MOARWIRT
Bio-Landhotel

HABE DIE EHRE

Was Ihr heute auch bei uns
trinkt oder esst.
Zwei Zutaten enthält jedes
unserer Gerichte.
Diese sind Liebe und Respekt:

Der Respekt der Bauern für
ihre Tiere und Pflanzen.

Der Respekt der Winzer für
ihre Trauben und Reben.

Der Respekt der Brauern,
Fleischer, Fischer und Bäcker
vor ihrem Handwerk.

Und der Respekt und die Liebe zu diesen
Produkten, die wir verarbeiten dürfen.

Schön, dass Ihr da seid.

Mit Liebe erdacht
mit Herzblut gemacht

APERITIF

Mit

Moar Spritz Frucht der Saison, Soda & Prosecco	6,80,-
Mondino Bio Spritz mit Soda & Prosecco	6,80,-
Kaiser Spritz Hangepflückter Holler, Soda & Prosecco	6,80,-
Moar Gin Illusionist, Monaco Bio Tonic, Salbei	9,60,-
Heu Russ oder **Heu Radler** Mit unserer Bio Heu Limonade 0,5l	4,60,-

Ohne

Ganz ohne Alkohol, aber nicht weniger spannend...

Prisecco Cuvee Nr.23 Rhabarber	6,50,-
Kaiserinnenspritz Hangepflückter Holler, Soda & alkoholfreier Prosecco	5,50,-

*bio zertifiziert

MENÜ

—MUNDART—

Eine Überraschungs- Mundreise durch die Alpen in

3 Gängen 40,-
5 Gängen 56,-

mit
Gmias, Kräutern, Salat, Fleisch, Fisch
und zum Schluss was Siass

ohne
Innereien, Exotischem, Lamm, Krustentiere

unbedingt dabei
Bio, Geschmack, Respekt & viel AmoarE

Weinreise

Der passende Wein – abgestimmt auf jedes Gericht
3 Gänge – 3 Gläser **21,-**
4 Gänge – 4 Gläser **27,-**

Saft-Excursion

Der passende alkoholfreie Begleiter – abgestimmt auf jedes Gericht
3 Gänge – 3 Gläser **16,-**
5 Gänge – 4 Gläser **20,-**

*bio zertifiziert

VORSPEISE

Magendratzerl

Verschiedene Alpenschmankerl mit Salat,
Fleisch, Fisch, Gmias und ganz viel Liebe

16,-

Heil Cäsar

Bajuvarischer Cäsarsalat

mit Römersalat, hausgeräuchertem Speck von unsre Wald&Wiesnschweinderl, getrockneten Tomaten, Croutons und geriebenem Parmesan

14,-

Schüsserl voll Glück

Bunter Frühlingssalat mit Wildkräutern,
Beerle, geröstetem Buchweizen und Ziegenkäse

14,-

Strammer Lax

Hausgebeizte Tölzer Lachsforelle,
mit Sauerteigbrot, Kräuterfrischkäse, MoarEi
und hausgemachtem Honig-Senf

16,-

*bio
zertifiz
iert

SUPPERL #SCHMACKOFATZ

Briah von die Kiah

Kraftbrühe von unserer Färse „Gizi“
mit Leberknödel & Gmias

7,-

Wuida Ox

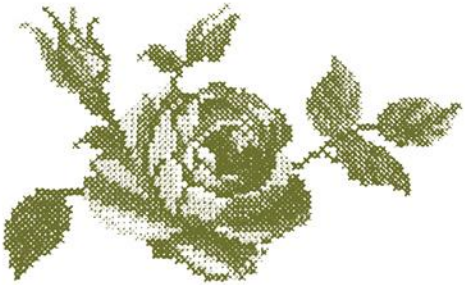
Kraftbrühe – auf Wunsch mit einem Schuss Cognac & Sahne
(des muss ma probiert ham)

