

Liebe Moserhof – Gäste und Freunde!

Gönnen Sie sich eine kurze Auszeit vom Alltag und begeben Sie sich mit uns auf eine kulinarische Reise durch regionale Genüsse.

Unsere Gerichte sind **hausgemacht, ohne Geschmacksverstärker** und wir **verwenden frische Produkte.**

Eier vom „Hansbauer“

Die rund 900 Hühner der Familie Unterlerchner vlg. Hansbauer aus Kötzing in Seeboden produzieren unter tierartgerechten und modernsten Bedingungen Freiland Eier. Die Tiere können dabei selbst entscheiden, ob sie tagsüber lieber im Stall bleiben oder sich im rund 7000 Quadratmeter großen Auslauf bewegen wollen.



Fische aus dem Millstätter See von der Fischerei Olsacher

Der Millstätter See hat nicht nur gute Trinkwasserqualität, sondern beheimatet auch viele Fischarten. Saibling oder Reinanke schwimmen in den Gewässern des Millstätter Sees umher. So kommen bei uns z.B. Saibling, Alpinus Lachs oder Reinanken fangfrisch auf den Teller.



Bei Fragen zu den enthaltenen Allergenen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter!

Alle angeführten Preise verstehen sich in Euro.

V = Vegan möglich!

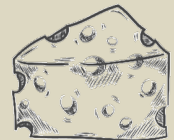
#mowigenuss

BIO Hühnerfleisch

von Manuel Sagmeister aus Unteramlach
Nicht weit vom Moserhof findet man auch die Hühnerzucht von Manuel Sagmeister. Der kleine Ort Unteramlach in Spittal an der Drau beheimatet die Masthühner, welche unter besten „Bio“ Bedingungen aufwachsen und ihr Leben an frischer Luft verbringen dürfen.

Rindfleisch

von der Familie Scherling vulgo „Baumgartner“
Das Oberkärntner Fleckvieh der Familie Baumgartner gras nicht weit entfernt vom Moserhof auf den Wiesen der Gemeinde Seeboden.



Bergkäse

von der Kärntner Milch aus Spittal/Drau
Die Kärntner Milch ist bekannt für Ihre zahlreiche Variation aus allen möglichen Käsesorten. Nur Milch aus Kärnten wird hier gesammelt und zu bekannten Sorten wie dem „Drautaler“, „Österkron“ oder „Tilsiter“

Lieber Gast!

Einzigartig in Österreich!

Als Kärntner Genuss Wirt bauen wir auf das „Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem“ der AMA-Marketing auf und **bekennen und verpflichten** uns, in unserer Küche besonderen Wert auf Genussland Kärnten Produkte und österreichische Spezialitäten zu legen. **Hohe Qualität** und **transparente Herkunft** der Produkte sind bei uns oberstes Gebot. Folgende regionale Produkte werden für die Zubereitung unserer Gerichte verwendet:

Rindfleisch	Familie Egarter, Unterhaus Familie Goller-Baumgartner, Lieserhofen
Masthühner	Familie Sagmeister, Amlach
Wild	Langalmtal, Eigenes Revier
Fangfrischer Fisch	Familie Olsacher, Millstätter See Bio Nockfisch - Eisentratten
Räucherfische, Karpfen	Petris Fischgenuss, Seeboden
Eier aus Bodenhaltung	Familie Hansbauer, Seeboden
Erdäpfel	Familie Schmölder, Molzbichel
Milch, Butter, Joghurt, Schlagobers	Kärntnermilch, Spittal Drau
Diverse Käse	Kärntnermilch, Spittal Drau
Dinkel, Einkorn, Rollgerste, Haferflocken...	Biohof Tomic, Eberndorf
Hausgemachte Torten	Café Moser, Spittal
Kärntner Wein	Weinhof Ritter, Loschental Vinum Virunum, Sankt Veit an der Glan
Apfelsaft, Moserhof Wasser	APO Fruchtsäfte, Millstatt
Kärntner Schnäpse	Liane Adenberger
Obst und Gemüse	Saisonal aus Kärnten Vom eigenen Moserhof Acker

Bei Fragen zu den enthaltenen Allergenen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter!
Alle angeführten Preise verstehen sich in Euro.

