



# Moorhütte

♥ - lich Willkommen bei uns in der Moorhütte!

---

## Aus Dirks Schmankerlküche

---

### Vorspiel.....

Carpaccio vom Rind mit Olivenöl, Rucola,  
gehobeltem Parmesan  
und Ciabattabrot 9,90 €

Marmoriertes Gänseleberparfait  
im Christstollenmantel an Apfelschmand  
mit Sauce Cumberland 10,90 €

Terrine von Reh und Hirsch mit Pistazien  
an winterlichem Salatbouquet mit Preiselbeerconfit 9,90 €

Gebeizte Heilbutt-Garnelen-Terrine  
an Chili-Gurken-Salat und Dillcreme 10,90 €

---

### Aufheizer.....

Cremesuppe vom Meerrettich  
mit gerösteten Rinderfiletwürfeln und Rucola 5,90 €

Latte Macchiato von der Strauchtomate  
mit gebackenem Mozzarellastick 5,90 €

Bärlauchrahmsüppchen  
mit Rehstrudel 5,90 €

---



# Moorhütte

---

## Aus Neptuns Reich.....

Kross gebratener Zander auf Rahmsauerkraut,  
grobe Senfsoße und Sesamkartoffeln 16,90 €

Schaschlik von Garnelen und Pangasius  
auf Pesto-Spaghetti mit feuriger Salsasoße 14,90 €

---

## Wild.....

Geschnetzeltes von der Rehkeule mit Pilzen,  
Schwarzwurzelgemüse und Rosmarinspätzle 16,90 €

Wildfleischstrudel mit Preiselbeeren,  
Schwammerlsoße und grünen Eierspätzle 9,90 €

Sauerbraten vom Hirsch mit Preiselbeeren,  
Rotkrautgemüse und Semmelknödel 16,90 €

## Dreierlei vom Reh

Medaillon, Strudel und Schnitzel auf Rahmwirsing,  
Preiselbeeren und Fingernudeln 19,90 €

---



# Moorhütte

---

## Moorhütten-Klassiker

---

### Hüttenspieß

Rinder- und Schweinefilet am Spieß gebraten  
auf Gemüseris und Paprikarahm

14,90 €

### Sennertopf

Schweinelendchen auf Allgäuer Kässpätzen  
mit Schwammerlsoße

13,50 €

### Holzfällersteak

Mariniertes Schweinenackensteak vom Grill  
mit Speckstreifen und Zwiebeln  
auf gerösteten Erdäpfeln

11,90 €

### Wiener Schnitzel

Original Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln

16,80 €

### Züricher Geschnetzeltes

Geschnetzeltes vom Kalb mit Rahmchampignons  
und Röstipfanne

16,80 €

### Allgäuer Tafelspitz

Gesottenes Kalbsfleisch in Meerrettichsoße  
mit Blattspinat und Erdäpfeln

13,90 €

---



# Moorhütte

---

## Zwiebelrostbraten

Rinderlende mit geschmolzenen Röstzwiebeln  
auf Käsespätzle mit Balsamicojus 15,90 €

## Rinderfiletspitzen

Zarte Filetspitzen in Feigensenfsoße  
mit Broccoliröschen und Fingernudeln 15,90 €

## Rinderfilet vom Grill

Rinderfilet vom Grill mit grüner Pfeffersoße,  
Speckbohnen und Bratkartoffeln 19,90 €

## Jochpfanne (ab 2 Personen)

in der gusseisernen Pfanne serviert,  
mit Käsespätzle, Krautschupfnudeln, Maultaschen,  
Schweinelendchen, Kassler, Speck und Grillwürstl  
zum Selberschöpfen pro Person 13,50 €

---



# Moorhütte

---

## Fit for Fun – Salat pur.....

---

### Salat Pute

Großer gemischter Salat mit Putenstreifen  
in der Knusperkruste

10,90 €

### Salat Zander

Großer gemischter Salat mit gebratenem Zander,  
Speckstreifen und Wedges-Kartoffeln

10,90 €

### Salat Hubertus

Großer gemischter Salat mit gebratenen Rehstreifen,  
Champignons und Grissini

11,50 €

### Salat Garnelen

Großer gemischter Salat mit gebratenen Riesengarnelen  
und Knoblauchbrot

11,90 €

### Salat Schafskäse

Großer gemischter Salat mit Schafskäse,  
Oliven, Rucola und Grissini

10,90 €

Kleiner gemischter Salat

4,50 €

---



# Moorhütte

---

## Was Süßes als Dessert.....

Geeiste Schokoladenlasagne auf Fruchtspiegel und Mandelsahne	5,90 €
Dome vom weißen Zimtmousse mit Sauerkirschen auf Vanillespiegel	6,90 €
Mousse von gebrannten Nüssen und Mirabellen auf Waldbeergrütze	6,90 €
Apfelstrudel mit Rahmeis und Sahne	4,50 €
Waldbeer-Topfenstrudel mit Vanillesoße	3,90 €
Wiener Topfenschmarren karamellisiert mit Preiselbeeren und Apfelkompott	7,90 €

---