



WILLKOMMEN AUF UNSEREM GUT MOORBECK

Wir, Lucia und Lena und das Gut Moorbeck-Team, freuen uns sehr, dass Du den Weg zu uns auf unseren einzigartigen Gutshof gefunden hast.

Unser Motto heißt:
**„Sanfter Tourismus im Einklang
mit der Natur“**

Gut Moorbeck steht daher für besonnenen Umgang mit Ressourcen und ist die erste Adresse für alle, die im Einklang mit der Natur in schöner Umgebung Entspannung erfahren möchten.

Das Leben mit allen Sinnen zu genießen, Stress und Hektik hinter sich zu lassen, im Hier und Jetzt zu leben und die Dinge einfach mal auf sich zukommen lassen!

Wir hoffen, dass wir Dir mit unserem Gut Moorbeck genau die eine kleine Auszeit bescheren und Du Dich bei uns zuhause fühlst. Denn nur wer sich zuhause fühlt, findet Ruhe und Frieden.

**Freude, dem der kommt
Friede, dem der verweilt
Segen, dem der weiterzieht**



**Nur mit
Anmeldung**

FRÜHSTÜCKSBUFFET

Mittwoch bis Sonntag 9.00 Uhr -11.30 Uhr

Filterkaffee, Tee, Mineralwasser, Saftauswahl, Sekt, alkoholfreier Sekt, Brötchen, Brotauswahl, Croissants, Rosinenstuten, Butter, hausgemachte Fruchtaufstriche, Honig, hausgemachtes Müsli, Cerealien, Milch, Joghurt, Fruchtjoghurt, Quark, kleine Süßspeisen*, Wurst- und Käseauswahl, Frischkäsevariationen, Fischauswahl mit Honig-Senf-Sauce und Sahnemeerrettich, Aufstriche, Salatvariationen**, Obst und Gemüseauswahl, Rührei, krosser Speck, Nürnberger Rostbratwurst, sautierte Champignons sowie viele weitere Leckereien im Wechsel und ein Kinderbuffet mit kleinen Leckereien*

Unser zusätzliches Angebot bei Lebensmittelunverträglichkeiten (nach vorheriger Absprache):
Laktosefreie- und Sojamilch sowie Joghurt und Butter, glutenfreie Haferflocken, glutenfreies Brot oder Brötchen.

Mittwoch bis Freitag

21,90 € / Person

*entfällt / **weniger

Samstag und Sonntag

23,90 € / Person

Kinder bis 3 Jahre kostenfrei,
4-13 Jahre pro Lebensjahr 1,50 €,
ab 14 Jahren voller Preis

Abmeldungen können bis 16 Uhr des Vortages mitgeteilt werden.
Ohne Abmeldung wird ein Teilbetrag berechnet!



HERZHAFTE SPEISEN

Samstag und Sonntag von 12.00 Uhr -17.30 Uhr

Gulaschsuppe

nach Moorbecker Art mit Kartoffelwürfeln, Paprika, Zwiebeln, Pilzen und Baguette

6,90 €

Großer gemischter Salat

Bunte Salatmischung, Radieschen, Champignons, abgerundet mit frischen Kräutern, Joghurt-Dressing und Baguette

11,50 €

wahlweise mit

gekochtem Ei + 1,50 €

Hähnchenstreifen + 2,50 €

Thunfisch + 2,50 €

Wurst- und Käsespezialitäten mit einer Brotauswahl

Köstliche Käsesorten der Bünkemühler Hofkäserei und eine Aufschnittauswahl von dem Meyer-Hof treffen aufeinander und sorgen für ein schmackhaftes Gesamtkonzept. Dazu reichen wir Senf und frisch gebackenes Brot von „Der Dorfbäcker“.

