 l	4,50 €
<b>WUIDSAU Amber Ale von Hoppebräu</b>		0,33 l	4,50 €
<b>WUIDE Hehna obergäriges Pale Ale von Hoppebräu</b>		0,33 l	4,80 €
<b>WUIDE Fuchs Teufelswuid doppel IPA von Hoppebräu</b>		0,33 l	5,00 €
<b>Uncle Val's - Botanical</b>		15,00 €	17,00 €

## SPARKLING

<b>Origin Spumante<sup>F</sup>, aus dem Hause Valdo Italien</b>		0,75 l	17,00 €
<b>Rosé Origin Spumante<sup>F</sup>, aus dem Hause Valdo Italien</b>		0,75 l	17,00 €
<b>Cremant de Loire Brut<sup>F</sup>, Frankreich</b>		0,75 l	30,00 €
<b>Cremant Rosé de Loire Brut<sup>F</sup>, Frankreich</b>		0,75 l	30,00 €

## WEINSCHORLE & CIDER

<b>Bulmers, Cider<sup>F</sup></b>	Apfel	0,5 l	5,80 €
	Birne	0,5 l	5,80 €
<b>Savanna, Cider<sup>F</sup> (nur im Sommer)</b>		0,33 l	3,90 €

## WEISSWEINE

<b>Horgelus Sauvignon Blanc 2018</b>			
<b>Cote de Gascogne IGP, Südfrankreich</b>			
Frische grüne Gräser & Zitrusfrüchte bestimmen das Bukett. Am Gaumen findet sich ein frische Fruchtsäure, knackige Stachelbeere & Pampelmuse.		0,75 l	19,00 €
<b>Welscher Burgunder trocken 2016</b>			
<b>Neef-Emmich, Rheinhessen</b>			
zart nussiger Apfel-Zitrus-Duft, feinwürzige Frucht mit lebendiger Säure.		0,75 l	20,00 €
<b>Grüner Veltliner trocken 2017</b>			
<b>Ferdinand Mayr, Niederösterreich</b>			
typisch würzige, pfeffrige Noten, resche Säure, mittlerer Nachhall.		0,75 l	18,00 €
<b>Hillinger Small Hill White 2017</b>			
<b>Welschriesling, Sauvignon Blanc, Muskateller, Österreich</b>			
In der Nase frisch & fruchtig mit einem Hauch Muskat, im Mund findet sich eine gute Säure, feine Frucht und ein harmonisches Zusammenspiel am		0,75 l	20,00 €
<b>Chardonnay " Vom Korallenriff", Q.b.A 2015</b>			
<b>Jürgen Hofmann, Deutschland Rheinhessen</b>			
Duft von weißen und exotischen Früchten, frische Zitrusnoten, feine Mineralik und Holznoten. Cremige Textur und frische, saftige Säure.		0,75 l	21,00 €

