



# MOARNIRT

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

<b>Moar Spritz</b> Frucht der Saison, Soda & Prosecco	7,90,-
<b>Mondino Bio Spritz</b> mit Soda & Prosecco	7,90,-
<b>Wermut MERWUT</b> mit Soda, Eis und Zitrusfrucht	7,90,-
<b>Pastis de l' Ile de Ré</b> mit Soda und Eis	7,90,-
<b>Kaiser Spritz</b> Hangepflückter Holler, Soda & Prosecco	7,90,-
<b>Moar Gin Illusionist Bio Gin, Monaco Bio Tonic</b>	9,90,-
<b>Heu Russ oder Heu Radler</b> Mit unserer Bio Heu Limonade 0,5l	4,90,-

## Ohne

Ganz ohne Alkohol, aber nicht weniger spannend...

<b>Oxymel</b> hausgemachter Sauerhonig mit Soda aufgegossen	6,00
<b>Riesling - Weingut Leitz - Rheingau</b>	5,90
<b>Prisecco unreifer Apfel - Rhabarber - Geiger</b>	6,90
<b>Kaiserinnenspritz</b> Handgepflückter Holler, Soda & alkoholfreier Prosecco	6,00

\*bio  
zertifiz  
iert



## —MUNDART—

Eine Überraschungs-Mundreise durch die Alpen in

3 Gängen 54,-

5 Gängen 66,-

**5 Gänge mit vorheriger Reservierung**

**mit**

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

**ohne**

Innereien, Exotischem und Krustentieren

**unbedingt dabei**

Bio, Geschmack, Handwerk, Respekt & viel aMOARe

Unser Überraschungsmenü wird täglich mit viel Liebe & Herzblut  
zusammengestellt und kann somit leider nicht variiert werden

Das 5 Gänge Menü servieren wir nur Tischweise  
und kann von 18.00-19.00Uhr vorab reserviert werden

## Weinreise

**Der passende Wein – abgestimmt auf jedes Gericht**

zu 3 Gängen – 3 Gläser 25,-

zu 5 Gängen – 4 Gläser 29,-

## Saft-Excursion

**Der passende alkoholfreie Begleiter –  
abgestimmt auf jedes Gericht**

zu 3 Gängen – 3 Gläser 19,-

zu 5 Gängen – 4 Gläser 25,-

\*bio  
zertifiz  
iert

## Magendratzerl

Verschiedene Alpenschmankerl  
Unser Küchenteam überrascht Sie  
mit Salat, Fleisch, Fisch, Gmias was warmes was kaltes und a Supperl  
& ganz viel aMOARe

**19,-**

## A bisserl dies a bisserl das

Das Glück liegt in den kleinen Dingen und wird größer wenn man es teilt

Bunte Mundreise von hier und dort  
mit hausgebackenem Focaccia, Antipasti,  
Wurst, Käse, Schinken, Anti Pasti, Oliven ...

**19,-**

## Fischlein streck dich

Hausgeräucherte Tölzer Forelle  
mit Rahmgurkerlsalat, karamellisiertem Pumpernickel,  
fermentiertem Senf und Dillblüte

**15,-**

## Schüsserl voll Glück

Bunte Salatmischung,  
mit Karotte, Rote Beete, Gurke, Blattsalat,  
Kernderl & Croutons

**14,-**



\*bio  
zertifiz  
iert

\*bio  
zertifiz  
iert

# SUPPERL

## Perlen vor die Säue

Deftiger Erbseneintopf  
mit konfiertem Wammerl vom Wald&Wiesnschweinderl  
**11,-**

## Herrgottsbscheisserle\*

Rinderkraftbrühe von unserer **Naturland Rind „Bobbi“**  
mit Maultasche, Zwieberl & Gmias  
**10,-**

## Brühe mit Schuss\*

Rinderkraftbrühe von unserer **Naturland Rind „Bobbi“**  
mit Maultasche, Zwieberl & Gmias  
dazu ein Schuss Slyrs  
(des muss ma probiert ham)  
**12,- mit Schuss**

