

Vorspeisen

*

Bruschetta

Baguette mit einem Ragout von Tomaten, Zwiebeln, Kräutern
und Knoblauch, überbacken mit Käse (vegetarisch)

1 Baguette 4,00 € 2 Stück 6,50 €

*

6 Weinbergschnecken

in Knoblauch – Kräutersauce gebacken, ofenfrisches Baguette

6,80 €

*

Kräuter - Rahmchampignons

mit Käse überbacken, ofenfrisches Baguette (vegetarisch)

6,20 €

*

Carpaccio von der marinierten Rinderlende

Balsamico, Olivenöl, Parmesan, Butter und ofenfrisches Baguette

10,80 €

Suppen

*

Grüne Pfeffersuppe

mit Gemüse, grünen Nudeln, Madagaskar Pfeffer
und Rindfleisch

4,80 €

*

Klare Ochschwanzsuppe mit altem Sherry (Oxtail)

4,80 €

*

Mailänder Tomatensuppe mit Sahnehäubchen (vegetarisch)

4,80 €

*

Champignon Rahmsuppe mit Sahnehäubchen (vegetarisch)

4,80 €

*

Waldpilz Rahmsuppe mit Weinbrand abgeschmeckt

Sahnehäubchen und Nüssen (vegetarisch)

5,00 €



MOORHÜTTE

Schnitzpalette

*

„Schweineschnitzel Wiener Art“
sehr dünn geklopft, mit Zitrone, Gemüse und Kroketten

12,50 € 9,00 €

*

„Normandie Schnitzel“
mit Camembert überbacken, Preiselbeeren, Gemüse und Kroketten

16,80 € 13,00 €

*

Jägerschnitzel mit Waldpilzsoße, Gemüse und Kroketten

13,80 € 10,00 €

*

Champignon Schnitzel mit Champignons in Rahm, Gemüse und Kroketten

13,80 € 10,00 €

Paprika – Zwiebelschnitzel
mit tomatisierter Paprika – Zwiebelsoße
Gemüse und Kroketten

13,80 € 10,00 €

*

Jungschweinschnitzel „Holsteiner Art“
auf Bratkartoffeln, mit Spiegelei und Gemüse

14,00 € 10,50 €

*

Bauernschnitzel vom Schweinenacken
mit geschmorten Zwiebeln, Gemüse und Kroketten

13,80 € 10,00 €

*

Schweizer Schnitzel
mit Champignon Rahmssoße und Käse überbacken.
Gemüse und Kroketten

16,80 € 13,00 €

*

„Cordon bleu“
Großes Schnitzel vom Schwein oder von der Putenbrust,
gefüllt mit gekochtem Schinken und Butterkäse,
Gemüse und Kroketten

von der Schweineoberschale 18,80 €

von der Putenbrust 20,80 €

*



MOORHÜTTE

Schnitzel von der Putenbrust

*

Mailänder Schnitzel
mit Tomatenscheiben und Käse überbacken.
Tomatensoße, Gemüse und Krokette

17,80 € 14,00 €

*

Mexikanisches Maisschnitzel
mit sahniger Zuckermaisssoße, Gemüse und Krokette

17,80 € 14,00 €

*

Kalifornisches Früchteschnitzel
mit gebackenen Früchten, Currysoße, Gemüse und Krokette

17,80 € 14,00 €

*

Hawaii Schnitzel
mit Ananas und Käse überbacken, Currysoße
Gemüse und Krokette

17,80 € 14,00 €

*

Gerichte, die nicht fehlen dürfen

*

Hausgemachtes Sauerfleisch
mit Zwiebeln, Salatbeilage, Gewürzgurke, Remoulade und
herzhafte Bratkartoffeln

12,80 € 9,00 €

*

Currywurst „Gasthaus Moorhütte“ mit Gewürzketchup
Currypulver, Salatbeilage und Pommes frites
auch extrem scharf erhältlich

8,80 €

*

Currywurst „Tiroler Art“
mit geschmorten und gerösteten Zwiebeln, Gewürzketchup
Salatbeilage und Pommes frites

