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,-
Wermut MERWUT mit Soda, Eis und Zitrusfrucht	6,80,-
Kaiser Spritz Hangepflückter Holler, Soda & Prosecco	6,80,-
Moar Gin Illusionist, Monaco Bio Tonic	9,60,-
Heu Russ oder **Heu Radler** Mit unserer Bio Heu Limonade 0,5l	4,60,-

Ohne

Ganz ohne Alkohol, aber nicht weniger spannend...

Oxymel hausgemachter Sauerhonig mit Soda aufgegossen	5,90,-
Prisecco Cuvee Nr.23 Rhabarber	6,50,-
Kaiserinnenspritz Hangepflückter Holler, Soda & alkoholfreier Prosecco	5,90,-

*bio zertifiziert

MENÜ

—MUNDART—

Eine Überraschungs- Mundreise durch die Alpen in

3 Gängen 49,-
5 Gängen 64,-
ab 18.00Uhr

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 **24,-**
4 Gänge – 4 Gläser **29,-**

Saft-Excursion

Der passende alkoholfreie Begleiter – abgestimmt auf jedes Gericht

3 Gänge – 3 Gläser **18,-**
5 Gänge – 4 Gläser **20,-**

Wir empfehlen Ihnen bei Ihrer Reservierung anzugeben ob Sie sich gerne mit unserem 5 Gänge Menü überraschen lassen möchten ...

*bio zertifiziert

VORSPEISE

Magendratzerl

Verschiedene Alpenschmankerl
Unser Küchenteam überrascht Sie
mit Salat, Fleisch, Fisch, Gmias und ganz viel aMOARe

18-

Heidis Liebling

Wildkräutersalat,
mit gegrilltem Spargel, Erdbeerle und Zegenkäse

15,-

Münchner Sackschnitzel

Gebackene Stierbaidl mit Kren, siassm Senf,
Erdäpfelsalat und Kernderlöl-Mayonnaise

16,-

Strammer Lax

Hausgebeizte Tölzer Lachsforelle
mit hausgebackenem Sauerteigbrot*, Wildkräuterfrischkäse,
MoarEi, und hausgemachtem Honig-Senf

16,-

Da Kaiser

Römersalat mit gebratene Kaiserschoten,
MoarEi, Roggencroutons*, frisch geriebenem Parmesan
und geröstetem Buchweizen

15,-

*bio
zertifiz
iert

SUPPERL

#SCHMACKOFATZ

Briah von die Kiah

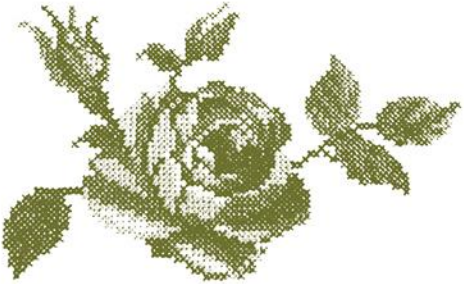
Kraftbrühe von unserer Färse „Hedi“
mit Grießnockerl & Gmias
7,-

Wuida Ox*

Kraftbrühe von unserer Färse „Hedi“
mit Grießnockerl & Gmias
und einem Schuss Cognac & Sahne
(des muss ma probiert ham)
9,- mit Schuss

Wuides Supperl

Sauerampfersupperl*
mit hausgeräucherter Forelle und Gewürzstangerl*
8,-



*bio
zertifiz
iert

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

HAUPTGERICHTE

Fischlein streck Dich

Gebratene Lachsforelle
mit Kartoffel-Senf-Püree*, Malzzwieberl, geröstetem Malz,
Wiesenkerbelpesto und fermentiertem Senf
27,-

Bambule Roulade ...

Rinderroulade vom Hechenberger Bio Rind
mit Kartoffelknödl und Sommerlichem Gmias
25,-

SchlaWiener*

Wiener Schnitzel vom Hechenberger BioKalb
mit Stangenspargel, Salzkartoffeln und Bozner Sauce
29,-

Schweinas*

Krustenbraten vom Bio Wald&Wiesn Schweinderl
mit Kartoffelknödel und kleinem Salat
18-

Böfflamott vom Ox*

36 Stunden
geschmorte bayrische Bio-Ochsenschulter
mit zweierlei Kartoffelknödel* und Sommerlichem-Gmias
26,-

Scho gwusst ?!

Unser Spargel kommt von Familie Rehm und wird dort ganz natürlich ohne Folie in Bio Qualität gezogen.