9,- mit Schuss

Gangerl vom Stangerl

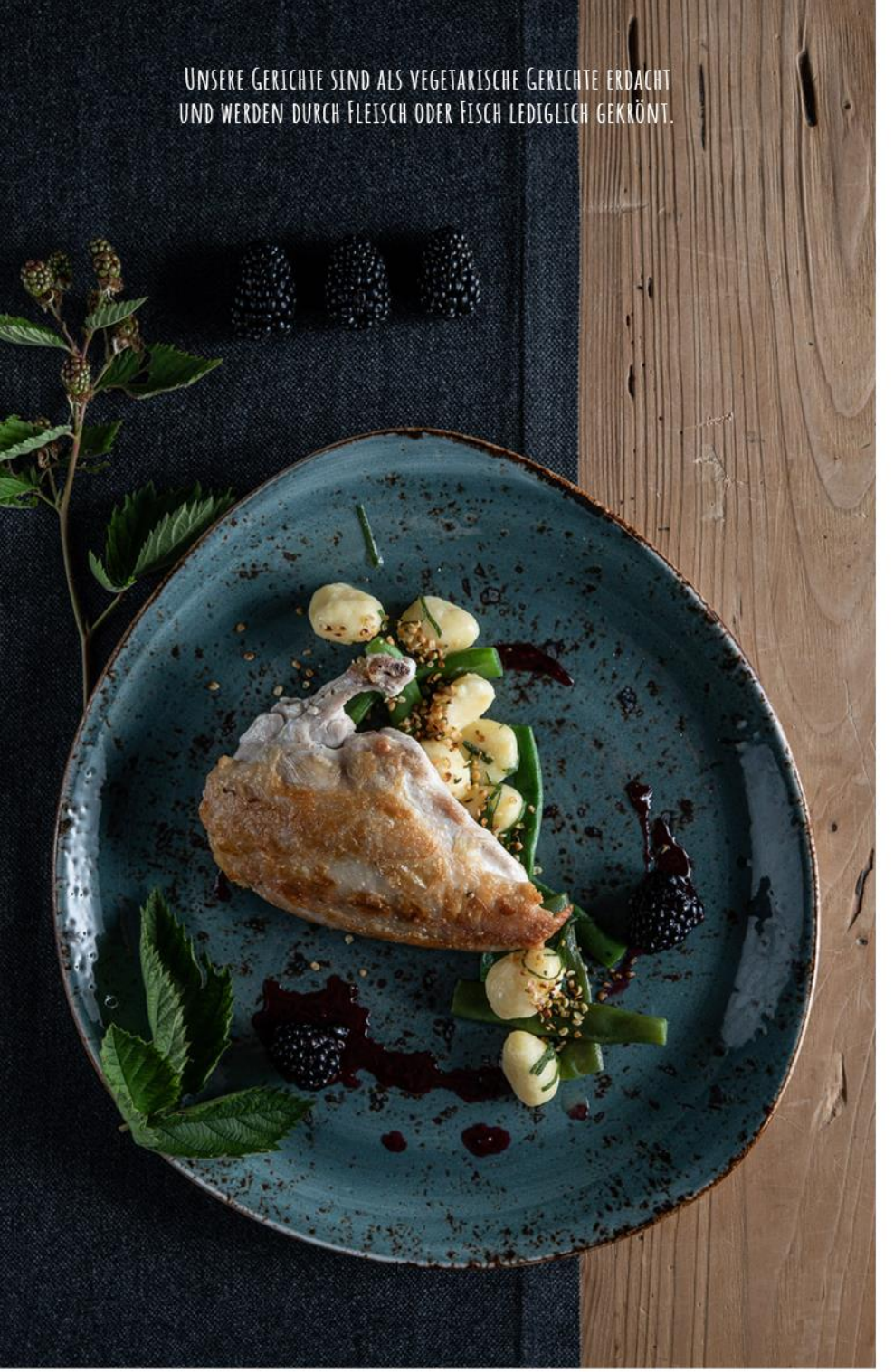
Cremiges Spargelcremegangerl
mit Spargelstückerl & Croutons

7,-



*bio zertifiziert

Unsere Gerichte sind als vegetarische Gerichte erdacht
und werden durch Fleisch oder Fisch lediglich gekrönt.