V = Vegan möglich!

#mowigenuss

Genießerauftakt

mo.wi Beef Tartar 17,50

Waffel | Creme fraiche | Kaviar | gebeiztes Eigelb

mo.wi beef tartar / waffle / creme fraiche / caviar / pickled egg yolk

Beef Tartar „French Style“ 16,50

auf Wunsch mit rohem Eidotter

Saures | French Fries

mo.wi beef tartar / sour / french fries (with raw egg yolk on request)

Kärntner Låxn Saschimi 13,50

Apfel | Buttermilch | Chili Mayonaise

carinthian låxn saschimi / apple / buttermilk / chili mayonaise

Burrata vom Büffel 10,50

Radicchio | Rote Rübe | Himbeere | Walnüsse

buffalo burrata / radicchio / beetroot / raspberry / walnuts

Zucchini Cannelloni **V** 10,50

Linsen | Kohlrabi Carpaccio

zucchini cannelloni / Linsen / cabbage carpaccio

Gemischter - oder Grüner Salat im Glas **V** 5,50

Hausdressing

mixed salad in a glass / homemade dressing

Bei Fragen zu den enthaltenen Allergenen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter!
Alle angeführten Preise verstehen sich in Euro.

V =Vegan möglich!

#mowigenuss

Lust auf Suppe

Millstätter See Fischsuppe 8,90

Hechtnockerl | Aioli | Wurzelgemüse

fish soup | pike dumpling | aioli | saffron

Tomaten-Süßkartoffelsuppe 7,50

Chips | Kräuteröl

tomato sweet potato soup | chips | herb oil

mo.wi Suppentopf 6,50

Leberknödel | Nudel | Gemüse | Suppenfleisch

mo.wi soup pot | liver dumpling | noodle | vegetables | soup meat

mo.wi Klassiker

Rosa gebratene Beiriedschnitte 29,00

Pommes Dauphine | Karotte | Café de Paris

pink roasted beef loin | pomme dauphine | carrot | café de paris

Schweinerei Hoch 2 22,00

Steak vom Iberico Schwein | Backerl

Speck-Wirsing | Polenta | Oliven

pork high 2 | Iberico pork steak | baked pastry | bacon cabbage | polenta | olives

Klassische Rinderroulade vom Seebodner Rind 18,00

Kartoffelpüree | Wurzelgemüse | Röstzwiebel

classic beef roulade of seebodner beef | mashed potatoes | root vegetables | roasted onion

Paprikahend'l 18,00

gebratene Brust | Keulenragout

Pimientos de Padron | Sauerrahm | Butterspätzle

paprika chicken | roasted breast | leg ragout | pimientos de padron | sour cream | buttered spaetzle

Bei Fragen zu den enthaltenen Allergenen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter!
Alle angeführten Preise verstehen sich in Euro.

V = Vegan möglich!

#mowigenuss

FANGFRISCH VON DER FISCHZUCHT OLSACHER UND FONDA

Pochiertes Saiblingsfilet 24,00

Rahmkohlrabi | Süßkartoffelcreme | Lardo | Speckschaum

poached char filet | creamed kohlrabi | sweet potato cream | lardo | bacon foam

Millstätter Seeforelle 23,00

Weißweinrisotto | Topinambur | Zwetschke | Mandel

millstätter lake trout | white wine risotto | jerusalem artichoke | plum | almond

Reinanke im Ganzen gebraten 19,50

Petersilienerdäpfel | Gemüse

reinanke roasted whole | parsley potatoes | vegetables

Fleischlos

Rote Rüben Knödel 13,00

Pastinake | Belper Knolle | Kerbel

Red beets dumpling | parsnip | belper tuber | chervil

Kürbis-Curry-Cannelloni 13,00

Pecorino | Microgreens | Tomatensauce

pumpkin curry cannelloni | pecorino | microgreens | tomato sauce

Kärntner Nudel 12,00

brauner Butter | Blattsalate

carinthian noodle | brown butter | leaf salads

Bei Fragen zu den enthaltenen Allergenen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter!
Alle angeführten Preise verstehen sich in Euro.

