



MOARWIRT

BIO-LANDHOTEL



HABE DIE EHRE

Was sei heute auch bei uns
trinken oder essen werden.
Zwei Zutaten enthält jedes
unserer Gerichte. Diese Zutaten
sind Liebe und Respekt:

Der Respekt der Bauern für
ihre Tiere und Pflanzen.

Der Respekt der Winzen für
ihre Trauben und Reben.

Der Respekt der Brauer,
Fleischer, Fischer und Bäcker
vor ihrem Handwerk.

Und der Respekt und die Liebe zu diesen
Produkten, die wir verarbeiten dürfen.

Schön, dass Sie da sind.



*Mit Liebe erdacht
mit Herzblut gemacht*

APERITIF

Mit

Moar Spritz Frucht der Saison, Soda & Prosecco	6,80,-
Mondino Bio Spritz mit Soda & Prosecco	6,80,-
Kaiser Spritz Hangepflückter Holler, Soda & Prosecco	6,80,-
Moar Gin Illusionist, Monaco Bio Tonic, Salbei	9,60,-
Merwut-Wermut Eis und Zitrone	6,90,-
Heu Russ oder Heu Radler Mit unserer Bio Heu Limonade 0,5l	4,60,-

Ohne

Ganz ohne Alkohol, aber nicht weniger spannend...	
Prisecco Cuvee Nr.23 Rhabarber	6,50,-
Kaiserinnenspritz Hangepflückter Holler, Soda & alkoholfreier Prosecco	5,50,-

*bio
zertifiz
iert



—MUNDART—

Eine überraschende Mundreise durch die Alpen in

3 Gängen 40,-

5 Gängen 56,-

mit

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

ohne

Innereien, Exotischem, Lamm, Krustentiere

unbedingt dabei

Bio, Geschmack, Respekt & viel Amoare

Weinreise

Der passende Wein – abgestimmt auf jedes Gericht

3 Gänge – 3 Gläser 21,-

4 Gänge – 4 Gläser 27,-

Saft-Excursion

Der passende alkoholfreie Begleiter –
abgestimmt auf jedes Gericht

3 Gänge – 3 Gläser 16,-

4 Gänge – 4 Gläser 20,-

VORSPEISE

Magendratzerl

Verschiedene Alpenschmankerl mit Salat,
Fleisch, Fisch, Gmias und ganz viel Liebe

16,-

Vogerlsalat

Feldsalat mit geröstetem Speck,
Zwieberl und Sauerteigcroutons

14,-

Schüsserl voll Glück

Bunter Herbstsalat mit Wildkräutern,
Beerle, geröstetem Buchweizen
und Ziegenkäse

14,-

Strammer Lax

Hausgebeizte Tölzer Lachsforelle,
mit Sauerteigbrot, Kräuterfrischkäse, MoarEi
und hausgemachtem Honig-Senf

16,-

Briah von die Kiah

Kraftbrühe von unserer Färs „Gizi“
mit Leberknödel & Gmias

7,-

Wuida Ox

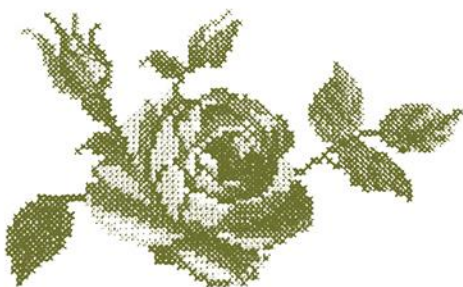
Kraftbrühe – auf Wunsch mit einem Schuss Cognac & Sahne
(des muss ma probiert ham)

9,- mit Schuss

Gangerl & Stangerl

Muskat-Krübisgangerl
mit Kürbiskernöl, Kernderl und Gewürzstangerl

7,-





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



HAUPTGERICHTE

Fischlein streck dich

Gebratene Tölzer Lachsforelle
mit Fregola, angeschmolzenem Fenchel,
Fenchelblüten-Sauerrahm und Salsica

27,-

SchlaWiener

Wiener Schnitzel von unsren Bio Kälbern
mit Bratkartoffeln, kalt gerührten Preiselbeerle und kleinem Salat

25,-

Nockerl zum Gockerl

Bayerische Bio Gockerlbrust
mit handgemachtem Mohn-Gnocchi,
gegrilltem Kürbis-Maisgmias und gepfefferten Brombeeren

26,-

Böfflamott vom Ox

36 Stunden geschmort
Geschmorte bayrische Bio Ochsenschulter
mit zweierlei Kartoffelknödel* und herbstlichem Gmias

24,-

Scho gwusst ?!

Nach unsren Hühnern, Bienen und Schafen
haben wir jetzt auch unsere eigenen Färsen, Oxen, Kälber
und unsere Wald&Wiesn Schweinderl die in Walleiten aufwachsen.