14,90 €

Pikante Currywurst nach Moorbecker Art

mit hausgemachter Currysauce, Pommes frites und Salatbeilage

10,50 €

Strammer Max

mit zwei Scheiben Brot, Schinken, zwei Spiegeleiern und Gewürzgurke

12,50 €

Folienkartoffel

mit Kräuterquark und Salatbeilage

10,50 €

wahlweise mit

Hähnchenbrust + 2,50 €

karamellisierten Zwiebelringen + 2,50 €

Süßkartoffelpommes

mit einem Dip nach Wahl

5,50 €

Wahl Dips: Ketchup, Mayonnaise, Sour Cream, Aioli

Kartoffel-Wedges mit Sour Cream

5,50 €



HERZHAFTE SPEISEN

Samstag und Sonntag von 12.00 Uhr -17.30 Uhr

Schweinekrustenbraten

mit Dunkelbiersauce,
hausgemachtem Krautsalat und
Rosmarin-Kartoffeln

23,90 €

Rindergulasch

in herzhafter Paprika-Zwiebel-
sauce, mit Rotkohl und Spätzle

23,90 €

Frische Forelle vom Auetal nach Müllerin Art

mit zerlassener Butter, Zitrone,
Salzkartoffeln und hausgemach-
tem Gurkensalat

25,50 €

Medaillons vom Schweinefilet

mit Champignon-Rahmsauce,
mediterranem Pfannengemüse
und Butterspätzle

21,50 €

Wiener Schnitzel

vom Kalb mit Zitrone
und Champignon-Rahmsauce,
Pommes frites und hausge-
machtem frischen Blattsalat

27,90 €

Kokos-Gemüsecurry

mit Sesam und gebräunten
Erdnüssen verfeinert, dazu Reis

18,50 €

SÜSSE STUNDEN

Hausgemachte Torten- und Kuchenspezialitäten

Wir backen frisch für Euch und verzichten möglichst auf Zusatzstoffe. Unsere wechselnden und saisonalen Köstlichkeiten präsentieren wir Euch täglich in unserer Kühlvitrine.

Variiert zwischen
3,90€ - 5,90€

+ Portion Schlagsahne **0,90 €**

Panna Cotta

mit Fruchtspiegel im kleinen Weckglas **3,90 €**

Mousse au Chocolat

im kleinen Weckglas **3,90 €**

Waffeln

+ Puderzucker **3,90 €**

+ einer Kugel Eis **5,60 €**

+ Früchten der Saison **6,20 €**

+ Früchten der Saison
und einer Kugel Eis **7,30 €**

Unser Waffeleisen ist heiß von:
14.00 - 17.30 Uhr

Eisvariationen

eine Kugel **1,70 €**

zwei Kugeln **3,40 €**

drei Kugeln **5,10 €**

+ Portion Schlagsahne **0,90 €**

+ verschiedene Streusel **0,50 €**

+ Schokoladensauce **0,50 €**

Eisvariationen:

Vanille, Erdbeer, Schokolade, Stracciatella,

Dunkle Schokoladentarte

mit Passionsfrucht-Eis auf
Butterstreusel mit salziger
Karamellsauce und Korallenchip
10,90 €

Zweierlei Mousse au Chocolat

auf einem Himbeerspiegel mit
gebrannten Pistazien, Kokos-
küchlein und Korallenchip

10,90 €

HEISSGETRÄNKE

Kaffee

Kännchen Kaffee	4,90 €
Kännchen Kaffee, entkoffeiniert	4,90 €
Espresso	2,80 €
Doppelter Espresso	4,70 €
Café Crème	2,80 €
Cappuccino	3,40 €
Milchkaffee	3,40 €
Latte Macchiato	4,50 €
Glas Trinkschokolade	4,50 €

Spezial

Heiße Zitrone im Glas	3,40 €
Ingwertee im Glas	3,40 €
Eiskaffee mit Sahne	4,70 €
Eisschokolade mit Sahne	4,70 €
Sanfter Engel mit Sahne	4,70 €
Erdbeer-Rhabarber Engel mit Sahne	5,20 €

Tee

Kännchen Tee	5,20 €
Darjeeling	
Friesenmischung	
Früchtetee	
Grüner Tee	
Kräutertee	
Rooibos Vanille	

frische Zitronenecken, Kandis
oder Teesahne reichen wir
gerne auf Wunsch dazu.