HAUPTGERICHTE

schwarz auf weiss

Gebratene Lachsforelle
mit schwarzem Venere-Risotto
gegrilltem Spargel, Rhabarber und gerösteten Mandeln
27,-

SchlaWiener

Wiener Schnitzel von unsren Kälbern
mit Stangenspargel, Hollandaise und Bratkartoffeln
28,-

Sau Guad

Geheim Scherzerl von unsrem Wald & Wiesn Schweinderl
mit Farina Bona Polenta, gelbe Ruam, Malzzwieberl
und Thymian-Sauerhonig
25,-

Böfflamott vom Ox

36 Stunden geschmort
Geschmorte bayrische Bio Ochsenschulter
mit zweierlei Kartoffelknödel* und Frühlingsgmias
24,-

Scho gwusst ?!

Nach unsren Hühnern, Bienen und Schafen
haben wir jetzt auch unsere eigenen Färsen, Oxen, Kälber
und unsere Wald und Wiesn Schweinderl die in Walleiten aufwachsen.

*bio
zertifiz
iert

VEGETARISCH

Veni Vegi Vici
Unsere Gerichte sind als vegetarische Gerichte erdacht und werden durch Fleisch oder Fisch lediglich gekrönt

Lefdutti

Schwarzes Venere-Risotto
mit gegrilltem Spargel, Rhabarber, gerösteten Mandeln
und kleinem Wildkräutersalat
20,-

kam der Koch nahm se doch...

Farina Bona Polenta,
mit gelbe Ruam, Malzzwieberl, gegrillter Zwiebel
und Thymian-Sauerhonig
18,-

A geh Spatzerl

Handgemachte Kasspatzn
mit Röstzwiebeln und kleinem Salat
18,-

*bio zertifiziert

KLEINSCHMECKER

Nur für unsere kleinen Gäste

Mit Liebe erdacht und mit Herzblut gemacht.
Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, Farbstoffen, Konservierungsmitteln, Alkohol und Süßstoffen. Verantwortungsvoller Einsatz von Zucker und behutsamer Umgang mit Salz.
Liebe Eltern,
bitte unterstützen sie uns in unserer Philosophie, eine gesunde Ernährung bereits im Kindesalter zu fördern. Wir haben uns bei der Zusammenstellung der Kinderkarte viele Gedanken gemacht und bieten deshalb für die Kinder keine Pommes Frites an.

Gloane Leibspeisen- für Zwergerl

Suppenkasperl
Kleines Pfannkuchen Supperl 3,60,-

Mini me Schüsserl voll Glück
Buntes Salatschüsserl mit Beeren, Kernderl und Croutons 4,60,-

Raupe Nimmersatt
Nürnberger Bio Rostbratwürstel, Kartoffelpüree & Gmias 8,00,-

Lausbua
Steakfetzen mit Spätzle, Gmias und Rahmsauce 10,00,-

Dirndl & Bua
Knödel mit Sauce oder Spätzle mit Sauce 5,00,-

Bazi und Bambini
Handgemacht Moarwirt Nudeln

mit Butter 5,,00,-
mit Bio-Tomatensauce 6,00,-
mit Bio -Bolognese 7,00,-

Zwergerl-Dessert

Schoko-Früchte-Eis mmmmhhhh 6,00,-

*bio zertifiziert

BROTZEIT

100% Handwerk

Moar Brotzeitbrettl
mit hausgeräuchertem Whiskywammerl, Lardo, Coppa, Lachsforelle,
MoarEi, Bergkäse, Hechenberger Heumilchkas, Bleamesoizbutter,
und unserem hausgebackenem Sauerteigbrot
15,-

