



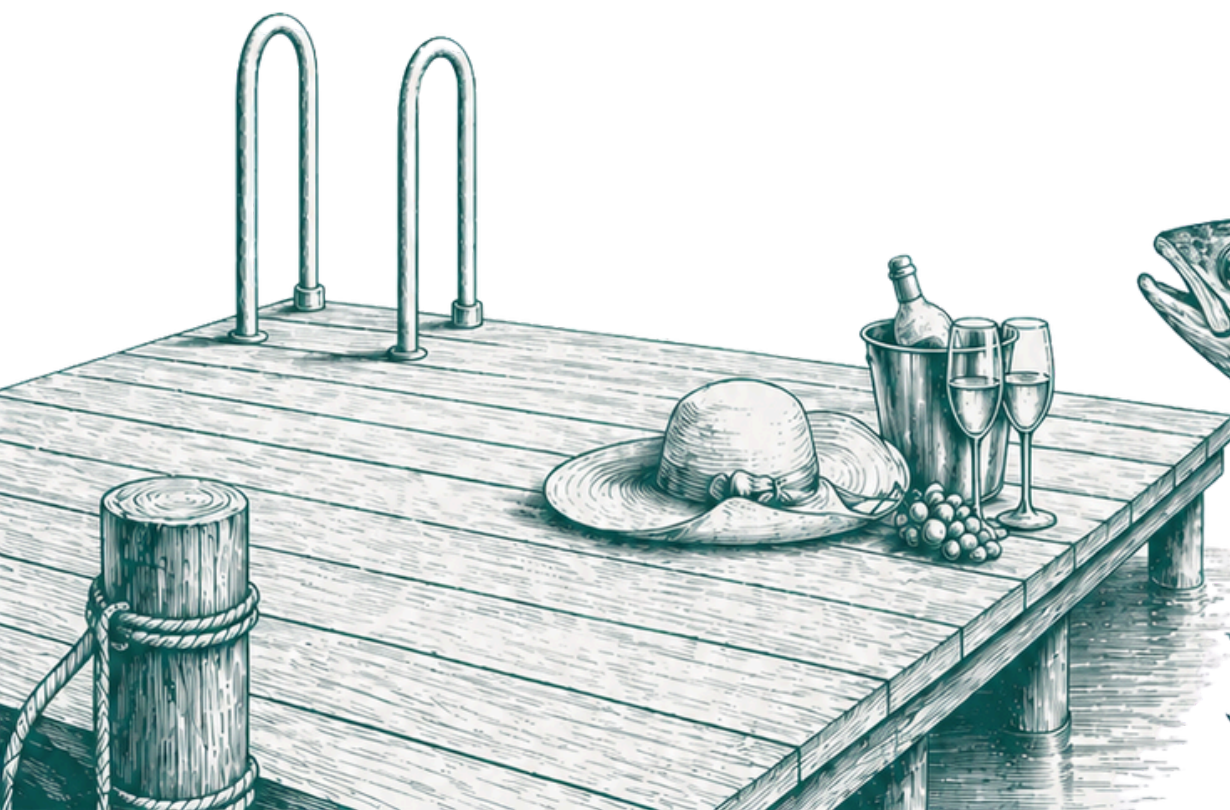
MOERIVA

RESTAURANT & BAR

Passende Wein- und Getränkeempfehlungen zu unseren Gerichten finden Sie direkt bei den jeweiligen Speisen.

SPEISEN & GETRÄNKE

Bei Rückfragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Gerne halten wir eine separate Karte mit detaillierten Informationen für Sie bereit.