*bio
zertifiz
iert

VEGETARISCH

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

Riz

Spargel-Risotto*
mit gerösteten Sonnenblumenkernen
und kleinem Tomatensalat
19,-

Hoffnung & Malz Gott erhalts

Kartoffel-Senf-Püree*,
mit Malzzwieberl, geröstetem Malz, Kerbelpesto, fermentiertem Senf
und kleinem Wildkräutersalat
18,-

Änderungen der Beilagen 2,-

*bio zertifiziert

KLEINSCHMECKER

Nur für unsere kleinen Gäste

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 5,00,-

Mini me Schüsserl voll Glück
Buntes Salatschüsserl mit Beeren, Kernderl und Croutons 5,00,-

Kleiner Wassermann
Fischstaberl mit Kartoffelpüree & Gmias 11,00,-

Raupe Nimmersatt*
Nürnberger Bio Rostbratwürstel, Kartoffelpüree & Gmias 11,00,-

Lausbua*
Steakfetzen mit Spätzle, Gmias und Rahmsauce 12,00,-

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

Bazi und Bambini*
Handgemacht Moarwirt Nudeln
mit Butter 7,00,-
mit Tomatensauce 8,00,-
mit Bolognese 9,00,-

Zwergerl-Dessert

Schoko und Früchte und Eis mmmmhhhh 6,00,-

*bio zertifiziert

BROTZEIT

Sauerei*

Szegediner Gulasch von unseren Wald & Wiesenschweinderl
mit fermentiertem Kraut, Paprika, Sauerrahm
und unserem hausgebackenem Sauerteigbrot
19,-

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
zertifiz
iert

A bisserl was geht immer

Unsere kleine süße Dessertvariation
lass dich überraschen...

13,-

Tschieskäik

Käsekiacherl*
mit Erdbeerle und hausgemachtem Sauerrahmeis

12,-

Schmarrn*

der dauert a bisserl
Kaiserschmarrn bei uns noch ganz pur ohne Karamell
mit zweierlei hausgemachtem Kompott und auf Wunsch mit Rum-Rosinen

13,-

Löwenzahm

Löwenzahn Kaffetscherl
mit hausgemachtem Heumilch-Honigeis*, Sahne und Löwenzahnsirup

7,-

Eis & heiß

mit hausgemachtem Vanilleeis
Espresso Affogato **6,-**
Eiskaffee oder Eischokolade mit Vanilleeis und Heumilchsahne **7,-**

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

***bio zertifiziert**

...wirf an Blick in unser Schnapskasterl

WEIN

—UNSERE—
WEISSWEINEMPFEHLUNG

„Pinot Grigio"
Sonnweiler – Südtirol BIO 0,1l
6,-

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

—UNSERE—
ROTWEINEMPFEHLUNG

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

„Merlot"
Sonnweiler – Südtirol BIO 0,1l
6,-

...wirf an Blick in unsere Alpenweinkarte

*bio
zertifiz
iert

GETRÄNKE

Schorlen

verschiedene 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

verschiedene Sorten, 0,33l **4,10,-**

Apfel-Waldmeister
Heu
Latschenkiefer-Apfel
Himbeer-Rhabarber

Klosterbrauerei Reutberg

verschiedene Sorten, 0,5l

Helles Bier	4,10-
Dunkles Bier	4,10-
Weizen	4,40
Radler	3,80-
Heu Radler	4,80-

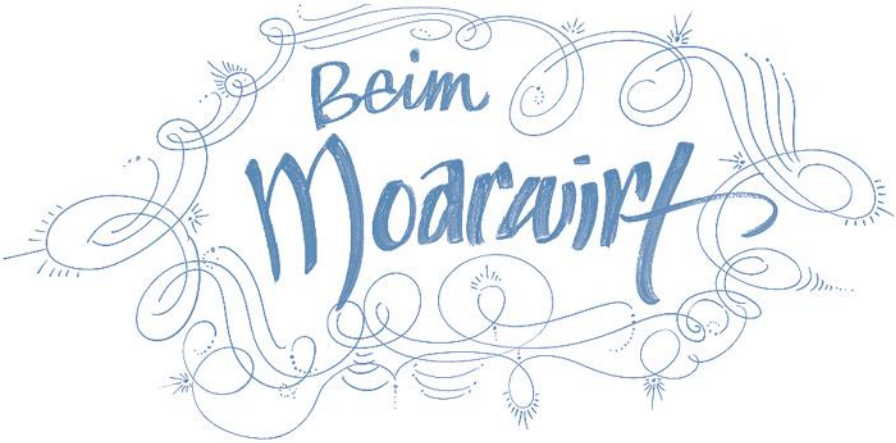
*bio
zertifiz
iert

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 Billesbergerhof. Unsere Hendl, Enten und Gänse bekommen wir von Jörg Schönwälder. Unsere Fischlein bekommen wir vom Forellenhof Sappl. Unser Bio Mehl bekommen wir von der Meyermühle. Unseren Bio Kaffee kommt von der Rösterei Merchant

Naturland-Bio-Prüfnummer lautet de-öko-037

BIB GOURMAND 2022

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