

SCHÖN, DASS SIE DA SIND... KULINARISCHER GENUSS IM MOSERHOF

Liebe Moserhof – Gäste und Freunde!

Gönnen Sie sich eine kurze Auszeit vom Alltag und begeben Sie sich mit uns auf eine kulinarische Reise durch regionale Genüsse.

Unsere Gerichte sind **hausgemacht**, **ohne Geschmacksverstärker** und wir verwenden **frische Produkte**.

Genießen Sie kulinarische Leckerbissen, von denen wir die Herkunft kennen...

Hier ein kleiner Auszug unserer **heimischen Lieferanten**:

Erdäpfel – Familie Egarter-Olsacher – Spittal
Eier – Familie Frohner vulgo „Pfeifer“ – Molzbichl
Champignon – Zucht Gassner - Pusarnitz
Salami – Familie Kohlmayr vulgo „Lukasbauer“ - Lendorf
Fische – Georg Olsacher - Döbriach
Rindfleisch (größtenteils) – Bernd Moser

Bitte teilen Sie uns etwaige **Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten** (Laktose, Gluten...), damit - wir dies bei der Zubereitung berücksichtigen können. Wenn Ihnen bei uns etwas besonders gefällt- z. B unsere Weinkaraffen, Gläser, Dekorationen, Seife „Stop The Water“ ...wenden Sie sich an uns.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen. Ganz im Sinne von „**Lebe Genuss**.“

Familie Moser-Winkler & Team

PS.: Genuss Gutscheine an der Rezeption erhältlich.

Moserhof Sparkling

Grüner Veltliner Sekt

Weingut Migsich, Antau - Burgenland

strahlendes Gelbgrün | zart | cremige Frucht | Apfelnote | feinperlig
prickelnd | belebend

Flasche 36,00

Glas 0,1l 5,00

Moserhof Hausbier

Hirter 1270 | Kärntner Bier

kräftiges Goldgelb | helle Kupfertöne | natürliche Trübung |

frisch | harmonischer Biergenuss

Lust 0,2l 2,80

Genuss 0,3l 3,40

Moserhof GenussMENÜ

Carpaccio vom Zucchini und Zuckermelone

Lauwarmer Ziegenkäse | getrocknete Tomaten | Himbeer - Zitronendressing

Millstätter See Fischsuppe *

Saibling | Anis | Frühlingszwiebel | Cherrytomaten

Blutorangensorbet

Zartrosa gegrillter Lammrücken in der Kräuterkruste

Rosmarinkartoffel | Spargelragout

Süßer Grießknödel

Erdbeerragout

Menüpreis 49,00

°auf Wunsch LACTOSEFREI

*auf Wunsch GLUTENFREI

~auf Wunsch VEGAN

GENIESSERAUFTAKT

Tartar vom Lammrücken °* 14,50

Paprika-Trilogie | Zwiebel | Essiggurke | Toast | Butter (A G M O C)

In Säure gegarter Alpinuslachs °* 12,50

Zitrusöl | Sprossen | Kren | Kresse | Schwarzbrot (A D G O)

Carpaccio vom Zucchini und Zuckermelone °*~ 9,50

Lauwarmer Ziegenkäse | getrocknete Tomaten | Himbeer – Zitronendressing (M O)

Wildkräutersalat °* 8,50

mit Ziegenkäse (C L M O)

Gemischte Salatvariation °* 4,50 (C L M O)

LUST AUF SUPPE

Millstätter See Fischsuppe * 7,50

Saibling | Anis | Frühlingszwiebel | Cherrytomaten (D F G L O)

Bärlauchcremesuppe * 6,50

Pinienkerne | Milchschaum (F G L O)

Klare Tafelspitzsuppe °* 4,50

Kräutergriesknödel oder Frittaten (L M G A C)

MOSERHOF-KLASSIKER

Filetsteak vom heimischen Rind °* 31,50

Morchelrahmsoupe | Rosmarinkartoffeln | Balsamicogemüse (A G L O)

Zartrosa gegrillter Lammrücken in der Kräuterkruste 23,50

Rosmarinkartoffel | Spargelragout (A G F L O)

Tournedos vom Schweinefilet im Speckmantel 17,50

Fettuccine | Morchelrahmsauce | Creme fraiche (A G F L O)

Mit Spinat und Ziegenkäse gefüllte Maishendlbrust °* 15,50

Tomatenrisotto | Schwarzwurzel | Balsamico-Glace (F G O)

Geschmorte Roulade vom Rind aus der eigenen Landwirtschaft ° 14,50

Gefüllt mit Speck-Sellerie-Spargel | Erdäpfel-Bärlauchpüree | glacierte Karotten (A F G L M O)

°auf Wunsch LACTOSEFREI

*auf Wunsch GLUTENFREI

~auf Wunsch VEGAN

FANGFRISCHER FISCH AUS DEM MILLSTÄTTER SEE

Im Kräutersud gedünsteter Alpinus-Lachs * 18,50
Frühlingslauch | Safranpolenta | Schmortomaten | Rieslingschaum | Parmesan
(D F G L M O)

Saiblingsfilet in Zitronenöl gebraten °* 17,50
Glacierte Zuckerschoten | Wildkräuterrisotto | Gitterchips | Parmesan (A D G O)

Im Ganzen gebratene Reinanke °* 16,50
Bärlauchöl | Kerbel | Erdäpfel | Zitrone (A F G L M O)

FLEISCHLOSE GERICHTE

Fettuccine in Morchelrahmsauce 14,50
Frühlingszwiebel | Cherrytomaten | Kerbel (A G C F O)

Gebackener Bergkäse von der Kaslabn * 13,50
Beschwipster Pak Choi (A C G L M O)

Wildkräuter-Risotto °*~ 12,50
Parmesan | Pinienkerne | Gitterchips (A F G L M O)

KULINARISCHES FINALE

Kärntner Polsterzipf 5,50
Grant`n Schleck (A C G)

Dreierlei von der Blutorange 7,50
Mousse | Taler | Sorbet (A C G F O)

Süße Grießknödel 6,50
Erdbeerragout (A C G O)

Blutorangen Sorbet * 5,50
(G O)

ERZÄHLEN SIE ES WEITER:
Auf Ihre Restaurantbewertung freuen wir uns!



falstaff

°auf Wunsch LACTOSEFREI

*auf Wunsch GLUTENFREI

~auf Wunsch VEGAN