

**MOSEER ALM**

★★★ Genuss und Tradition ★★★

**ESSEN**  
&  
**TRINKEN**

## **MENÜ\_Alm\_Cuisine**

*anspruchsvoll\_kreative\_Regionalküche*

**Saibling / Marille / Gurke**

**Wildschwein / Fenchel / Shiitake Pilze**

**Granitwels / Gulasch / Karotte <sup>4</sup>**

**Zapfen\_Steak / Brokkoli / Marille**

**Walnuss / Karotte / Topfen <sup>5,4</sup>**

**„Stracciatella“ / Wiesenmilch / Schokolade**

6_Gänge	96
5_Gänge	75
4_Gänge	61
Weinbegleitung od. Getränkebegleitung	29

## **MENÜ\_Alm\_Cuisine\_vegan**

**Marille / Gurke / Fenchel**

**rote Rübe / Ribisel / rote Linsen <sup>4</sup>**

**Reis / Zucchini / Erbse**

**Heurige / Gulasch / rote Zwiebel**

**Marille / Bitterlikör / Marzipan <sup>5,4</sup>**

**Kirsche / Karamell / Strudelteig**

6_Gänge	79
5_Gänge	59
4_Gänge	43
Weinbegleitung od. Getränkebegleitung	29

*Donnerstag bis Samstag ab 17 Uhr 30, **nur tischweise***



## VORSPEISEN

<b>rote Rüben_Tatar</b> Ribisel, rote Linsen, Salbei	 13
<b>marinierter BIO_Saibling</b> Marille, Gurke, Estragon, Hollunderblüten_Essig	16
<b>Wildschwein_Salami</b> Knollenfenchel, Kohlrabi, Pilze	14
<b>kräftige Rindssuppe vom BIO_Ochsen</b> trifft auf <b>feine Kräuterfrittaten</b>	5
<b>oder</b> auf <b>Liebstöckel_Grießknödel</b>	6
<b>Karfiol_Schaumsuppe</b> Romana_Salat, Sauerteig, Haselnuss	 7
gemischter Vorspeisensalat	8
Beilagensalat	6
Blattsalat	5
Abends gibt es zum gedeckten Tisch zweierlei Aufstriche und frisches Brot.	5

**HAUPTGERICHTE** 11.30 bis 14 Uhr und ab 17.30 Uhr

<b>Sous Vide gegarte BIO_Hühnerbrust</b>	36
Karfiol, Zucchini, weiße Bohne, Thymian	
<b>geschmorte BIO_Short Rib</b>	21
rote Rübe, junges Rotkraut, Tomate	
<b>gefüllte Heurige</b>	 19
Karotte, rote Zwiebel, Gulasch	
<b>gebratener BBQ_Granitwels</b>	26
Heurige, Karotte, rote Zwiebel, Gulasch	
<b>gedämpfter BIO_Saibling</b>	29
grüner Paprika, Shiitake Pilze, Kohlrabi, Buttermilch	
<b>rosa gebratenes BIO_Zapfensteak</b>	33
Brokkoli, Marille, weiße Polenta	
<b>„Risi Bisi“</b>	 21
Zucchini, Erbsen, Fenchel	
<b>weißes Reisfleisch vom BIO_Kalbsvögerl</b>	19
Zucchini, Erbse, Fenchel, Sellerie	
<b>Kistenbrat'l vom BIO_Schwein</b>	19
geriebener Knödel, Serviettenschnitte, Kartoffel, warmer Krautsalat <i>(Samstag_Mittag und Sonntag_Mittag)</i>	
Alle unsere Gerichte servieren wir für unsere kleinen Gäste_ als kleine Portion	-3

## DESSERTS

<b>„Stracciatella“</b> Wiesenmilch, Zartbitter_Schokolade	 15
<b>Walnuss_Kuchen</b> Topfen, Karotte, Hefeweizen	12
<b>Vielfalt von der Kirsche</b> Karamell, Strudelteig, Amaranth	13
<b>Sommer_Gruß</b> Marille, Bitterlikör, Marzipan	 15

**Es geht nie um nur Essen, Trinken und Schlafen\_  
Es geht um eine Lebenseinstellung\_**

*Familie  
Luchter & Damitz*

**ÖFFNUNGSZEITEN**

Donnerstag bis Samstag	von 11.30 Uhr bis 22 Uhr
Sonntag	von 11.30 Uhr bis 15 Uhr
Küchenbestellzeit	bis 20 Uhr, Sonntag bis 14 Uhr

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen.