

moritz

Bar Restaurant

DEIN WOHNZIMMER

STARTERS | TO SHARE | TO COMBINE | ON THE SIDE VORSPEISEN | ZUM TEILEN | ZUM KOMBINIEREN | NEBENBEI

VEGI	ROASTED TOMATO CREAM SOUP with onions, basil & homemade roasted garlic pan bread⁶ Tomaten Creme Suppe mit Zwiebeln Basilikum Creme Fraiche & hausge. Knoblauch-Pfannenbrot	6.0
VEGI	HOT GOAT CHEESE with honey, figs & pistachios^{6,8} Warmer Ziegenfrischkäse Honig Feige Pistazien	9.0
VEGI	YELLOW & RED BEETROOT CARPACCIO with salad, blue cheese & walnuts^{6,8} Gelbes & Rote Bete Carpaccio mit Pflücksalaten Gorgonzola & Walnüssen	8.0
VEGAN	WARM SWEET POTATO BROCCOLI SALAD with baby leaf, cranberries & granola^{1,11,14} Lauwarmer Süßkartoffel-Brokkoli-Salat mit Baby Spinat Cranberries & Granola	9.0
VEGI	CHEESE TOMATO SKILLET with homemade roasted garlic pan bread^{1,6} Cherry-Tomaten in einer Weißwein-Käse-Creme mit hausgemachtem Knoblauch-Pfannenbrot	9.0
VEGI	FRIED CAULIFLOWER IN BEER BATTER with truffle mayo^{6,8} Blumenkohl im Bierteig mit Trüffel-Mayo	9.0
VEGAN	TWISTED ROASTED GARLIC POTATOS Geröstete Knoblauchkartoffeln am Spieß	6.0
VEGI	ARTICHOKE-SPINACH-DIP with homemade roasted garlic pan bread^{1,6,9} Artischocken-Spinat-Dip mit hausgemachtem Knoblauch-Pfannenbrot	9.0
	MAPLE BACON CARROT STICKS Junge Karotten im Speckmantel mit Ahornsirup mariniert	8.0
	SPICY PRAWNS with lemon hummus^{13,3} Würzig marinierte Scampis auf Chili-Zitronen-Hummus	11.0
	STICKY BOURBON CHICKEN SKEWERS^{5,7,12,14} Mit Bourbon, Honig & Teriyaki marinierte Hühnchenspieße	10.0

moritz

Bar Restaurant

DEIN WOHNZIMMER

MAIN DISHES

HAUPTGERICHTE

VEGAN	WARM RED CABBAGE & BROCCOLI SALAD with apple, orange, herbs & mashed potatoes⁶	14.0
	OPTIONAL with herb & garlic-crusted cod filet^{1,6}	18.0
	Lauwarmer Rotkohl & Brokkoli Salat mit Apfel Orange Kräutern & Kartoffelpüree Optional mit Kabeljaufilet in Kräuter-Knoblauch-Kruste	
	ASPARAGUS SALMON ZUCCHINI CASSEROLE gratinated with eggs & cheese⁶	15.0
	Spargel-Lachs-Zucchini-Casserole mit Ei & Käse überbacken	
VEGI	CAULIFLOWER TACOS with salsa, herbs, guacamole & cheese^{1,6}	14.0
	Gerösteter Blumenkohl Salsa Kräutern Guacamole & Käse im Taco	
	PULLED BEEF TACOS with salsa, guacamole & cheese¹	16.0
	Geschmortes, gezupftes Rindfleisch aus der Hochrippe vom Weiderind Salsa Guacamole & Käse im Tacco	
	SPARERIBS in a homemade beer BBQ sauce & spicy wedges^{6,9}	17.0
	Spareribs vom Strohschwein in hausgemachter Bier-BBQ-Sauce mariniert & würzigen Wedges	
	BRAISED VEAL IN A ROSMARY JUS with grilled gratinated cheese potato cakes^{5,6}	19.0
	Geschmorte Kalbsmedaillons aus der Oberschale vom Bayrischen Weiderind dazu überbackenen Bergkäse-Kartoffeltalern	
	BEEF TATAR with truffled cream cheese mousse, salad & homemade garlic pan bread^{1,6,11}	16.0
	Tatar vom Bayrischen Rind getrüffelter Frischkäse-Mousse Pflücksalat & hausgemachtes Knoblauch-Pfannbrot	
	THE BARKEEPERS MOST FAMOUS WUID-BURGER^{1,5,6,9,11}	
	120 g JUICY BEEF (medium) with cheddar cheese, fried onions, tomato, salad & a homemade burger sauce in a brioche bun	12.0
	with french fries - 14.9 with sweet potato fries - 16.9 TOPPINGS Bacon fried Egg + 2 each	
	120 g saftiges Rinderhack (medium gebraten), Cheddar-Cheese, Röstzwiebeln, Tomate, Salat & hausgemachten Burger Sauce im Brioche Bun	
	mit Pommes - 14.9 mit Süßkartoffel Pommes - 16.9 TOPPINGS Bacon Spiegelei jew. + 2	

moritz

Bar *Restaurant*

DEIN WOHNZIMMER

DESSERT

NACHSPEISE

VEGI	PEACH & BLUEBERRIES BAKED IN GREEK YOGURT^{6,9} Pfirsich und Blaubeeren gebacken in griechischem Joghurt	6.5
VEGI	CRÈME BRULÉE WITH WILDBERRIES^{6,9} Crème Brulée mit Waldbeeren	6.5
VEGAN	CHOCOLATE PARFAIT WITH RED CURRANTS Schokoladenparfait mit roten Johannisbeeren - VEGAN	6.5
VEGI	HOMEMADE "KAISERSCHMARRN" - flambéed with rum with or without raisins & apple sauce Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rum am Tisch flambiert mit oder ohne Rosinen, dazu Apfelmus	12.5