## I krieg net gnua\*

Zusätzlicher Brotkorb  
mit unserem hausgebackenem **Bio Naturland Sauerteigbrot**  
pro Person 2,50

## Scho gwusst ?!

Nicht nur unsere **Bio Naturland Rinder** stehen in unmittelbarer Nähe auf saftigen Weiden auch unsere **Bio Naturland Schweinderl** wachsen auf 3000 m<sup>2</sup> Wald & Wiesgrund außerhalb von Hechenberg auf und können sich nach Lust und Laune suhlen und wühlen konventionellen Schweinderl steht 1 m<sup>2</sup> zu ...



UNSERE GERICHTE SIND ALS VEGETARISCHE GERICHTE ERDACHT  
UND WERDEN DURCH FLEISCH ODER FISCH LEDIGLICH GEKRÖNT.



# HAUPTGERICHTE

## Fischers Fritz

...weil die Fisch vom Sappl die Besten san...  
Confierte Tölzer Lachsforelle  
mit Kartoffelsterz, Rahmwirsing,  
Kräutersschmand & Forellenkaviar  
30,-

## Säxy Häxi

...weils sauguad is...  
Haxerl vom bayerischen Bio Schweinderl  
mit saure Gurkerl, Kren, hausgemachtem Senf  
und unserem hausgebackenem Sauerteigbrot  
29,-

## Tutto Bene

...Flank Steak Benedikt...  
Steak vom bayerischen Bio Rind  
auf hausgebackenem Brioch, Speck, Ei, Spinat  
und Hollandaise  
31,-

## Böfflamott vom Ox\*

...weil in Hechenberg der Ox noch auf der Wiesn stehn derf...  
36 Stunden geschmorte Hechenberger Bio-Ochsenschulter  
mit zweierlei Kartoffelknödel\* und Frühlings Gmias  
28,-

## Der Bulle von Tölz\*

...um ganz genau zu sein, aufewachsen auf Wackersberger Wiesn  
Rindergulasch vom Wackersberger Bio Rind  
mit gepfefferten Sauerkirschen Sauerrahm  
und hausgebackenem Bio Sauerteigbrot  
21,-

\*bio  
zertifiz  
iert

# VEGETARISCH

Veni Vegi Vici

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

## Scusi Gspusi

Handgemachte Zitronen Linguini  
mit grünem Spargel, Kapern und frisch geriebenem Parmesan

**24,-**

## Knödl Tris

Dreierlei handgemachte Knödl  
mit Roter Beete, Nussbutter  
und geriebenem Heumilchkäse und Wildblumen

**24,-**

## Oans Zwoa Oar

Eggs Benedikt  
mit hausgebackenem Brioche, Nussbraterl,  
Hollandaise und Blattspinat

**24,-**

Für Beilagenänderungen berechnen wir 2,-

## Euer täglich Brot\*

Unser hausgebackenes Bio Naturland Sauerteigbrot  
könnt Ihr auch mit nach Hause nehmen, bitte gebt uns rechtzeitig bescheid,  
damit nicht schon alle weg sind ... ;)

\*bio  
zertifiz  
iert



## 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 12,00,-

### Raupe Nimmersatt\*

Nürnberger Bio Rostbratwürstel, Kartoffelpüree & Gmias 10,00,-

### Lausbua\*

Steakfetzen mit Spätzle, Gmias und Rahmsauce 18,00,-

### Dirndl & Bua\*

Knödel mit Sauce oder Spätzle mit Sauce 6,00,-

### Bazi und Bambini\*

Handgemacht Moarwirt Nudeln

mit Butter 6,00,-

mit Tomatensauce 7,00,-

mit Bolognese 8,00,-

## Zwergerl-Dessert

Schoko und Früchte und Eis mmmh hhhh 6,00,-

# ZUSAMMEN ISST MAN WENIGER ALLEIN

## Mut zum Gelage 3 Gängen + 1 Flasche Wein = glücklichsein

Ganz nach dem Motto  
Wer Freude genießen will muss sie teilen  
Unser Küchen- & Serviceteam überrascht Sie in 3 Gängen  
mit einer passenden Flasche Wein – mehr wird nicht verraten ...  
nur so viel alle ziehen an einem Strang! –  
hier ist die Frage veni vegi vici oder Fleischeslust ?