*bio
zertifiz
iert

VEGETARISCH

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

Lefdutti

Fregola
mit angeschmolzenem Fenchel,
Fenchelblüte-Sauerrahm, getrockneten Tomaten
und frisch geriebenem Parmesan
19,-

Handwerk

Handgemachtem Mohn-Gnocchi,
mit gegrilltem Kürbis-Maisgmias, gepfefferten Brombeeren
und Schwarznessel
20,-

Riz x Zwoa

Risotto und Arancini
mit gegrilltem Kürbis, eingelegten Zwetschgerl wuidem Pesto
und Amarettinicrunch
18,-

*bio
zertifiz
iert



KLEINSCHMECKER

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

Kleines Pfannkuchen Supperl	4,90,-
Buntes Salatschüsserl	4,60,-
Nürnberger Rostbratwürstel gebraten, Kartoffelpüree & Gmias	9,00,-
Steakfetzen mit Spätzle, Gmias und Rahmsauce	10,00,-
Knödel mit Sauce oder Spätzle mit Sauce	6,00,-
Moarwirt Nudeln – natürlich handgemacht mit Butter	6,00,-
mit Bio-Tomatensauce	7,00,-
oder mit Bolognese	8,00,-

Zwergerl-Dessert

Schoko-Früchte-Eis	6,00,-
--------------------	--------

***bio
zertifiz
iert**

BROTZEIT

Ragout von der Muh

Goulasch

von der bayerischen Bio Färsen Hedi

mit Gewürzsauerrahm

und unserem hausgebackenem Sauerteigbrot

17,-

I kriag net gnua

zusätzlicher Brotkorb

mit unserem hausgebackenem Sauerteigbrot

pro Person 2,-

Euer täglich Brot

Unser hausgebackenes Sauerteigbrot

Könnt Ihr auch mit nach Hause nehmen



***bio
zertifiz
iert**





Birnenmännle

Schwarzbrotpudding
mit Zabaione und hausgemachtem Walnusseis

11,-

So a Schmarrn

der dauert a bisserl
Kaiserschmarrn
mit zweierlei hausgemachtem Kompott

13,-

Löwenzahm

Löwenzahn Kaffetscherl,
mit Heumilchsahne und hausgemachtem Heumilch-Honigeis

6,-

Eis & heiß

Mit hausgemachtem Vanilleeis
Espresso Affogato

5,-

Heiße Schokolade
mit hausgemachtem Eierlikör und Heumilchsahne

7,-

Das Beste zum Schluss

Wo man Schnäpschen trinkt, da kannst gut
lachen,

böse Menschen trinken andere Sachen.

*bio
zertifiz
iert

WEIN

—UNSERE— WEISSWEINEMPFEHLUNG

„Prestige blanc“

Cuvee - Domaine de Montcalm - Camargue o,1l

5,-

„Sch(w)einhaben“

Cuvee - Weingut Metzger - Pfalz o,1l

5,-

—UNSERE— ROTWEINEMPFEHLUNG

„Rosso Piceno“

Cuvee - Saladini Pilastrì-Marken o,1l

6,-

„Abril“

- Azul y Garanza - Navarra o,1l

6,-

...wirf an Blick in unsere Alpenweinkarte

*bio
zertifiz
iert

GETRÄNKE

Schorlen

verschiedene Sorten, 0,5l

4,00,-

Hausgemachter Sirup von selbstgepflückten Hollerblüten

Hausgemachter Sirup von selbstgepflückten Waldmeister

Nektar vom niederbayrischen Rhabarber

Bio-Bergabpfelsaft

Johannisbeersaft

Moarwirt Bio-Limonaden

verschiedene Sorten, 0,33l

4,10,-

Apfel-Waldmeister

Heu

Latschenkiefer-Apfel

Himbeer-Rhabarber

***bio
zertifiz
iert**

VERANSTALTUNGEN

—MERKWÜRDIGE DATEN—

Ist denn schon wieder Weihnachten?

Entspannte Feiertage...
Lass dich von uns verwöhnen
am 25. & 26.12.

Silvester

Genussvoll ins neue Jahr
am 31.01.



BIO NA LOGISCH!

WIR LEGEN GROSSEN WERT AUF DIE HERKUNFT UND DIE HANDWERKLICHE UND RESPEKTVOLLE VERARBEITUNG UNSERER PRODUKTE.

Bio Salat und Gmias kommt von Eva's Paradiesgarten aus Waakirchen oder vom Zwickerhof, unsere glücklichen Hendl, Enten, Gänse beziehen wir von Jörg Schönwälder aus Eggstätt, unsere Bio Eier stammen von unserer Chickeria und vom Eeepointnerhof, unser Bio Ochs kommt aus Altdorf bei Landshut. Unser Bio Kaffee kommt von der Rösterei Merchant in Glonn. Unser Honig kommt direkt vom Waldrand an unserer Grundstücksgrenze. Unser Bio-Mehl kommt von der Meyermühle Landshut, unsere Äpfel kommen in der Saison vom Bauern nebenan, unsere Hollerblüten, Wiesenkräuter, Hagebutten, Schlehen, Schwammerl und vieles mehr sammeln wir selbst in unserem schönen Oberland. Und unsere Kräuter kommen aus unserem Moarwirt Garten.

Unsere 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 – ihr moarwirt-Team



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



#guad geHlassen