



Unser Motto:

„als Gast kommen, als Freund gehen...“

Genießen Sie eine frische Küche und freundlichen Service in einem liebevollen modernen Gewölbe Ambiente, bei uns im Moritz

Da alle Speisen, nach Ihrer Bestellung, frisch zubereitet werden, kann es auch mal, bei größerer Tischbelegung zu zeitlicher Verzögerung kommen. Bitte haben Sie dafür Verständnis

Unsere Öffnungszeiten

MO-SA 17:00-23:00 Uhr

Warme Küche 17:00-22:00 Uhr

Sonntag Ruhetag

"Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker Karte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten."



Vorspeisen

Gebackener Schafskäse mit Sesam und hausgemachten Feigen-Tomaten Chutney	6,90 €
Feines Carpaccio vom Rind mit Olivenöl und Parmesan	10,90 €
Moritz Spezial Salat, bunter Pflücksalat mit Rote Beete, Äpfeln, Walnüssen, Baby Spinat karamellisiertem Ziegenkäse und hausgemachten Honig Balsamico Dressing	10,90 €
Bruschetta Classico mit Tomatenwürfel Olivenöl und Parmesan	5,90 €
Oktopus vom Grill auf Pflücksalat mit hausgemachter Kräuter-Vinaigrette	10,80 €

Salatvariationen

Große gemischte Blatt und Rohkostsalate mit hausgemachter Honig-Senf Vinaigrette wahlweise mit

gebratenem Hähnchenstreifen	10,80 €
gegrilltem Angus Rinderstreifen	11,80 €
mit Black Tiger Garnelen	11,80 €
Insalata di Giardino, mit buntem Pfannengemüse	11,50 €

Burger

Alle unsere Burger sind mit 100% Rinder Patty 200g. und hausgemachten Brioche Bun von unserem Hausbäcker „Hildes Backwut“

Classic-Burger

würziger Cheddar, frische Gurke und Tomate, Salat, 9,50 €
karamellierte Zwiebeln, hausgemachte Burger Sauce

Spezial-Burger

würziger Cheddar, frische Gurke und Tomate, Salat, 10,00 €
karamellierte Zwiebeln, Jalapenos, hausgemachte Burger Sauce

New York Burger

Bleu Cheese, Guacamole, Senf-Honig Sauce, Cornichons, 10,50 €
Tomate, Salat, karamellierte Zwiebeln & Bacon

Queen Elisabeth

würziger Cheddar, frische Gurke und Tomate, Salat, 11,50 €
karamellierte Zwiebeln, hausgemachte Burger Sauce,
Bacon & Spiegelei

Black Angus Steak Burger

Tranchiertes Rumpsteak vom Angus Rind mit 14,80 €
hausgemachter Burger Sauce, würzigen Cheddar, frische Gurke,
Tomate, karamellierte Zwiebeln & Salat

Chicken Burger

Mit gegrillten Hühnerbrustfilet, würzigen Cheddar, 9,50 €
frischer Gurke und Tomate, Salat, karamellierte Zwiebeln,
hausgemachter Burger Sauce

**Unsere Rinder-Patty werden medium well serviert
Auf Wunsch auch well done**

Extras und Beilagen

Patty 190 gr.	4,80 €
Pommes Frites	3,80 €
Potatoe Wedges	3,80 €
Süßkartoffeln Pommes	4,80 €
Rosmarinkartoffeln	3,00 €
Bratkartoffeln	3,00 €
Beilagensalat	3,80 €
Pfannengemüse	3,80 €



Steaks

Unsere saftigen und zarten Steaks vom argentinischen Angus Rind grillen wir für Sie auf den Punkt.

Rumpsteak 250 g.

Fettfreies Stück aus dem Rinderrücken, kernig und zart

23,80 €

Entrecote 250 g.

Aus dem Zwischenrippenstück, mit kleinem Fetttage, saftig und zart

25,80 €

Filetsteak 250 g.

