



Moorhütte

www.moorhuetten-oberjoch.de

Dirk's Menüvorschläge

Hüttenmenü

Griebenschmalz mit Dreikornbrot

Kraftbrühe mit Flädle

Jochpfanne (zum selber schöpfen)

mit Schweinefilet, Maultaschen, Kassler,
Speck, Hirschsalami, Grillwürstl, Käsespatzen
und Krautschupfnudeln

Karamellisierter Kaiserschmarren mit Rahmeis
und Apfelmus

pro Person 28,50 €

Wildereremenü

Hausgemachte Wildsülze mit Salatbouquet,
Radieschenvinaigrette und Knusperkrusti

Duo aus Bärlauch- und Roter Betesuppe mit
gebratenen Zanderwürfeln

Dreierlei vom Reh:

Rücken, Schnitzel und Strudel
auf Wirsingfleckerl in Rahm
mit Preiselbeeren und Fingernudeln

Gewürzcaffeeschaum auf Vanillespiegel
mit Waldfrüchten

pro Person 32,50 €

Schlemmermenü

Gebeiztes Wildlachscarpaccio mit Meerrettich,
dazu grobes Kartoffelrösti

Latte Macchiato von der Strauchtomate mit
gebackenem Mozzarellastick

Rinderfilet im Wiesenheu gegart mit Trüffelglace,
Marktgemüse und Apfel-Kartoffelgratin

Geeiste Schokoladenlasagne auf Beerengrütze
und Mandelsahne

pro Person 39,50

Genießermenü

Gezupfter Blattsalat mit gebratenen Austernpilzen,
Speckstreifen, Parmesan an Himbeerdressing
und Grissini

Steinpilzconsomme mit Bergkäsnockerl
und Gemüsestreifen

Rind- und Schweinemedallions auf Käsespätzle mit frischem
Trüffel, Balsamicozwiebeln und Brokkoliröschen

Lauwarmes Schokoladenküchlein
auf Fruchtspiegel

pro Person 42 ,50 €

Vegetarisches Menü

Blattsalat vom Bauernmarkt mit
mariniertem Schafskäse, Oliven
und Grissini

Püriertes Erbsensüppchen mit
Lachsroulade

Gebratene Edelfische auf Safrannudeln
mit glacierten Fingermöhrrchen

Mariniertes Ananascarpaccio mit
Vanilleparfait und
Glühweinsabayone

pro Person 37,50 €