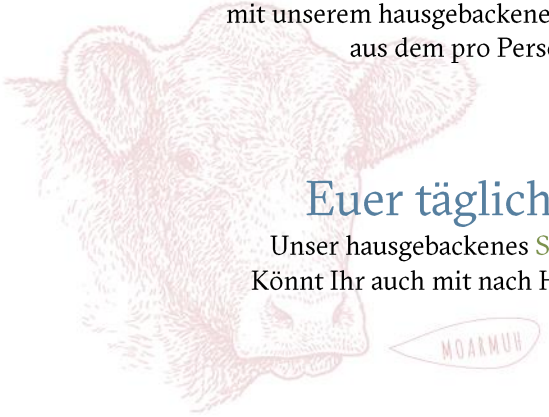
natürlich ist unsere Brotzeit zu 100% Handwerk
unser Sauerteigbrot geht 24Std. und wird täglich frisch gebacken.
Unser Schinken Speck, Lardo etc. kommen von unseren Wald und Wiesen
Schweinderl die Tag und Nacht im Wald und auf der Wiese wühlen dürfen.
Bis Sie über heimischen Buchenholz in unsrer Räucherlok geräuchert oder
mit Luft & Liebe getrocknet werden
Unsere Forellen kommen aus Tölz und werden nach Ikjime Methode
schonend geschlachtet und bei uns geräuchert.
Unsere Brotzeiteier kommen von unsrer Chickeria im Garten
Das Gmias kommt von Evas Bio Paradiesgarten

I kriag net gnua

zusätzlicher Brotkorb
mit unserem hausgebackenem Sauerteigbrot
aus dem pro Person 2,-

Euer täglich Brot

Unser hausgebackenes Sauerteigbrot
Könnt Ihr auch mit nach Hause nehmen



*bio zertifiziert

SIASS

Rosarote Brille

Erdbeer Parfait
mit Rhabarberkompott und Luiserlkraut Baiser
11,-

So a Schmarrn

der dauert a bisserl
Kaiserschmarrn
mit zweierlei hausgemachtem Kompott
13,-

Löwenzahm

Löwenzahn Kaffetscherl
mit hausgemachtem Heumilch-Honigeis
6,-

Eis & heiß

Mit hausgemachtem Vanilleeis
Espresso affogato **5,-**
Eischokolade mit Vanilleeis und Heumilchsahne **7,-**
Eiskaffe mit Vanilleeis und Heumilchsahne **7,-**

Das Beste zum Schluss
Wo man Schnäpschen trinkt, da kannst gut lachen,
böse Menschen trinken andere Sachen.

...wirf an Blick in unser Schnapskasterl

*bio
zertifiz
iert

WEIN

—UNSERE— WEISSWEINEMPFEHLUNG

„Prestige blanc“
Cuvee - Domaine de Montcalm – Camargue 0,1l
5,-

„Sch(w)einhaben“
Cuvee - Weingut Metzger - Pfalz 0,1l
5,-

—UNSERE— ROTWEINEMPFEHLUNG

„Rosso Piceno“
Cuvee - Saladini Pilastri-Marken 0,1l
6,-

„La Sasteria”
Garnacha – Bodegas Anadas – Rioja 0,1l
6,-

...wirf an Blick in unsere Alpenweinkarte

*bio zertifiziert

GETRÄNKE

Schorlen

verschiene Sorten, 0,5l 4,00,-

Hausgemachter Sirup von selbstgepflückten Hollerblüten
Hausgemachter Sirup von selbstgepflückten Waldmeister
Nektar vom bayerischen Rhabarber
Bio-Bergapfelsaft
Johannisbeersaft