Mager, zart und saftig, das feinste Teilstück vom Rind

29,80 €

T-Bone Steak 600-650 g.

nicht immer vorrätig

Zartes Filet und saftiges Roastbeef am T-Knochen

39,80 €

Surf & Turf

Zartes Filetsteak 250 g. mit 3 Riesengarnelen und Pfannengemüse

38,90 €

Unsere beliebten Steak-Beilagen

Pommes Frites	3,80 €
Potatoe Wedges	3,80 €
Süßkartoffeln Pommes	4,80 €
Rosmarinkartoffeln	3,00 €
Bratkartoffeln	3,00 €
Beilagensalat	3,80 €
Pfannengemüse	3,80 €
Knoblauchbrote 3 Stück	3,50 €



Desserts

Crème brûlée der Klassiker mit karamellisiertem Zucker

5,50 €

Panna Cotta mit Beerengrütze

4,90 €

**Hausgemachtes Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern und
roter Grütze**

5,90 €

Apfelküchle mit Zimt-Zucker und Bourbon Vanilleeis

6,50 €



Kaiser Bräu Biere im Zeichen der Burg *Veldenstein* privat gebraut

Vom Fass

Lager	0,4	€ 3,30	(K)
Pils	0,4	€ 3,30	(K)
Weizen	0,5	€ 3,80	(K,L)
Radler	0,4	€ 3,30	(K)
Colaweizen	0,5	€ 3,80	(L)

Aus der Flasche

Landbier	0,5	€ 3,80	(K)
Simon Spezial	0,5	€ 3,80	(K)
Weizen Alkoholfrei	0,5	€ 3,80	(K,L)
Pils Alkoholfrei	0,5	€ 3,80	(K)
Rotbier	0,5	€ 3,80	(K)

Alkoholfreie Getränke

Teinacher naturell	0,5	€ 4,50	0,75	€ 5,50
Teinacher medium	0,5	€ 4,50	0,75	€ 5,50
Cola/Spezi/Fanta/Zitrone	0,2	€ 2,50	0,4	€ 3,80 (1,5)
Bitter Lemon/Tonic Water	0,2	€ 2,50	0,4	€ 3,80 (6)
Tafelwasser	0,2	€ 1,80	0,4	€ 2,80

Fruchtsäfte

Orange	0,2	€ 2,50	0,4	€ 3,90 (2)
Maracuja	0,2	€ 2,50	0,4	€ 3,90 (2)
Apfel	0,2	€ 2,50	0,4	€ 3,90 (2)
Ananas	0,2	€ 2,50	0,4	€ 3,90 (2)
Johannisbeere	0,2	€ 2,50	0,4	€ 3,90 (1,2)

1 Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 5 Koffeinhaltig, 6 Chininhaltig (A) Lactose, (B) Glutenhaltig, (C) Ei, (D) Soja-Bohnen, (E) Senf, (F) Sellerie, (G) Fisch, (H) Erdnüsse, (I) Schalenfrüchte/Mandeln, (J) Krebstiere, (K) Gerste, (L) Weizen

Fruchtsaftchorlen

Orange	0,2	€ 2,50	0,4	€ 3,80 (2)
Maracuja	0,2	€ 2,50	0,4	€ 3,80 (2)
Apfel	0,2	€ 2,50	0,4	€ 3,80 (2)
Ananas	0,2	€ 2,50	0,4	€ 3,80 (2)
Johannisbeere	0,2	€ 2,50	0,4	€ 3,80 (1,2)



Aperol Spritz, Hugo Spritz, Granatapfel Spritz, Lillet Wildberry

je € 5,50

Hauscocktail Hendrick's Orange

mit Hendrick's Gin, Bitter Orange, Lime Juice und Tonic Water € 8,50

Offene Hausweine Rot

0,2 l. € 5,80

Merlot

Montepulciano

Cabernet Sauvignon

Rioja

Primitivo

Offene Hausweine Weiss

0,2 l. € 5,80

Chardonnay

Pinot Grigio

Vihno Verde

Sauvignon Blanc

Muskateller (lieblich)

Vihno Verde Rose

Auf unserer separaten Weinkarte finden Sie erlesene Weine von verschiedenen Winzern und Gebieten, die wir zum Teil auch selbst besucht und unsere persönlichen Erfahrungen gemacht haben.

Wir beraten Sie gerne.....