



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

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

Ohne

Ganz ohne Alkohol, aber nicht weniger spannend...

Oxymel hausgemachter Sauerhonig mit Soda aufgegossen	6,00
Riesling - Weingut Leitz - Rheingau	5,90
Prisecco Cuvee Nr.11 unreifer Apfel - Eichenlaub - Geiger	6,90
Kaiserinnenspritz Handgepflückter Holler, Soda & alkoholfreier Prosecco	6,00

*bio
zertifiz
iert



—MUNDART—

Eine Überraschungs-Mundreise durch die Alpen in

3 Gängen 55,-

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 26,-

zu 5 Gängen – 4 Gläser 31,-

Saft-Excursion

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

zu 3 Gängen – 3 Gläser 19,-

zu 5 Gängen – 4 Gläser 27,-

*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, Oliven ...

19,-

Bier Fuizl

Flammkuchen? Na bei uns heißt es
... Bier-Rahmfladen
Mit Frühlingslauch, Sauerrahm Zwieberl und Sauguadem Speck

15-

Schüsserl voll Glück

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

13-

Mit karamellisiertem Ziegenkäse ^

+4,-

Mit luftgetrocknetem Coppa di Amoare

+4,-

Mit hausgebeizter Lachsforelle

+5,-



*bio
zertifiz
iert

*bio
zertifiz
iert

SUPPERL

grea

Samtiges Erbsensupperl
mit pochietem Bio Ei

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
m² Wald & Wiesgrund außerhalb von Hechenberg
auf und können sich nach Lust und Laune suhlen und wühlen
konventionellen Schweinderl steht 1 m² 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 Orzotto, Erbsen, Romanasalat
und wildem Pesto

30,-

Can you Hendl this ?!

...weil a Gockerl in Ehren kann keiner verwehren ...

Bayerische Hendl Brust mit handgemachten Bärlauchnockerl
und Spargel- Radiserl Gmias

29,-

Lammfromm

...und rührs ein paar Vater unser lang...

Das Beste vom Hallertauer Lamm
mit cremigem Petersilienwurzelpüree, Peterle-Öl, Wurzelgmias
und Dattel-Speck Marmelade

29,-

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

22,-

Mit Knödel statt Brot +3,-

*bio
zertifiz
iert

VEGETARISCH

Veni Vegi Vici

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

Scusi Gspusi

Cremige Burrata mit Orzotto, Erbsen, Romanasalat
und wildem Pesto

26,-

Bädasui

... von der Wurzel bis zum Blatt
Geschmorte Petersilienwurzel, Petersilienwurzelpüree, Peterleöl
mit Datteln und geräucherten Mandeln

24,-

Buabaspitzle

Handgemachte Bärlauchnockerl mit geriebenen Heublumenkäse und
Spargel- Radiserl Gmias

24,-

Für Beilagenänderungen berechnen wir 2,-

Euer täglich Brot*

Unser hausgebackenes Bio Naturland Sauerteigbrot
kannt 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 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

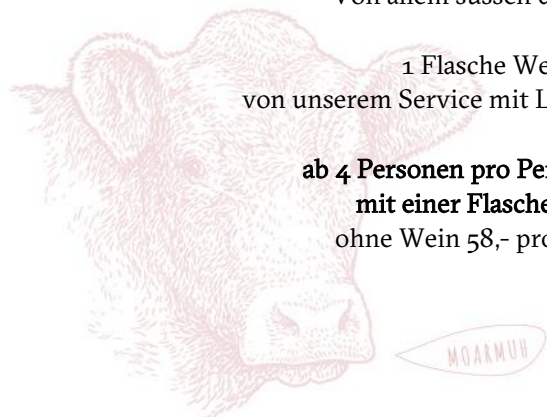
Spezialitäten aus dem Alpenraum
in der Tischmitte serviert

so Ihr Zuckerpupperl !

Von allem süßen das Beste

1 Flasche Wein
von unserem Service mit Liebe ausgewählt

ab 4 Personen pro Personen 62,-
mit einer Flasche Wein
ohne Wein 58,- pro Person



*bio
zertifiz
iert





*bio
zertifiz
iert

—UNSERE—
WEISSWEINEMPFEHLUNG

„Pinot Grigio“ *

Sonnweiler – Südtirol * 0,1l

6,-

Unser Wein des Tages

0,1l

6,-

Ganz alkoholfrei - Zero Zero

Gustavhof - Rheinhessen 0,1l

6,-

—UNSERE—
ROTWEINEMPFEHLUNG

Unser Wein des Tages

0,1l

6,-

„Merlot“*

Sonnweiler - Südtirol * 0,1l

6,-

...wirf an Blick in unsere Alpenweinkarte

A bisserl was geht immer

Unsere kleine süße Dessertvariation
lass dich überraschen...

15,-

Bienenstich 3.0

Honig - Mandel - Mascarpone

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