

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**.

50 Jahre Moserhof – ein kulinarischer Streifzug – dieses Monat „Erdäpfelnudel“



Der Kärntner Nudel ist wohl das bekannteste Kärntner Gericht, obwohl er gar keine Nudel, sondern eine mit Topfen und regional unterschiedlichen Zutaten gefüllte Teigtasche ist. Die Kasnudel gehört zur Familie der “Kärntner Nudeln” und hat viele Geschwister wie die Kletznudel (gefüllt mit gedörrten Birnen), **Erdäpfelnudel**, Heidennudel, Fleisch oder Faustnudel, Specknudel, Kirschennudel und viele mehr.

Steht die Kasnudel außerhalb des südlichsten Bundeslandes „nur“ als schmackhaftes vegetarisches Gericht auf der Speisekarte, hat sie in Kärnten eine identitätsstiftende Funktion in den Tälern und ist Bestandteil der Volkskultur und der modernen Küche.

Moserhof Sparkling

Grüner Veltliner Sekt (O)
Weingut Migsich, Antau - Burgenland

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

Flasche 35,00

Glas 0,1l 5,10

Moserhof Hausbier

Hirter 1270 | Kärntner Bier

Tradition trifft moderne | naturbelassenes Vollbier | malzig | würzig | vollmundig
kräftiges Goldgelb | helle Kupfertöne | natürliche Trübung |
frisch | harmonischer Biergenuss

Lust 0,2l 3,00

Genuss 0,3l 3,60

Moserhof Genuss Menü

Gebeizte Forelle

geräuchertes Sauerrahmmouse | Zitronengel | Radieschen | Gebäck

Essenz von der Tomate

Basilikumnockerln

In Butter confiertes Seeforellenfilet

Spargelrisotto | Weißweineloute

Sorbet von der Zitrone

Grand Marnier

Zart geschmorte Kalbswangerln

Erdäpfelkroketten | Speckbohnen

Moserhof Dessertvariation

4-Gänge € 48,00

5-Gänge € 56,00

6-Gänge € 66,00

GENIESSERAUFTAKT

Carpaccio vom Rind 12,50

Parmesan-Schaum | Kirschtomaten | Ruccola

Fein geschnittener Schinkenspeck 10,50

Kräutertopfen | Schwarzbrotchip | marinerte Blattsalate

Gebeizte Forelle 9,50

geräuchertes Sauerrahmmouse | Zitronengel | Radieschen | Gebäck

Tomaten Mozzarella 9,50

Tomatenscheiben | Büffelmozzarella | Basilikummouse

SALATE

In Küriskern paniert oder natur gebratene Putenstreifen 13,50

knackiger Blattsalat

Knackige Blattsalate 11,50

Melone | Erdbeere | Fetakäse

Kleiner gemischter Salat 4,50

Hausdressing

LUST AUF SUPPE

Essenz von der Tomate 5,50

Basilikumnockerln

Getrüffelte Erdäpfelcremesuppe 5,50

Klare Rindsuppe 5,00

Grießnockerl | Frittaten

MOSERHOF-KLASSIKER

Filetsteak vom heimischen Rind 200g 33,50

Braterdäpfel | Lavantaler Spargel | Sauce Bernaise

Rumpsteak vom heimischen Rind 200g 23,50

Braterdäpfel | Lavantaler Spargel | Sauce Bernaise

Zart geschmorte Kalbswangerln 23,00

Erdäpfelkroketten | Speckbohnen

Wiener Schnitzel vom Kalb 19,00

Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

Maishendlbrust 15,50

Risotto | Gemüse

FANGFRISCHER FISCH VON DER FISCHZUCHT OLSACHER – MILLSTÄTTER SEE

Knusprig gebratenes Saiblingsfilet 18,50
Tagliatelle | Rahmgurken

Reinanke im Ganzen gebraten 16,00
Petersilienerdäpfel | Gemüse

In Butter confiertes Seeforellenfilet 16,50
Spargelrisotto | Weißweineloute

FLEISCHLOSE GERICHTE

Lavantaler Spargel pochiert oder gebacken 17,50
Petersilienerdäpfel | Sauce Bernaise oder Tartar

Kärntner Kasnudeln 12,50
braune Butter | Kirschtomate | Salat

Fettuccine 9,50
marinierter Büffelmozzarella | Tomatensauce

KULINARISCHES FINALE

Hausgemachter Kaiserschmarrn 8,50
Apfelmus

Kärntner Eisreindling 7,50
Marillenröster | Schokogarnitur

Lauwarmer Kuchen von der Zartbitterschokolade 7,50
Vanilleeis | frische Früchte

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



falstaff