APERITIF

Kallfelz Riesling Sekt	0,1 l	6,50
Kallfelz Riesling Sekt alkoholfrei	0,1 l	6,50
Prosecco DOC Treviso	0,1 l	5,00
Champagner Brut Origine	0,1 l	15,00



MOERIVA SPRITZ 

Prosecco | Auranja | Maracuja

0,2 l 9,00



Hugo

Holunder | Prosecco

0,2 l 8,50



Lillet Wild Berry

Beeren | Schweppes Wild Berry

0,2 l 8,50



Sarti Lemon

Schweppes Bitter Lemon | Sarti Rosé

0,2 l 9,00



Sarti Spritz

Prosecco | Sarti Rosé

0,2 l 9,00



Aperol Spritz

Orange | Prosecco

0,2 l 9,00



Auranja Tonic

Auranja Orangen-Blutorangenlikör | Tonic Water

0,2 l 8,50



Appléritif Apfel und Rose

Alkoholfrei

0,2 l 8,50



Aperol Spritz

Alkoholfrei

0,2 l 8,00



Hugo

Alkoholfrei

0,2 l 7,00

Sherry

Fino, Medium oder Sweet

5 cl 4,20

Portwein

Tawny oder White Tawny

5 cl 4,20



VORSPEISEN

Wildconsommé

Gemüwestreifen | Einlage

10,50

Kürbiscremesuppe

Kernöl | Kürbiskerne

9,50

+ gebackene Garnele

5,00

Burrata und konfierte Tomaten

Pesto | Ruccola

15,50

Thunfisch Tataki

Wasabi | Sesam | Ingwer | Wildkräuter

17,50

HAUPTSPEISEN

KNACKIGE SALATE

Herbstlicher Feldsalat

Feldsalat | Apfel-Senf Vinaigrette | gepickelter Kürbis | Croûtons

16,00

+ Birne, Speck und Walnuss

8,00

Cesar Salat

Romanasalat | Parmesan | Caesar Dressing | Brot

16,50

+ Rinderfiletstreifen

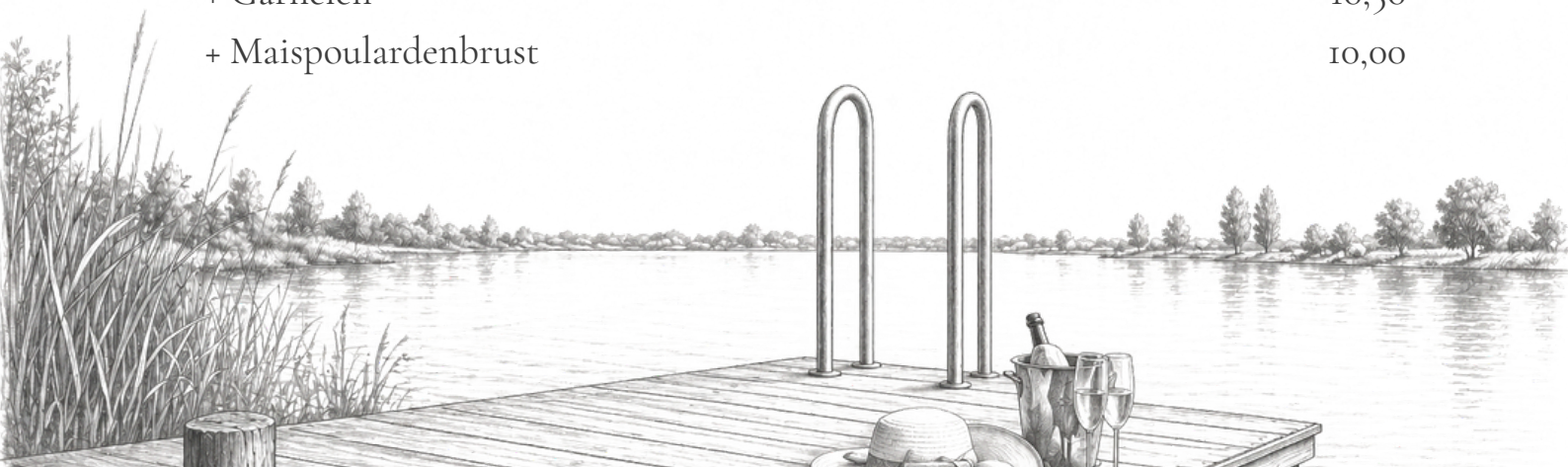
15,00

+ Garnelen

10,50

+ Maispoulardenbrust

10,00



WALD UND FLUR

Rinderfilet

Jus | Wurzelgemüse | Kartoffelstampf

+ Garnelen

39,50

10,50

Wiener Kalbsschnitzel

warmer Kartoffelsalat | Preiselbeeren

29,50

Rehrücken

Rotweinjus | zweierlei Wirsing | Kartoffelstampf

38,00

FISCH UND MEER

Lachs

Bourbon-Lack | Garnele | Selleriepüree

26,50

Fish and Chips

Erbsen-Minz-Dip oder Remouladensauce | Pommes frites

18,50

Zander

Beurre Blanc | Wirsing | Röstkartoffeln

28,50

Saibling

Kürbis | Mandeln

32,50

Regenbogenforelle

