moritz
BIO-RESTAURANT

MITTAGSKARTE

26. bis 29. März 2024

MITTAGSMENÜ

INKL. DURSTLÖSCHER (SODA/ZITRONE ODER SIRUP MIT SODA/WASSER)

Cremige Käshörnle mit Bärlauch, dazu einen kleinen Salat	*vegetarisch*	16,–
Pikanter Weizen-Quinoa Salat mit gehobelten Gemüse, danach ein kleines Dessert	*vegan*	16,–

VORSPEISE

Gemischter Salat von unseren Bio-Bauern	*vegan*	8,–
Schaumsuppe von der Kartoffel mit Lauch und knusprigen Brotwürfeln	*vegetarisch*	9,–

HAUPTGANG

Malffatti mit Bärlauchpesto, Bergkäsespänen und Knusperbröseln	*vegetarisch*	22,–
Geschmortes Rindsbäckle mit Buttespätzle und Gemüse		32,–

DESSERT

Topfen-Sauerrahmmousse im Glas mit Whiskey-Salzkaramell, 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