<b>Grüner Silvaner, Q.b.A 2016</b> Jürgen Hofmann, Deutschland Rheinhessen Duft nach Zitrus und grünem Apfel, einem Hauch von Quitte und erdig.	0,75 l	18,00 €
<b>Kestener Paulinsberg 2016</b> Riesling, Matthias Meierer, Deutschland Mosel Aromen von gelben Früchten, schöne Mineralik, dezent salzig, perfekte	0,75 l	21,00 €
<b>Lugana, DOC 2015</b> Coll Valbo, Italien Lombardal 100% Trebbiano di Lugana. Fruchtig-blumige Nase mit Noten von Äpfeln, Birnen,	0,75 l	20,00 €
<b>Frlulano, DOC, trocken 2015</b> Ronchi San Giuseppe, Italien Friaul Duft nach Wildblumen, Heu und Mandeln. Am Gaumen lieblich, robust, voll.	0,75 l	17,00 €
<b>Chardonnay, VDP 2015</b> Domaine de la Baume, Frankreich Languedoc Aromen von Zitrus und Nektarinen. Frisch und fruchtig.	0,75 l	18,00 €
<b>Finca Domingo Torrontes 2016</b> Valle de Cafayate, Argentinien Salta Aromen von Zitronen und Tropenfrüchten. Sehr ausgewogener Wein mit langem	0,75 l	25,00 €
<b>Alte Rebe ***, Riesling 2018</b> Alexander Laible Aus alten Rebeständen. Zitrus, Weinbergpfirsich und kleine Ananas in der Nase. Am Gaumen zeigt sich der Wein saftig mit sehr schönem Nerv und große Mineralik. Langanhaltendes Finish.	0,75 l	30,00 €
<b>Markus Schneider Grauburgunder QbA 2017</b> Markus Schneider Pfalz Dieser reinsortige Grauburgunder verströmt ein tolles Bukett von Birne, Ananas, Quitten, Apfel, etwas Honig und blumige Noten. Am Gaumen ist er mineralisch, knackig, mit feinwürziger Frucht, einem tollen Spiel, er ist	0,75 l	22,00 €
<b>"Lieb Frau Milch", D.Q. 2015</b> Weingut Röss, Müller-Thurgau, Silvaner, Rheingau lieblich, fruchtig - ohne aufdringlich zu sein. Die Säure ist gut eingebunden, sodass sie die Süße gut abfedert. Ein Wein zum Dahinschmelzen	0,75 l	18,00 €
<b>"von unserem" 2015</b> Balthasar Röss, Riesling, Rheingau Er ist jung und wild. Braucht Zeit an der Luft, aber dann entfaltet er ein crispy Aromenspiel von Steinobst und Zitrus. Raumfüllend & Mundfüllend. 1A Riesling	0,75 l	20,00 €

## ROSÉWEIN FLASCHEN

<b>Château de Seuil, Rosé 2015</b> Cuvée, Frankreich Aix-en-Provence leichter und fruchtiger Wein mit betontem Duft und Eleganz von einem der besten Rosé-Erzeuger der Region.	0,75 l	24,00 €
<b>Le Champ de Grillons Rosé 2017</b> Domain La Croix Belle, Frankreich Syrah   Grenache Noir Frische Noten roter Wildbeeren, saftig und animierend harmonisch. Am Gaumen reife Erdbeeren, Himbeeren und Kirsche mit erfrischender Säure und viel Körper	0,75 l	20,00 €
<b>Groh Rosé QbA 2017</b> Spätburgunder, Rheinhessen Verführung im Glas mit Aromen von saftigen Kirschen und Beerenmix. Spritzig und frisch!	0,75 l	20,00 €

## ROTWEINE

<b>Hillinger Small Hill Red 2016</b> Rotwein Cuvée, Österreich im Bouquet Aromen von Kirschen und schwarzen Beeren mit einem Hauch dunkler Schokolade, am Gaumen fleischig, geschmeidig, harmonisch rund und ausgewogen mit viel Saft und guter Fülle, das sanfte Tannin perfekt	0,75 l	20,00 €
<b>Sanglovese Musa di Rocca Antica IGT 2014</b> Weingut di Camillo, Italien Abruzzen Duft nach reifen Kirschen, weicher, runder Geschmack. Feine Tannine und ein guter Körper.	0,75 l	18,00 €
<b>Ares de Medeiros<sup>F</sup> 2014</b> Aragonez, Touriga, Syrah, Bar Alentejano, Portugal körperreiche Struktur, kräftige Tannine, ausgewogene Säure, würzige Note. 4 Monate im Barrique aus französischer Eiche gereift.	0,75 l	20,00 €
<b>"Z" 2012</b> Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah Oliver Zeter, Deutschland Pfalz Handlese, 12 Monate im Barrique gelagert. Aroma von dunklen Beeren und Gewürzen. Am Gaumen eine Fülle von saftigen Beeren, dunkler Schokolade	0,75 l	24,00 €
<b>Krebs Rot, Q.b.A 2015</b> Cabernet Dorsa, Merlot, Portugieser, Dornfelder Jürgen Krebs, Deutschland Pfalz Duft nach Kirschen, dunklen Beeren und würzigen Kräutern. Am Gaumen fruchtbetont und würzig, mit gut eingebauter Säure und weichen Tanninen.	0,75 l	19,00 €