KALTGETRÄNKE

Erfrischendes

Mineralwasser	0,33l	0,75l
(still/wild)	2,90 €	5,90 €

	0,2l	0,35l
Coca-Cola	2,70 €	4,60 €
Coca-Cola zero	2,70 €	4,60 €
Coca-Cola light	2,70 €	4,60 €
Fanta	2,70 €	4,60 €
Sprite	2,70 €	4,60 €
Mezzo Mix	2,70 €	4,60 €
Tonic Water	3,50 €	
Ginger Ale	3,50 €	
Bitter Lemon	3,50 €	

	0,2l	0,35l
Orangensaft	3,50 €	4,90 €
Apfelsaft naturtrüb	3,50 €	4,90 €
Traubensaft	3,70 €	5,10 €
Sauerkirschnektar	3,70 €	5,10 €
Bananennektar	3,70 €	5,10 €
Rhabarbernektar	3,70 €	5,10 €
KiBa (Kirsch-Banane)	3,70 €	5,10 €

Aperitifs

	0,2l
Aperol-Spritz	7,80 €
Campari	6,70 €
mit Orange oder Soda	
Lillet Wild Berry	7,80 €

Bier vom Fass

	0,25l	0,40l
Ols Pilsener	3,50 €	4,70 €
Ols Radler	3,50 €	4,70 €
Moorbecker Bier	3,60 €	5,40 €
Moorbecker Radler	3,60 €	5,40 €

Bier aus der Flasche

Alkoholfreies Pils	0,33l	3,60 €
Hefeweizen	0,5l	5,40 €
Hefeweizen <u>alkoholfrei</u> ,	0,5l	5,40 €

Unsere Säfte können auf Anfrage
gerne zu Schorlen verwandelt
werden.



SEKT UND SECCO

Axel Pauly - Secco Rosé

DE, Mosel - QbA, halbtrocken, Cuveé
9,5% vol

Dieser Secco macht einfach Freude.
Durch seine Frucht, die mit angenehmer, feiner Säure kombiniert ist, wirkt er „prickelnd“ erfrischend.

0,1l **4,70 €**
0,75l **31,50 €**

Julius-Weißer Burgunder Manufaktur Sekt

DE, Rheinhessen - BIO/Öko/Neuland
trocken, Weißburgunder
12,5% vol. Säure 6,1g/l,
Restsüße 8,6g/l

Klassische Flaschengärung und
handgerüttelt. Ein Winzersekt der
Extraklasse! Mit herrlichen Pfirsich-
aromen und perfekter Frische.

0,1l **5,60 €**
0,75l **39,50 €**

Schloss Wittekind - Sekt

DE, trocken, Cuveé | 11,0% vol

Ein trockener aber dennoch fruchtiger
Sekt, mit einem erfrischenden
Bouquet und feinperligem Mousseux.

0,1l **4,30 €**
0,75l **28,60 €**

Julius Zero Blanc

DE, Feinherb, alkoholfrei
Rivaner, Scheurebe

Spritzig und lebendig. Feine
Fruchtnoten geben dem alkoholfreien
Sekt eine herrliche Frische.

0,1l **4,30 €**
0,75l **28,60 €**



WEISSWEIN

Bassermann-Jordan Blanc de Noir

DE, Pfalz - QbA, trocken, Spät-
burgunder, Merlot | 12,0%

In der saftig-frischen Cuveé vereinen sich Trauben der Rebsorten Spätburgunder und Merlot. Am Gaumen kommt ein schöner Schmelz zur Geltung und schmeichelt dort zusammen mit leichter, eleganter Säure, die dem Wein eine wunderbare Frische und somit das gewisse Extra verleiht.

0,2l **8,70 €**
0,75l **33,00 €**

Julius - Chardonnay

DE, Rheinhessen - BIO/Öko/Neuland
trocken, Chardonnay
12,9% vol. Säure: 6,4g/l,
Restsüße: 5,9g/l

Dieser Chardonnay besticht durch seinen ökologischen Anbau. Die feinen Fruchtaromen sowie Nuancen von Blüten und Kernobst ergeben die perfekte Harmonie.

0,2l **6,50 €**
0,75l **24,00 €**

Julius - Goldmuskateller

DE, Rheinhessen - BIO/Öko/Neuland
feinherb, Muskateller
12,0% vol. Säure: 13,0g/l,
Restsüße: 7,2g/l

Am Gaumen schmeckt man die intensiven Fruchtaromen von reifen Honigmelonen, saftig und herrlich vielschichtig sowie füllig und lang anhaltend im Abgang.