## Magendratzerl

Verschiedene Alpenschmankerl  
mit Salat, Fleisch, Fisch, Gmias & ganz viel aMOARe

## Mundpropaganda – für alle

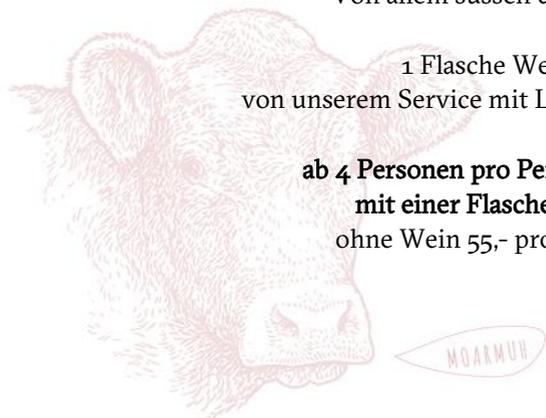
Spezialitäten aus dem Alpenraum  
in der Tischmitte serviert

## so Ihr Zuckerpupperl !

Von allem süssen das Beste

1 Flasche Wein  
von unserem Service mit Liebe ausgewählt

**ab 4 Personen pro Personen 59,-**  
**mit einer Flasche Wein**  
ohne Wein 55,- pro Person



\*bio  
zertifiz  
iert





\*bio  
zertifiz  
iert

—UNSERE—  
WEISSWEINEMPFEHLUNG

„Pinot Grigio“ \*

Sonnweiler - Südtirol \* 0,1l

6,-

Der Wein des Tages

6,-

Ganz alkoholfrei - EinsZwei Zero

Riesling -Weingut Leitz - Rheingau 0,1l

5,-

—UNSERE—  
ROTWEINEMPFEHLUNG

„St Laurent“

Gustavhof - Reinhessen\* 0,1l

6,-

Der Wein des Tages

6,-

...wirf an Blick in unsere Weinkarte „Boden gut machen“

## A bisserl was geht immer

SIASS

Unsere kleine süße Dessertvariation  
lass dich überraschen...

**15,-**

## Schlotfeger

Hausgemachte Waffel  
mit Amarena Kirschen und Ricotta

**13,-**

## So a Schmarrn\* - der dauert a bisserl

Unser Kaiserschmarrn nach Omis Original Rezept

Die Lisbeth ist auf einer Alm in Südtirol aufgewachsen und genau so is er da  
gemacht worden ganz saftig ganz ohne Mandeln, ohne Karamell  
aber dafür mit ganz viel AmoarE und zweierlei Kompott **15,-**  
auf Wunsch mit eingelegten Rum Rosinen **16,-**

## Ei caramba...\*

Handgemachtes Heumilch Vanilleeis  
mit hausgemachtem Eierlikör und Espresso **9,-**

## Frühlingsschnee

Geschabtes Eis  
handgemachter Hollunderblütensirup -Heumilchsahne **7,-**

## Wo Kuchen ist da ist auch Hoffnung

Mohn-Streuselkuchen mit Sahne und hausgemachtem Birnensorbet **8,-**

Baba di Rum mit hausgemachtem Rum- Rosineneis **8,-**  
Ein kleines feines Küchlein in bayerischem Moor Rum getränkt - ned  
nur was für Buam

**Das Beste zum Schluss**

**Wo man Schnäpschen trinkt, da kannst gut lachen,  
böse Menschen trinken andere Sachen.**

# 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 Naturland Kühe und Wald und Wiesen 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 Gemüsegarten Wakirchen und vom Billesbergerhof Kartoffeln, Kräuter und Gemüse. 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



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 – der Moarwirt und sein Team



H A B E  
D I E  
E H R E .



#guad geHlassen