



★ ★ ★ ★

# Moserhof

HOTEL RESTAURANT

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!  
Ihre Familie Weidinger und das Hotel Moserhof Team

## Vitamine und Vorspeisen

Lachs-Avocado Tatar Zitronen Gelee   Rucola	14.90
Carpaccio vom Vulcano-Schinken (leicht geräuchert, laktose-/glutenfrei) Basilikumpesto   Rucola   Pinienkerne   Honig-Balsamico Vinaigrette	14.90
Gegrillter Ziegenkäse Feigen Creme   blanchierte Zucchini	12.90
Marinierte Lachs Schnecken Meerrettich Creme   Vogerlsalat   Zitronen Dressing   Knoblauchbrot	15.90
Salat vom Buffet Klein oder mittel	6.90 / 8.90

## Aus dem Suppentopf

Klare Rinderkraftbrühe mit Pistazien-Frittaten	7.90
Klare Rinderkraftbrühe mit Kaspreßknödel	8.90
Erbsencremesuppe Speckwürfel   Croutons	9.90
Knoblauchcremesuppe Croutons   Chiliöl   Kräuter Creme Fraiche	8.90

## Pasta

Lachs-Tagliatelle Lachs   Kräuter-Zitronen Sauce	18.90
Gorgonzola-Tagliatelle Gorgonzola Sauce   Tomaten Brunoise	18.90
Tagliatelle mit Garnelen Tomatensauce   Parmesan	19.90
Steinpilzravioli Pilzcreme Sauce   Parmesan	19.90

## Salate

Caesar Salad Mini Romana   Kirschtomaten   Kresse   gegrillte Hühnerbrust	17.90
Wiener Backhuhnsalat Großer gemischter Salatteller   gebackene Hühnerbrust	17.90
Gourmetsalat Herzhafte Salatvariation   gegrilltes Lachssteak	18.90
Salat vom Buffet Klein oder mittel	6.90 / 8.90

## Fleisch

Filetsteak vom Rind	39.90
Gegrillt   Portweinglace   blanchierte Mini-Karotten   Pommes	
Wiener Schnitzel	
vom Kalb / Huhn / Schwein	28.90 / 17.90 / 17.90
Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites	
Cordon Bleu	
vom Kalb / Huhn / Schwein	29.90 / 24.90 / 24.90
Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites	
Zwiebelrostbraten	26.90
Zwiebel-Portwein Glace   Röstkartoffeln   Speckbohnen	
Schweinemedailles	26.90
Pfeffer Creme   blanchedes Mini-Gemüse   Pommes   Gervaistaschen	
Geschmorte Rinderbacken	21.90
Kohlrabipüree   Thymianjus   Broccoli	
Variation vom Grill mit Kalb   Rind   Schwein   Huhn	26.90
Grillmais   Mini-Gemüse   BBQ-Sauce   Pommes Frites	
Geschmorte Lammstelze	29.90
Erbsenpüree   Knoblauch-Minze-Sauce   grüne Bohnen	

## Geflügel

Knusprige Entenbrust „Sous-Vide“ 26.90  
Calvados Sauce | Apfelrotkraut | Serviettenknödel

## Wild

Viererlei vom Wild mit Fasan | Hase | Hirsch | Reh 28.90  
Gegrillt | Butterspätzle | Apfelrotkraut

Hirschrückensteak 34.90  
Wachholder Sauce | Apfelrotkraut | Pilze | Kroketten

Geschmorte Hirschroulade 22.90  
Apfelrotkraut | Tagliatelle

Rehfilet 29.90  
Pfifferling Creme Sauce | Schwarzwurzel Püree | Amarena Kirschen

## Fisch

Lachssteak 22.90  
Gegrillt | Zitronen Creme Sauce | Kräuter Reis

Seeteufel 21.90  
Weißweinglace | Kräuterkartoffeln

## **Vegan**

Ratatouille	16.90
Cremige Zitronen-Fenchel Pasta	16.90

## **Vegetarisch**

Tiroler Käsespätzle Röstzwiebeln	17.90
Spinat-Mozzarella-Knödel Walnuss-Salbei Butter   Parmesan	17.90
Ziegenkäse Burger Honig-Walnüsse   Rote Rüben Salat   Rucola	21.90

## **Kind**

Spaghetti Bolognese Parmesan	7.90
Hühner Nuggets Pommes	9.90
Kinder Wiener Schnitzel Pommes Frites	10.90
Kinder Käsespätzle	10.90

## Desserts

Kokos-Panna-Cotta Fein garniert	8.90
Marinierte Erdbeeren Salted Caramelleis   Sahne	9.90
Eispalatschinken Schokosauce   Eierlikör   Sahne	10.90
Schokosoufflé Vanilleeis   Sahne	8.90
Hausgemachte Waffeln Marinierte Erdbeeren   Salted Caramelleis   Sahne	9.90
Crème brûlée	8.90
Kaiserschmarrn Apfelmus	11.90