9,50 €

*



MOORHÜTTE

Steakarte

*

Rumpsteak ca. 250 Gr. mit geschmorten Zwiebeln Pommes frites, Salat und Steakbrot	22,00 €
„Tiroler Zwiebelrostbraten“ Rumpsteak ca. 250 Gr. mit geschmorten Zwiebeln und Tomaten. Pommes frites, Salat und Steakbrot	23,00 €
Rinderfilet 150 Gr. mit Cafe de Paris Buttersoße, Pommes frites, Salat und Steakbrot	22,00 €
Pariser Pfefferstek vom 200 Gr. Rinderfilet Pfeffersoße vom grünem Pfeffer, Pommes frites, Salat und Steakbrot	28,00 €
Kräutersteak vom Schweinenacken ca. 250 Gr. mit Pommes frites, Salat und Steakbrot	14,00 €
„Gaucho Grillteller“ Schweinefilet, Putenmedaillon, Schweinerückensteak und Rumpsteak, Pommes frites, Salat und Steakbrot	21,00 €
Umbestellung von Pommes frites auf Bratkartoffeln, Aufpreis von	1,00 €
Umbestellung von Pommes frites auf Ofenkartoffel sour cream Aufpreis von	2,00 €

Wir verarbeiten ausschließlich argentinisches Rindfleisch und braten
die Steaks medium

*

Wünschen Sie Ihr Steak

bleu (scharf angebraten, innen noch roh und kalt)
rare (englisch, innen noch roh)
medium rare (innen noch rot saftig)
medium (im Kern noch rot)
medium well (leicht rosa, fast durch)
well done (durchgebraten) sagen Sie es der Bedienung bitte bei der Bestellung

Fischgerichte

*

Schollenfilet natur, in Rapsöl gebraten
zerlassener Butter, Hummersoße, Salatteller und Heidekartoffeln
17,80 € 14,00 €

*

Atlantik Zungenfilet in Rapsöl gebraten,
zerlassene Butter, Hummersoße, Salatteller und Heidekartoffeln
17,80 € 14,00 €

*

Zanderfilet in Rapsöl gebraten
zerlassener Butter, Hummersoße, Salatteller und Heidekartoffeln
21,80 € 18,00 €

*

Fleischgerichte aus dem Ofen

*

Schweinefilets mit Champignons
in feiner Rahmsoße im Ofen gebacken, Gemüse und Kroketten
20,50 € 17,00 €

*

Schweinefilets mit grüner Pfeffersoße und Kräutern
im Ofen gebacken, Gemüse und Kroketten
20,50 € 17,00 €

*

Putenbruststeak mit herzhafter Kräuterrahmsoße
im Ofen gebacken, Gemüse und Kroketten
19,80 € 16,00 €

*

Fiakers Mahlzeit
Schweinenacken in einer kräftigen Zwiebelsoße
im Ofen gebacken, Gemüse und Kroketten
16,80 € 13,00 €



MOORHÜTTE

Sommerlichen Salaten

*

Salat „California“
mit gebratenen Putenbruststreifen und Früchten
Knoblauchbaguette

12,80 €

*

Salat „Griechische Art“
mit Thunfisch, Oliven und Zwiebeln, Knoblauchbaguette

12,80 €

*

Salatplatte mit gegrillter Hühnchenbrust
Ofenkartoffel sour cream und Knoblauchbaguette

16,50 €

*

Salatplatte mit gegrillten Rinderfiletscheiben
Ofenkartoffel sour cream und Knoblauchbaguette

19,50 €

*

Salatplatte mit gegrillten Garnelen
Ofenkartoffel sour cream und Knoblauchbaguette

19,50 €

*

Wildgerichte

Harzer Wildragout mit Wald- und Wiesenpilzen
in Wacholderrahmsoße, Apfelrotkraut, Preiselbeeren und Kroketten

16,80 € 13,80 €

*

Hirschkalbsbraten in Rosmarin – Pilzsoße
Apfelrotkraut, Preiselbeeren und Kroketten

21,50 € 17,80 €

*

Wildschweinbraten mit Pilzrahmsoße
verfeinert mit Preiselbeeren, Apfelrotkraut und Kroketten

21,50 € 17,80 €