Moarwirt Bio-Limonaden

verschiene Sorten, 0,33l 4,10,-

Apfel-Waldmeister
Heu
Latschenkiefer-Apfel
Himbeer-Rhabarber

Klosterbrauerei Reutberg

verschiene Sorten, 0,5l

Helles Bier	4,10-
Dunkles Bier	4,10-
Weizen	4,40
Radler	3,70-
Heu Radler	4,50-

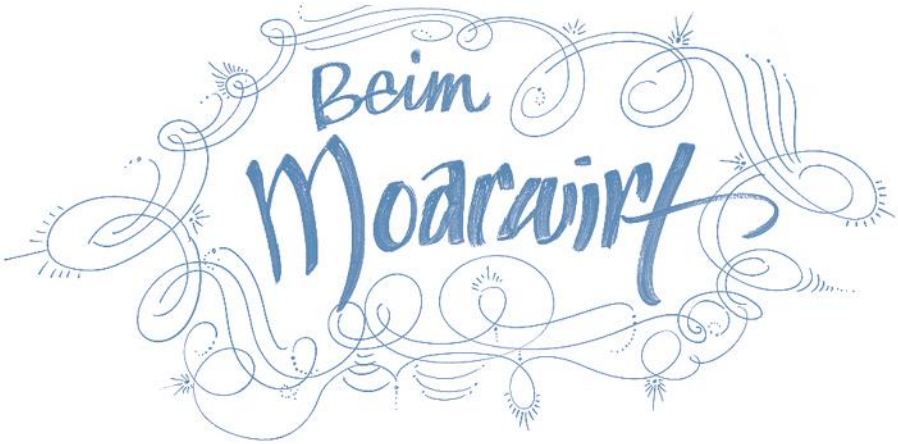
*bio
zertifiz
iert

VERANSTALTUNGEN

—Neues aus dem Moarwirt—

Kennst du scho

Lisbeth ist unser GenussBus
und weil s Lisbeth scho immer wusst wos guad is ...
Könnt Ihr Euch allerhand leckeres für zu Hause mitnehmen
Alles Bio, alles Handgemacht und natürlich alles fein ☺



BIO NA LOGISCH!

WIR LEGEN GROSSEN WERT AUF DIE HERKUNFT UND DIE HANDWERKLICHE UND RESPEKTVOLLE VERARBEITUNG UNSERER PRODUKTE.

Land& Wirtschaft oder Power to the Bauer

Unsere Moar Eier kommen direkt von unserer Chickeria, unser Honig von den Bienen auf unserer Leiten, Aus unserem Bauerngarten kommen Blüten, Wildkräuter und Gemüse. Unsere Kühe und Wald und Wiesn Schweinderl wachsen in Walleiten beim „Hahnbauern" auf mit dem wir Hand in Hand arbeiten. Hagebutten, Schlehen, Holler, Schwammerl sammeln wir selbst in unserem schönen Oberland. Unser Gemüse kommt aus Eva´ s Paradiesgarten oder vom Zwickerof. Unsere Hendl, Enten und Gänse bekommen wir von Jörg Schönwwälder. Unsere Fischlein bekommen wir vom Forellenhof Sappl. Unser Bio Mehl bekommen wir von der Meyermühle. Unseren Bio Kaffee kommt von der Rösterei Merchant

Unsere Naturland-Bio-Prüfnummer lautet de-öko-037

respekt BIODYN Naturland Slow Food®

allergenverordnung

Falls sie eine Allergie oder Unverträglichkeit plagt, wenden sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter. Wir weisen jedoch darauf hin, dass in allen Speisen Allergene jeder Art in Spuren enthalten sein können, da dies trotz größter Sorgfalt nie zur Gänze ausgeschlossen oder verhindert werden kann.
Alle Angaben erfolgen daher trotz sorgfältigster Bearbeitung und Beratung ohne Gewähr und unter Haftungsausschluss.

Herzlichst – ihr moarwirt-Team

HABE DIE EHRE.

#guad geHlassen