V = Vegan möglich!

#mowigenuss

Für unsere kleinen Gäste

Wiener Schnitzel vom Huhn 7,50

Pommes

wiener schnitzel / french fries

Spaghetti Bolognese 6,50

Parmesan

spaghetti bolognese / parmesan

Kärntner Nudel mit Butter

1 Stück 3,50

2 Stück 6,50

Carinthian noodles with butter

1 piece € 3,50

2 pieces € 6,50

Eis am Stiel (div. Sorten) 2,00

Ice lolly (various flavours)

Süßes Finale

Topfen-Nougat-Knödel 9,00

Zwetschkenröster

curd cheese nougat dumplings / stewed plums

Schoko-Cannelloni 8,50

Eierlikör

chocolate cannelloni / egg liqueur

Creme Brulée von der Tonkabohne 8,00

Tonka bean crème brûlée

Bei Fragen zu den enthaltenen Allergenen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter!
Alle angeführten Preise verstehen sich in Euro.

V = Vegan möglich!

#mowigenuss

Weißwein

Hauswein Gemischter Satz Vol. 13% <i>Migsich / Antau</i>	4,30
Seebodner Weiss Vol. 12% <i>GV / J&P Bründlmayer > Kremstal</i>	4,00
Gelber Muskateller Vol. 11% <i>Hack Gebell / Sulztal</i>	4,60
Friulano la Tunella Vol.13% <i>Friaul</i>	4,30
Grüner Veltliner Landwein Vol. 11% <i>Migsich / Antau</i>	3,30

Roséwein

Rosé in Bloom Vol. 12,5% <i>Hannes Reeh / Antau</i>	4,30
--	------

Rotwein

Hauswein rot Vol 13% Blaifränkisch <i>Migsich / Antau</i>	4,30
Seebodner Rot Vol 13,5% <i>Zweigelt / Salzl / Illmitz</i>	4,00
Genesis (ZW/ME) Vol 13,5% <i>Glatzer / Götelsbrunn</i>	4,60
Merlot Vol. 14,0 % <i>Sante Christina / Toskana</i>	4,30

Schaumwein

Chandon Orange Vol. 11,5% <i>Moet / Frankreich</i>	6,00
Moserhof Rosé Frizzante* Vol. 13% <i>Migsich / Antau</i>	4,50
Prosecco „Il Treviso“ Vol. 11% <i>Le Contesse / Treviso</i>	4,30

Bei Fragen zu den enthaltenen Allergenen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter!
Alle angeführten Preise verstehen sich in Euro.

V =Vegan möglich!

#mowigenuss



Alkoholfreier TrinkGENUSS

Hausgemachte Limonaden <i>(je nach Saison)</i> <i>(Holunder Zitrone Heidelbeer)</i>	4,30
Rhabapfel (Rhabarber-Apfel) 0,33l	4,10
Mineralwasser <i>prickelnd</i> / <i>still</i> 0,35 l	3,20
Moserhof Mineralwasser <i>Prickelnd</i> 0,75 l	5,20
Moserhof Mineralwasser <i>Still</i> 0,75 l	5,20
Soda Zitron 0,25 l	2,70
Soda Zitron 0,50 l	4,10
Eistee 0,33l	3,60
Johannisbeersaft 0,20 l	3,60
Marillensaft 0,20 l	3,60
Birnensaft 0,20 l	3,60
Orangensaft 0,25 l	3,00
Apfelsaft 0,25 l	3,00
Apfelsaft Soda 0,25 l	2,80
Apfelsaft Soda 0,50 l	4,20
Traubensaft weiß/rot 0,25 l	3,50
Traubensaft gespritzt 0,25 l	3,00
Limonaden, Cola 0,25 l	3,00
Cola light 0,33 l	3,70
Almdudler 0,35 l	3,70
Bitter Lemon 0,20 l	3,80
Ginger Ale 0,20 l	3,80

