MOARWIRT
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´ lle 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 unreifer Apfel – Rhabarber - Geiger	6,90
Kaiserinnenspritz Handgepflückter Holler, Soda & alkoholfreier Prosecco	6,00

*bio zertifiziert

MENÜ reisen

—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 **27,-**
zu 5 Gängen – 4 Gläser **31,-**

Saft-Excursion

Der passende alkoholfreie Begleiter – abgestimmt auf jedes Gericht

zu 3 Gängen – 3 Gläser **20,-**
zu 5 Gängen – 4 Gläser **27,-**

*bio zertifiziert

#SCHMACKOFATZ

VORSPEISE

Magendratzerl

Verschiedene Alpenschmankerl
Unser Küchenteam überrascht Sie
mit Salat, Fleisch, Fisch, Gmias & 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
,Wald, Feld &Gewäser mit z.B. wilder Wurst,
geräuchertem Fisch, Käse, Schinken...

19,-

Dolce Vita

Honigmelonensalat
mit Schafskäse, Rauke und wilden Kräutern

15,-

Burrata di Tomata

Cremige Burrata mit bunten Tomaten,
Kalamataoliven, Cippole , Pfirsich
und geröstetem Foccacia

19,-

Vitello Forello

Rosa gegartes Kalbsmeiserl, geräucherte Forelle,
Kapern und Limone

19,-

*bio zertifiziert

*bio zertifiziert

SUPPERL

amoarE Mio

Tomatencremesupperl
mit Mascarpone, Kräuteröl und Pallotte cacio e ova

10,-

Ich hör nur Mimimi

Minestrone mit Erbsen, Zucchini, Frühlingslauch,
handgemachten Frittata und Parmesan

10,-

dazu ein Schluckerl Amaro
(des muss ma probiert ham)

