moritz
BIO-RESTAURANT

ABENDKARTE

26. bis 30. März 2024

VORSPEISE

Leichte Frischkäse-Bärlauch-Schnitte auf Belugalinsen, Zupfsalat und Senfperlen	*vegetarisch*	€ 16,–
Frische Frühlingssalate von unseren Bio-Bauern mit hausgemachten Croûtons	*vegan*	€ 8,–

SUPPE

Schaumsuppe von der Kartoffel mit Lauch und knusprigen Brotwürfeln	*vegetarisch*	€ 9,–

HAUPTGANG

Knusprige Linsen-„Fawaffel“ auf süß-saurem Gemüse und Chilimayo	*vegan*	€ 22,–
Hausgemachte Malfatti mit Blattspinat und brauner Butter	*vegetarisch*	€ 22,–
Geschmortes von Rind und Kalb mit Butterspätzle, Marktgemüse und Bärlauch		€ 32,–
Rosa gebratene Filetspitzen vom Rind in Kräuterrahmsauce, Kartoffelpüree, Gemüse und Edelpilzen		€ 36,–

KLASSIKER

Schnitzel vom Schwein nach Wiener Art mit Salzkartoffeln oder Salat, dazu Preiselbeeren	€ 22,–

DESSERT

Warmer Apfelcrumble mit einem Vanille-Zimteis	€ 10,–
Topfen-Sauerrahmmousse mit Rhabarber-Beerenragout, Schokostreusel und Sahne	€ 9,–

KINDER

Wienerle mit Pommes* und Ketchup / Pommes* mit Ketchup	9,–/6,-

Unsere Bio-Partner diese Woche sind unter anderem:
Lukas Breuss, Röthis (15km) – Lisilis Biohof, Meiningen (15 km) – Vetterhof, Lustenau (9 km)
Bio-Bauern, Sulzberg (43 km) – Martinshof, Buch (23 km) - Sunnahof, Göfis (13 km)

Um möglichst wenig Lebensmittel wegwerfen zu müssen, sind unsere Portionen nicht übergroß.
Fragen Sie gerne unser Servicepersonal nach einem Nachschlag, wenn Sie noch nicht genug haben.
Unser Serviceteam informiert außerdem gerne über Tagesempfehlungen sowie über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

* regional von 11er Nahrungsmittel, Frastanz - konventionell hergestellt

Bio AUSTRIA
Bio GARANTIE AT-BIO-301
VN KLIMA SCHUTZ PREIS 2022