

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!

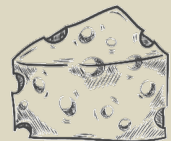
#mowigenuss

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 Goller vulgo „Baumgartner“
Das Oberkärntner Fleckvieh der Familie Goller grast 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“ verarbeitet.

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 Goller-Baumgartner, Lieserhofen
Masthühner	Familie Sagmeister, Amlach
Wild	Langalmatal, 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	Wein Hof 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 18

Waffel | Eingelegtes
gebeiztes Eigelb | White Panther Garnele

mo.wi beef tartar / waffle / pickled of all sorts / pickled egg yolk / white panther shrimp

Beef Tartar „French Style“ 16

auf Wunsch mit rohem Eidotter
Eingelegtes | French Fries

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

Burrata vom Büffel 11

Radicchio | Portweifeigen | Rucola

buffalo burrata / radicchio / port figs / rocket salad

Steirische Garnelen - Frühlingsrolle 16

Mango | Algensalat | Limetten-Chilli

styrian prawns / spring roll / mango / algae-salad / lime-chili

Vitello tonnato 13

Kalbstaftelspitz | Rucola | Zitrone

Vitello tonnato / boiled veal fillet / rocket / lemon

Gemischter Salat im Glas 6

oder Grüner Salat im Glas **V 5**

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

Gelbe Paprika - Curry Suppe | Falafel **V** 6

Yellow pepper – curry soup / Falafel

Süßkartoffel-Tomatensuppe **V** 6

Süßkartoffelchips

sweet potato-tomato soup / sweet potato chips

mo.wi Suppentopf 6

Kaspressknödel | Wurzelgemüse | Suppenfleisch

mo.wi soup pot / cheesedumpling / root vegetable / soup meat

mo.wi Klassiker

Duett vom Wild 34

rosa gebraten | Ragout

Rotkraut | Serviettenknödel

duet of venison / roasted pink / ragout / red cabbage / napkin dumpling

Filet vom Kärntner Schwein 22

Röstzwiebelcreme | geräucherte Pommes | Grillgemüse

carinthian pork fillet / fried onion cream / smoked fries / grilled vegetables

Rinderroulade vom Seebodner Rind 19

Butter-Spätzle | Röstzwiebeln

classic beef roulade of seebodner beef / spätzle / roasted onions

Maishendlbrust 17

Kürbisrisotto | Zuckererbsenschoten

corn chicken breast / pumpkin risotto / sweet pea pod

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

Kärntner Lax´n Filet 23

Kürbiscreme | Fregola Sarda | Thymianschaum

carinthian salmon fillet / pumpkin cream / fregola sarda / thyme foam

Saibling im Ganzen gebraten 23

Petersilienerdäpfel | Spinat | Mandelbutter

char roasted whole / parsley potatoes / spinach / almond butter

Fleischlos

Herbstliches Pilzrisotto 13

Haselnüsse | Wildkräutersalat

mushroom risotto / hazelnuts / wild herb salad

Gebratene Erdäpfelgnocchi 13

getrocknete Tomaten | Rucola | Pinienkerne

fried potato gnocchi / dried tomatoes / rucola / pine nuts

Rollgerstenrisotto **V** 12

Karotte | Kohlrabi

barleyrisotto / carrot / kohlrabi

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

Dunkles Schokomousse 7

Heidelbeerröster

dark chocolate mousse / blueberry cream

Vanille Crème Brulée 7

Beerenragout

vanilla crème brulée / berries-ragout

Eispalatschinke 7

Vanilleeis | Schlagobers | Mandeln

Ice cream-pancakes / vanilla ice cream / whipped cream / almonds

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

V = Vegan möglich!

#mowigenuss

MO.WI EISKARTE

Bella Italia	8	Kinderbecher	3,5
Vanilleeis Limoncello Prosecco		1 Eissorte nach Wunsch Toppings: Marshmallows oder Smarties	
Früchte Genuss	7,5	Soft-Eis in der Tüte	3
Vanille & Erdbeereis Fruchtsauce Früchte Schlag		Vanille Erdbeere Stracciatella Karamell	
Frozen Toffifee	7,5	Eis am Stiel	
Karamell & Stracciatella Eis Nüsse Toffifee Schlag		Jolly	2
Amore Mio	7,5	Twister	2
Stracciatella & Vanilleeis Amarettini Schlag Amarena Kirschen		Calippo Cola	2
Coup Dänemark	6,5	Twinni	2
Vanille & Schokoladeneis Mandeln Schlag Schokosauce		Magnum Mandel	3,5
Segafredo Eiskaffee verrührt			
0,2l	4,5		
0,3l	7		
Portion Schlag	0,8		

**Verschiedene hausgemachte Mehlspeisen vom Cafe Moser
finden Sie in unserer Kühlvitrine!**

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

V = Vegan möglich!

#mowigenuss

1/8 | Glasweise genießen:

Weißwein

Hauswein Gelber Muskateller | 4,50
Vol. 12,5%
Wohlmuth / Sausal

Seebodner Weiss Vol. 12% | 4,50
GV / J&P Bründlmayer / Kremstal

Lugana Vol.12,5% | 4,50
Lunatio di Masi / Lombardai

Riesling Kaiserstiege Vol.13% | 4,50
J&P Bründlmayer / Kremstal

Rotwein

Hauswein rot Vol 13% | 4,30
Blaifränkisch
Migsich / Antau

Seebodner Rot Vol 13,5% | 4,50
Zweigelt / Salzl / Illmitz

Cuvee Carnuntum Vol 13,5% | 4,50 (ZW/ME/BF)
Glatzer / Götelsbrunn

Peppoli - Chianti Vol. 13,5 % | 4,80
Antinori / Toskana

Roséwein

Fancy Vol. 12,5% | 4,30
Michael Auer / Höflein

Schaumwein 1/8

Moserhof Rosé Frizzante* | 4,60
Vol. 13%
Migsich / Antau

Prosecco „Il Treviso“ | 4,50
Vol. 11%
Le Contesse / Treviso



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

V = Vegan möglich!

#mowigenuss