12,-

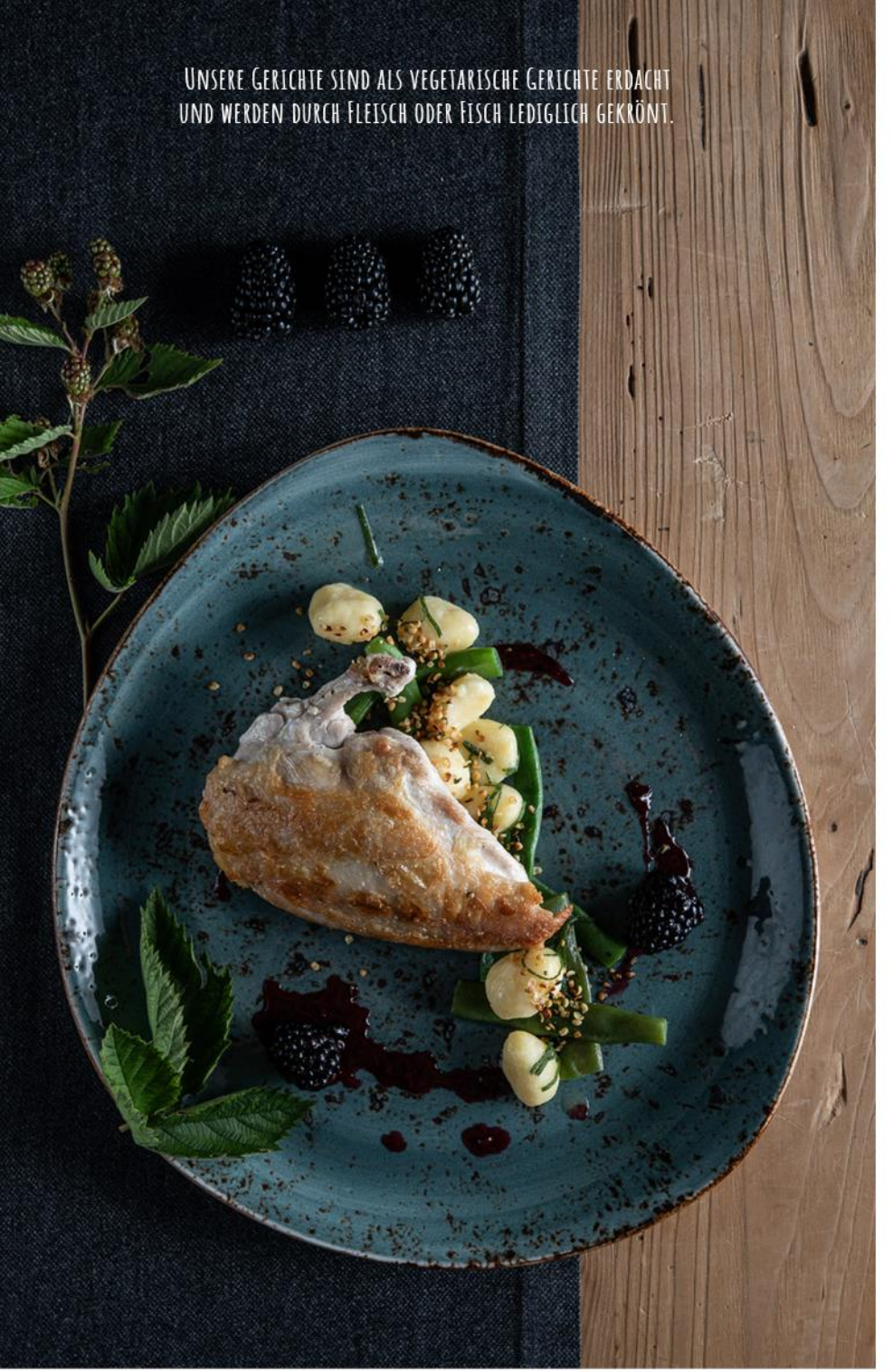
I kriag net gnua*

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 & Wiesngrund 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

Sapore di Sale

...weil die Fisch vom Sappl die Besten san...
Gebratene Tölzer Lachsforelle
mit Salzzitrone, Risotto, Kräuteröl
und confiertem Fenchel
29,-

Mamma Mia !

...ja ich grill...
Das Beste vom bayerischen Rind
mit gratinierter Zwiebel, Cannelini Bohnenpüree:
gegrillter Spitzpaprika und Zwiebel Speck Marmelade
31,-

Nockerl & Gockerl

...weil unsere Bio Landhendl auch draussen sein dürfen...
Saltim Bocca vom Landhendl mit hausgemachtem Speck und Salbei
mit Amarettini Gnocchi, Weinbergpfirsich
und gerösteten Mandeln
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 herbstlichem Gmias
28,-

Der Bulle von Tölz*

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

sprich uns einfach an ...
Die K Frage ?! machs Keto

*bio zertifiziert

VEGETARISCH

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

Amalfi AmoarE

Risotto mit Salzzitrone, confiertem Fenchel
gebackenem Arancino, Kräuteröl und frisch geriebenem Parmesan
23,-

Nockerl ohne Gockerl

Amarettini Gnocchi
mit Salbeibutter, gegrilltem Scamorza, Weinbergpfirsich,
Kalamata Oliven und gerösteten Mandeln
24,-

La Bombola

Gratinierter Zwiebel, Cannelini Bohnenpüree, Kapern,
gefüllter Spitzpaprika
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 zertifiziert

KLEINSCHMECKER

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 mmmmhhhh 6,00,-

*bio zertifiziert

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- & Serviceteamüberrascht 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

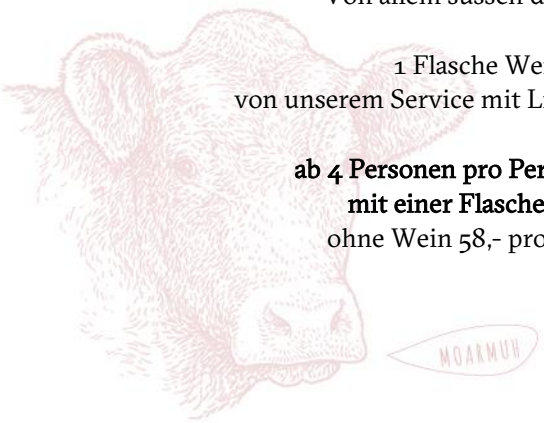
Spezialitäten aus dem Alpenraum
in der Tischmitte serviert

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,-

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“

SIASS

A bisserl was geht immer

Unsere kleine süße Dessertvariation
lass dich überraschen...
15,-

dolce far niente

Joghurt-Heidelbeer Mousse mit Lavendeleis **12,-**

s´ perfekte Gspusi

dazu passt perfekt ein Glaserl Lambrusco 0,1 **7,-**

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,-**

Wenn dir das Leben Zitronen gibt – mach Limoncello draus ...*

Handgemachtes Sauerrahmeis
mit Limoncello und kandierter Zitrone **9,-**

Ei caramba...*

Handgemachtes Heumilch Vanilleeis

mit hausgemachtem Eierlikör und Espresso **9,-**

Wo Kuchen ist da ist auch Hoffnung

Baba di Orangello mit Orangeneis und kandiertem Rosmarin **9,-**

Schmandkuchen mit Erdbeeren und Heumilchsahne **6,-**

Das Beste zum Schluss
Wo man Schnäpschen trinkt, da kannst gut lachen,
böse Menschen trinken andere Sachen.

...wirf an Blick in unser Schnapskasterl

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 Wiesn 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

BIB GOURMAND 2022

respekt BIODYN

Naturland

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

HABE DIE EHRE.

#guad geHlassen