<b>Salzl Grand Cuvée 2017</b> <b>Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon</b> <b>Af. Salzl, Seewinkhof, Österreich Burgenland</b> 18 Monate im Barrique gelagert. Duft von Johannisbeeren, Himbeeren, Zwetschgen und Speck, mit zarten Röstnoten. Am Gaumen cremige Textur, Beerenkonfit, Karamell. Weiche Tannine und langer Abgang.	0,75 l	28,00 €
<b>Merlot, Montello e Colli Asolani, DOC 2014</b> <b>Ida Agnoletti, Italien-Venetien</b> Duft nach Waldbeeren & Wildkirschen. Am Gaumen fruchtig, saftige Säure und feine Tannine.	0,75 l	20,00 €
<b>Nero D`Avola, Lagnusa DOC 2015</b> <b>Feudo Montoni, Italien Sizilien</b> fruchtig, würzige Aromen mit etwas Minze. Am Gaumen frisch, weich und geschmeidig.	0,75 l	29,00 €
<b>Funaro Nero D`Avola, Lagnusa DOC 2018</b> <b>Funaro, Italien Sizilien</b> Kräftiges, fruchtiges Aroma und mit 14.5% sicher kein Leichtgewicht. Voll und Rund	0,75 l	22,00 €
<b>Gran Sello 2016</b> <b>Temperanillo, Syrah, Spanien</b> Intensiv aromatisch duftet der Wein nach Süßkirsche und feinen, floralen Noten wie Lavendel. Im Geschmack erinnert die Frucht an Rosinen und wird von den durchaus spürbaren, aber sehr gut eingebundenen Tanninen gut ergänzt.	0,75 l	21,00 €
<b>S. Cristina Cabernet Sauvignon DOC 2016</b> <b>Zenato, Garda Italien</b> Cassis, Pflaumenkuchen, Lebkuchengewürz, brauner Schokolade und feinsten Röstnoten finden sich am Gaumen. Im Mund verzaubert er mit feinsten Noten von grüner Paprika, Cassismarmelade und Salbei. Sein Tanningehalt ist gut konzentriert, vereint mit würzigen, aber unheimlich soften Einklängen	0,75 l	30,00 €
<b>CIVIT 757 Malbec</b> <b>Argentinien Mendoza</b> Der Malbec aus Perdriel besitzt die aromatische Intensität, die in schwarzen Kirschen und Brombeeren vorherrscht. Durch die süßen und weichen Tannine werden diese perfekt zum Ausdruck gebracht. Komplex, sehr fruchtig, süß, elegant und mit einem langen Abgang.	0,75 l	25,00 €
<b>Finca Domingo Cabernet Sauvignon 2015</b> <b>Valle de Cafayate, Argentinien Salta</b> feine Noten von grüner Paprika, leicht pfeffrige Note mit vordergründigen Tanninen. Typische Cabernet Sauvignon Charakteristika.	0,75 l	25,00 €
<b>"Great Expectations" TRIANGLE 2015 GOEDVERWACHT</b> <b>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc &amp; Merlot, Südafrika</b> löwenstarker Rotwein vom Kap mit einer klassischen Bordeaux-Cuvée.	0,75 l	22,00 €
<b>Toffee Chunk 2016</b> <b>Simonsviel, Syrah, Südafrika</b> Volles Fruchtaroma von roten Beeren gepaart mit einer ausgeprägten Note von Toffee mit milden Tanninen. Ausgebaut im Eichenfass	0,75 l	24,00 €
<b>Du Toitskloof MERLOT 2016</b> <b>Rawsonville, Südafrika</b> Aromen von Kirschen, Maulbeeren, Minze und einem Hauch von Schokolade. Schöne Fruchtsüße mit fein eingebundenen Tanninen und langem Finale.	0,75 l	20,00 €

#### Inhaltsverzeichnis Allergene Kennzeichnung

- 1 mit Farbstoff
- 2 konserviert
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 8 Süßungsmittel
- 10 koffeinhaltig
- 11 chininhaltig
- 12 mit Taurin

- A Senf/-erzeugnisse
- B Erdnüsse
- C Glutenhaltiges Getreide
- D Milch/-erzeugnisse
- E Krebstiere
- F Schwefeldioxid/Sulfite
- G Lupine
- H Eier/-erzeugnisse
- I Weichtiere
- K Soja/-erzeugnisse
- L Schalenfrüchte/Nüsse
- M Sesam/-erzeugnisse
- N Fisch
- P Sellerie/-erzeugnisse