

Moritz Specials

Pifferlingscrèmesuppe mit Kräutern 6,50

Steinpilzrisotto mit Kürbiswürfeln, Rosenkohl und Rucola 16,20

Stellen Sie sich Ihr eigenes Menü zusammen!

3 Gang Menü mit Fleisch oder Fisch als Hauptspeise 39,00

3 Gang Menü mit vegetarischer Hauptspeise 32,00

4 Gang Menü mit Fleisch oder Fisch als Hauptspeise 45,50

4 Gang Menü mit vegetarischer Hauptspeise 39,50

5 Gang Menü mit Fleisch oder Fisch als Hauptspeise 51,50

5 Gang Menü mit vegetarischer Hauptspeise 46,00

(hierzu empfehlen wir Ihnen ein Sorbet oder Käseteller)

Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl behilflich!

Kalte Vorspeisen

Persische Vorspeisenvariation , appetitliche Häppchen für Augen und Gaumen, vegetarisch oder mit Köfte vom Rind	10,50 <small>(A,C,D,E,G,L,M,N,O,P)</small>
Gefüllte Feige mit Sauerrahm, Schafskäse und gerösteten Walnüssen	9,00 <small>(G,H,M,O)</small>
Israelischer Gartensalat (vegan), Salat von Radieschen, Gurke, Tomate, Oliven und Sumach, dazu frittierte Falafel und Guacamole	9,00/15,50 <small>(L,M,O)</small>
Kleiner gemischter Salat nach Saison	5,50 <small>(L,M,O)</small>
Knusprige Bulgur-Seehechtbällchen mit Mast-o Khair und Blattsalatgarnitur	9,00 <small>(A,C,D,G,L,M,O)</small>
Türkisches Tomatenbrot pro Portion	2,50 <small>(A,O)</small>

Warme Vorspeisen

Süßkartoffel-Zitronengrassuppe (vegan) mit Sesam und Kokosmilch verfeinert	6,50 <small>(H,L,N,O)</small>
Rinderbouillon mit Gemüse, Grießnockerl oder Frittaten	5,50 <small>(A,C,G,L,O)</small>
Persische Erbsensuppe mit Koriander Joghurt Dip	6,00 <small>(G,H,L,N,O)</small>

Aus dem Wasser

Gebratenes Forellenfilet mit Aprikosen-Risotto und Safranschaum,
dazu Gemüse und Cashewnüsse 24,50 (A,C,D,G,H,L,O)

Knusprige Bulgur-Seehechtbällchen mit Mast-o Khair und
Blattsalatgarnitur 15,00 (A,C,D,G,L,M,O)

Fleischige Gaumenfreuden

Libanesisches Hühnerragoût mit Aprikosen und Oliven, dazu
Gemüsereis, Mandeln und Curry 18,50 (G,H,L,N,O)

Rostbraten von Angus Beef mit Kalbsfond, Bratkartoffeln
und Gemüse 24,00 (G,L,M,O)

Im Ofen gebackene Maispoularde mit Schafskäse-Olivenkruste,
Granatapfelsauce, Bramata Polenta und Marktgemüse 19,00 (A,G,L,O)

Wienerschnitzel mit Preiselbeeren, wahlweise mit
Pommes Frites oder kleinem gemischten Salat 21,50 (A,L,M,O)

Lamm Shawarma mit Sesamkartoffeln und Marktgemüse 22,50 (A,L,M,O)

Extra Beilagen:

Kartoffeln,
Bramata-Polenta,
Hummus, Kartoffelpüree,
Basmatireis oder Marktgemüse 3,00 / Portion

Verführung zum vegetarischen Hochgenuss

Kichererbsen-Gemüseintopf (vegan ohne Dip) mit Süßkartoffel, Spinat und Joghurt-Koriander Dip	16,00 <small>(G,L,M,N,O)</small>
Westafrikanischer Taboulé (vegan) mit Cranberries, Berberitzen, Minze, Petersilie, leichter Currysauce, Gemüse garnitur und Cashewnüssen	16,50 <small>(A,L,N,O)</small>
Gefüllte Aubergine (vegan) mit Hummus und Gemüse an leichter Currysauce und Cashewnüssen	16,50 <small>(A,H,L,N,O)</small>

Süsse Versuchungen

Französische Zitronentarte mit Kardamom-Vanilleschaum	9,00 <small>(A,C,G,O)</small>
Honig-Whisky-Tonkabohnen Parfait mit Fruchtsalat	9,50 <small>(C,G,O)</small>
Duett von zweierlei Schokoladenmousse , dunkle und weiße Schokolade mit Fruchtsalat	10,00 <small>(G,O)</small>
Persische Dessertvariation , Süzme mit Fruchtsalat, Schokoladenmousse, Parfait nach Angebot und Zitronentarte	11,50 <small>(A,C,G,O)</small>
Süzme mit Honig und Vanille , dazu Fruchtsalat	8,50 <small>(G,O)</small>
Dattel-Gewürzkuchen (vegan) mit Mandeln und Fruchtsalat	9,00 <small>(A,H,O)</small>
Eine Kugel Sorbet oder Eis nach Angebot	2,00 <small>(O)</small>
Käse nach Tagesangebot mit selbstgemachtem Fruchtebrot	7,50 <small>(A,G,H,O)</small>

Informationen zu Produkten und Allergien

- In unserer Küche verzichten wir gänzlich auf Geschmacksverstärker, sowie Farbstoffe und künstliche Haltbarmittel jeglicher Art.
- Unsere Milchprodukte beziehen wir von der Ländle Molkerei Vorarlberg.
- Unsere Forellen beziehen wir aus der Fischerei Güfel aus Meinigen
- Eier beziehen wir ausschließlich aus Freilandhaltung vom Sennhof in Rankweil.
- Um spezifisch auf Allergien oder spezielle Diätwünsche eingehen zu können, bitten wir Sie, sich an Ihre Bedienung zu wenden.
- Nicht auf der Karte finden Sie die Wochenempfehlungen unseres Küchenchefs. Fragen Sie Ihre Bedienung.

Legende zur Allergenkennzeichnung

A

Glutenhaltiges Getreide

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel,
Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

B

Krebstiere

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten,
Hummer, Scampi

C

Eier

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
Eier aller Geflügel- und Vogelarten

D

Fische

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
Alle Fischarten und Kaviar

E

Erdnüsse

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

F

Sojabohnen

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

G

Milch

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
Milch aller Säugetiere

H

Schalenfrüchte

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse,
Cashewnüsse, Paranüsse, Pistazien

L

Sellerie

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

M

Senf

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

N

Sesam

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

O

Schwefeldioxid und Sulfite

In Konzentrationen von mehr als
10 mg/kg bzw. 10 mg/ltr als insgesamt
vorhandenes SO₂

P

Lupine

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

R

Weichtiere

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
Schnecken, Abalone, Oktopus,
Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln,
Austern