warmer Kräuter-Kartoffelsalat | Zitrone | Nussbutter

27,50



VEGETARISCHES UND PASTA

Kürbisrisotto

gepickelter Kürbis

21,00

Getrübte Linguine in Parmesansauce

22,50

+ Rinderfiletstreifen

15,00

+ Garnelen

10,50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Fischstäbchen

Kartoffelstampf

8,50

Kinderschnitzel

Pommes frites | Mayonaise | Ketchup

8,50

Pasta

Tomatensauce | Parmesan

8,50

DESSERT

Marzipanparfait

Schokoladenkuchen | Kirsche

10,50

Zimt-Crème Brûlée

9,50

Mascarponecrème

Waldfruchtkompott | Walnusseis

9,50



SOFTGETRÄNKE

Selters Mineralwasser Klassik, Medium o. Naturell	0,25 l	3,50
	0,75 l	8,50
Hauswasser Klassik oder Naturell	0,5 l	4,50
Coca Cola, -Light, - Zero, Fanta, Sprite	0,2 l	3,50
Säfte & Nektare Orange, Apfel oder Maracuja, auch als Schorle möglich	0,2 l	3,50
Saftschorlen Rhababer oder Johannisbeere	0,33 l	3,90
Schweppes Tonic, Bitter Lemon oder Ginger Ale	0,2 l	3,50
Veltins Fassbrause	0,33 l	3,90
Vita Malz	0,33 l	3,90

SPIRITS

Absolut Wodka	2 cl	3,50
Auranja	2 cl	4,50
Linie Aquavit	2 cl	4,00
Amaro Averna	4 cl	5,50
Amaro Ramazotti	4 cl	4,50
Fernet Branca	2 cl	3,50
Jägermeister	2 cl	3,50
Grappa Nonino	2 cl	3,80
Remy Martin Cognac	4 cl	10,50
Hennessy Cognac	4 cl	10,50
Carlos Brandy	2 cl	7,80
Campari pur	4 cl	4,50

HEIßGETRÄNKE

Tasse Kaffee Crema	3,50
Espresso	3,00
Doppelter Espresso	4,90
Cappuccino	4,40
Latte Macchiato	4,70
Milchkaffee	4,70
Heiße Schokolade	4,40
Glas Tee verschiedene Sorten	4,00

BIERE

Veltins Pils vom Fass	0,3 l	3,80
	0,4 l	4,80
Grevensteiner vom Fass	0,3 l	3,80
	0,4 l	4,80
Alster, Radler, Pils-Cola	0,3 l	3,80
	0,4 l	4,80
Maissels Hefeweizen hell, dunkel oder alkoholfrei	0,5 l	5,90
Veltins, alkoholfrei	0,33 l	3,90

SAUERLÄNDER EDELBRENNEREI

Obstler	2 cl	4,50
Brände	2 cl	6,50
Liköre	2 cl	4,50



OFFENE WEINE



2024 - Kallfelz | Mosel, Deutschland

Riesling Trocken

Anregend frisch in der Nase, feinfruchtig und zart im Geschmack.