Tonic's

Tribute 0,20 l	4,30
Fiber Tree Mediterranean 0,20 l	3,90
Thomas Hendricks 0,20 l	3,50
Schweppes Wild Russian 0,20 l	3,50

Balis

Basilikum Limette Ingwer <i>oder</i> Ananas Minze <i>oder</i> Preiselbeere Rosmarin	4,10
---	------

Bier aus Kärnten

Shilling Bier aus Radenthein° vom Fass°	
Granatbier 0,20 l	3,10
Granatbier 0,30 l	3,80

Bier aus Österreich

Gösser Märzen vom Fass° Pfiß 0,20 l	3,20
Klein 0,30 l	3,90
Groß 0,50 l	4,40
Gösser Stiftsbräu	4,50

Bei Fragen zu den enthaltenen Allergenen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter!
Alle angeführten Preise verstehen sich in Euro.

V = Vegan möglich!

#mowigenuss



dunkles Bier 0,50 l	
Edelweiß Weizenbier vom Fass°	
Klein 0,30 l	4,00
Groß 0,50 l	4,50

Alkoholfreier BierGENUSS

Hops Zitrone 0,33 l	3,60
Gösser Naturgold 0,33 l	3,70
Weihenstephaner Weizen 0,50 l	4,40

Durstlöscher°

Radler mit Zitronenlimonade	
0,30 l	3,90
0,50 l	4,40
Soda Radler	
0,30 l	3,70
0,50 l	4,00
Cola Weizen 0,50 l	4,60
Weizen mit Zitronenlimo 0,50 l	4,60

Spritzig, leichter TrinkGENUSS

Mirtillo Spritz	6,50
Mirtillo (Heidelbeerlikör) / Bitter Lemon / Soda	
Gin – Balis	9,90
Gin Mare / Balis	
Rum-Balis	9,90
Pyrat XO / Balis Ananas	
Ramazotti Aperitivo Spritzer*	6,00
Hugo*	5,50
Aperol Spritz*	5,50

Campari Milano*	8,90
(Campari / Soda / Prosecco, Preiselbeer)	
Crodino Spritzer	4,50
(Alkoholfreier Bitter, Soda)	
Moserhof Rosé Frizzante*	4,50
Prosecco Le Contesse*	4,30

Schnäpse

Moserhof hausgemachte Schnäpse	3,30
(je nach Saison)	
„Moserhof Stamperl“	3,10
(Hausbrand mit Dörrpflaume)	

Whiskey (4 cl)

Auchentoshan Single Malt	12,00
Johnny Walker Red Label	6,50
Jack Daniels Gentleman Jack	8,00
Koval Single Barrel	10,00
Ragganmore Single Malt (12Y)	8,00
Paddy Irish Whiskey	7,00
Aberlour Single Malt (16Y)	12,00
Jack Daniels	7,00
Tullamore Irish Whiskey	7,00
Talisker	8,50

Cognac (4 cl)

Hennessy Privileg	8,00
Baron Otard	8,00
Hennessy xo.	18,00

Rum (4 cl)

Ron Zacapa 23	9,00
Plantation Barbados	10,00
Plantation single cask	15,00
Diplomatico Reserve Exclusiva	8,00

Bei Fragen zu den enthaltenen Allergenen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter!
Alle angeführten Preise verstehen sich in Euro.

V = Vegan möglich!

#mowigenuss

Diplomatico single vintage 2005 | 15,00
Pyrat xo. Reserve | 9,00
Havanna (3Y) | 7,00

Gin (4 cl)

Bombay Sapphire | 6,50
Mare | 9,50
Illusionist | 9,50
Hendricks | 8,50
Le Tribute | 9,00

Bei Fragen zu den enthaltenen Allergenen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter!
Alle angeführten Preise verstehen sich in Euro.

V = Vegan möglich!

#mowigenuss