



HERZLICH WILLKOMMEN

Genießen Sie bei uns traditionelle Tiroler Spezialitäten, feine Klassiker und saisonale Schmankerl – frisch und mit viel Liebe zubereitet. Wir legen großen Wert auf Qualität, Regionalität und herzliche Gastfreundschaft. Lassen Sie sich verwöhnen und erleben Sie kulinarische Momente voller Geschmack und Gemütlichkeit!

DAS **MOOSWALD**
HOTEL & RESTAURANT



VORSPEISEN

CARPACCIO (A - C - G)

vom Rinderfilet mit frischem Rucola, Parmesan, Olivenöl,
Zitronensaft und Toast

BURRATA BOWL (A - G - O)

mit Tomaten, Rucola, Olivenöl, Balsamico, Brotchips
Frisch, leicht und perfekt für den Sommer

AUS DEM SUPPENTOPF

TIROLER SPECKKNÖDELSUPPE (A - C - F - G - L)

mit 1 Knödel
mit 2 Knödel

KÄSEPRESSKNÖDELSUPPE (A - C - G)

mit 1 Knödel
mit 2 Knödel

RINDERKRAFTSUPPE (A - G - L)

mit Frittaten

TOMATENCREMESUPPE (A - F - G - L)

mit Brotcroutons

TAGESSUPPE (A - F - G - L)



VITAMINREICHE SALATE

OBSTEIGER SALATVARIATION (A - C - F - G - M)

bunt gemischte Salate
mit gegrillten Hühnerstreifen
mit gegrillten Rindfleisch-Streifen
mit gegrillten Tofu

GRÜNER ODER GEMISCHTER SALAT (A - M)

vom Buffet

WARME SCHMANKERLN & VEGETARISCHE, VEGANE GERICHTE

OBSTEIGER KÄSERAHMSPÄTZLE (A - C - G - M)

mit frischen Röstzwiebeln, Salat vom Buffet

TIROLER KNÖDEL „TRIS“ (A - C - G - F)

Schlutzkrapfen, Spinat- und Käsepressknödel
mit brauner Butter, Parmesan

OFENKARTOFFEL (G - M - O)

mit Sauerrahm Dip & Gemüse der Saison
Topping gegrillte Hühnerbrust
Topping gegrillte Rindfleisch-Streifen



HAUPTSPEISEN

WIENER SCHNITZEL DAS ORIGINAL (A - C - M - O - G)

vom Kalb, mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren

SCHNITZEL „WIENER ART“ (A - C - G - O)

vom Schwein oder Pute, mit Petersilienkartoffeln oder Reis

TIROLER ZWIEBELROSTBRATEN (A - M - L - O - F - G)

mit hausgemachten Röstzwiebeln, Speckbohnen und Röstkartoffeln

MIXED GRILL (A - M - L - F - G)

nach Art des Hauses, vom Rind, Schwein und Huhn mit Kräuterbutter, Pommes Frites, gemischter Salat

DAS MOOSWALD - PFANDL (A - C - G)

Schweinemedallions mit Pilzrahmsauce, Eierspätzle und buntem Gemüse

HIRSCH - GULASCH (A - C - G - O)

mit Kroketten & Blaukraut

MOOSWALD - BURGER (A - C - G - M - O)

vom Rind mit Speck, frischen Röstzwiebeln, Cheddar-Käse, Habanero-Chili-Sauce, dazu Kartoffel-Wedges



HAUPTSPEISEN

MOOSWALD - KNUSPER-BURGER (A - C - G - M - O)

vom Huhn mit Speck, frischen Röstzwiebel,
Cheddar-Käse, Habanero-Chili-Sauce, dazu Kartoffel-Wedges

TRÜFFEL - TAGLIATELLE (A - C - G - M - O)

Feine Tagliatelle, veredelt mit frisch gehobeltem Trüffel
und gereiftem Parmesan
mit gegrilltem Garnelenspieß
mit gegrillten Rindfleisch-Streifen

RUMPSTEAK (G - M - O)

mit Kräuterbutter „Café de Paris“ oder Pfefferrahmsauce
Kroketten, Grillgemüse

AUS DEM FISCHERNETZ

LACHSSTEAK (A - C - D - G - M - O)

gebraten mit Linguine in Krensaucce und buntem Gemüse

ZANDERFILET (A - G)

gebraten auf Weißweinsauce, mit Reis und Gemüse der Saison



NACHSPEISEN

2 STÜCK PALATSCHINKEN (A - C - G)
mit Preiselbeeren oder Marillenmarmelade

EISPALATSCHINKEN (A - C - E - F - G - H)
mit Vanille-Eis, Schokoladensauce und Mandelsplitter

APFELSTRUDEL (A - G - O)
mit Sahne
mit Vanille-Eis und Sahne

KAISERSCHMARREN (A - C - G - O)
mit Apfelmus oder Preiselbeeren



LIEBER GAST!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können bei den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden!

ALLERGENE

A Gluten, B Krebstiere, C Eier, D Fisch,
E Erdnuss, F Soja, G Milch/Laktose,
H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam,
O Sulfite, P Lupinen, R Weichtiere