0,2 l 8,90



2024 - Weingut Dr. Heyden | Rheinhessen, Deutschland

Grauburgunder QbA trocken

Ein saftig weicher Burgunder mit fruchtigen Aromen nach Honigmelone, Pfirsich und einem Hauch Zitrone.

0,2 l 7,90



2020 - Weingut Sinß | Nahe, Deutschland

Gisela Spätburgunder Bio

Blanc de Noir, sehr ausgewogen klingen die Frucht, die Säure und die Phenole, die dem Wein seinen Körper verleihen, lange nach.

0,2 l 8,90



2024 - Kallfelz | Mosel, Deutschland

Kallfelz Rosé

Ein eleganter, feinfruchtiger Rosé, zart und charmant im Geschmack.

0,2 l 8,90



2022 - Poderj | Di Camillo, Abruzzo, Italien

Montepulciano d'Abruzzo DOP

Kräftige Noten von reifen Kirschen und dunklen Beeren, ergänzt durch Anklänge von getrockneten Pflaumen und eine dezente Würze aus der Holzfassreifung.

0,2 l 7,90



2022 - Brummund | Deutschland

Spätburgunder trocken

Aromen von dunklen Waldbeeren, reifer Sauerkirsche und roten Johannisbeeren zeichnen ihn aus.

0,2 l 7,90



2024 - Albert Lambrich | Mittelrhein, Deutschland

Riesling Halbtrocken

Gewachsen in einer etwas kühleren Lage präsentiert er sich mit einer leichten Textur und erfrischenden Aromen. Er verbindet geschickt Leichtigkeit mit fruchtiger Fülle.

0,2 l 8,90



2025 - Cantina Menegotti | Venetien

Lugana DOC

Helles Strohgelb in der Farbe, blumige Noten mit Citrus und exotischen Obst. Erfrischend, saftig und füllig am Gaumen.

0,2 l 8,90



2024 - Brummund | Deutschland

Brummund Grauburgunder

Aromen von frischer Melone, exotischen Früchten, reifen Stachelbeeren und saftigen Äpfeln

0,2 l 7,90



2020 - Le Pin Beausoleil | Bordeaux, Frankreich

Petit Soleil

Noten von reifer Kirsche, roter Johannisbeere und einem Hauch dunkler Beeren, ergänzt durch feine florale Nuancen, sanfte Kräuteranklänge und einen dezent würzigen Unterton.

0,2 l 8,90



2024 - Cantine Ionis | Apulien, Italien

Primitivo di Mora

Intensive Aromen von reifer Kirsche, Pflaume und dunklen Beeren, ergänzt durch einen Hauch Schokolade. Am Gaumen wirkt er vollfruchtig und samtig, mit sanfter Würze.

0,2 l 7,90

ALKOHOLFREI



Domaine Uby | Süd-Westen, Frankreich

OSMOSE Sauvignon White

Ein frischer, alkoholfreier Zuwachs in der Uby-Familie. Birne, Pfirsich und Grapefruitnoten mit etwas Exotik am Gaumen.

0,2 l 6,90



Domaine des Grottes | Beaujolais, Frankreich

Antilope BIO

Leuchtendes Strohgelb. Aromatische Nase mit intensiven, fruchtigen Noten. Ausgewogen, runder, fülliger Körper.

0,2 l 8,90



Domaine Uby | Süd-Westen, Frankreich

OSMOSE Merlot

In der Nase dominieren reife rote Früchte wie Kirsche und Himbeere mit floralen Nuancen. Am Gaumen zeigt sich eine frische, fruchtbetonte Struktur mit feiner Säure und Noten von Johannisbeere.

0,2 l 6,90



Bernard-Massard | Deutschland

Die prickelnde „Äne“

Frisch perlender alkoholfreier Schaumwein mit lebendigen Zitrusnoten und feiner Frucht.

0,2 l 5,90