0,2l **6,50 €**
0,75l **24,00 €**

Julius - Grauer Burgunder

DE, Rheinhessen - BIO/Öko/Neuland
trocken, Grauburgunder
13,0% vol. Säure: 6,0g/l,
Restsüße: 1,0g/l

Feine Fruchtaromen von weißem Pfirsich und Birne sowie einer schönen Länge und Komplexität.

0,2l **6,50 €**
0,75l **24,00 €**



WEISS- UND ROSÉWEIN

Julius - Weißer Burgunder

DE, Rheinhessen - BIO/Öko/Neuland
trocken, Weißburgunder
12,3% vol. Säure: 2,0g/l,
Restsüße: 5,9g/l

Angenehm mineralischer Wein mit
feinen Fruchtaromen von gelben
Früchten wie Pfirsich und Birne, fein
gelbe Struktur mit einer schönen
Komplexität.

0,2l **6,50 €**
0,75l **24,20 €**

Köwerich - „Feen und Elfen“

DE, Mosel - QbA, halbtrocken,
Riesling
10,0 % vol. Säure: 8,0g/l,
Restsüße: 30,0 g/l

Ein zauberhaft fruchtiger Riesling,
der mit verspielten Blütendüften über
rascht. Wunderbar fruchtig mit zarter
Süße und dezenter Säure.

0,2l **7,60 €**
0,75l **28,60 €**

Axel Pauly - Rotling Cuvée

DE, Mosel - QbA, Feinherb, Cuvée
12,5% vol

Ein herrlich fruchtiger und gehalt-
voller Rosé von der Mosel. Die zarte
Restsüße rundet das Geschmacks-
erlebnis ab.

0,2l **5,80 €**
0,75l **21,30 €**

Julius Rosè Pinot & Merlot

DE, Rheinhessen - BIO/Öko/Neuland
trocken, Spätburgunder / Merlot
12,5% vol

Ein Rosé wie aus dem Bilderbuch:
tiefesrosé, verführerisches
Fruchtaroma und eine angenehme
Restsüße.

0,2l **5,90 €**
0,75l **22,40 €**

Die Weiß- und Roséweine können
auch als Schorlen serviert werden.



ROTWEIN

Julius Pinot 18 Spätburgunder

DE, Rheinhessen - BIO/Öko/Neuland
trocken, Spätburgunder
12, % vol, Säure: 7,7g/l,
Restsüße: 4,6g/l

Die vollreifen Trauben wurden geerntet, von den Stielen getrennt, auf der Maische vergoren und nach 14 Tagen abgepresst.

Dadurch entstehen wundervolle Röstaromen, sowie Aromen von roten Beeren & Brombeeren mit einer kräftigen, komplexen Tanninstruktur.

0,2l **6,50 €**
0,75l **24,50 €**

È Arte Puglia Indicazione Geografica Tipica Primitivo

IT, Apulien - IGT, 88 Pkt. Robert
Parker, trocken, Primitivo
13 % vol

Ein herrlicher Primitivo mit moderaterem Alkoholgehalt, dennoch dicht und fruchtig. Der Criteria repräsentiert die traditionelle Stilistik des Primitivo.

0,2l **7,60 €**
0,75l **28,60 €**

SPIRITUOSEN, LIKÖRE UND BITTERE

	2cl
Alte Marille 41% vol	3,60 €
Alte Williams-Christ Birne 41% vol	3,60 €
Wildkirsch Likör 16% vol	3,60 €
Erdbeer-Rhabarber-Likör 41% vol	3,60 €
Himbeer Likör 20% vol	3,60 €
Kirsch Limes 16% vol	3,60 €
Mango Limes 16% vol	3,60 €
Kaffee Liquer 37,7% vol	3,60 €
Kakao Liquer 37,7% vol	3,60 €
Rum Coconat 40% vol	3,60 €
Salted Caramel Likör 17% vol	3,60 €
Champagner Trüffel Likör 15% vol	3,60 €
Baileys Irish Cream 17% vol	3,20 €
Eierlikör vom Geschenkhof 16% vol	3,20 €
Schokoladenlikör vom Geschenkhof 17% vol	3,20 €

Empfehlung von Lucia

Apricot-Brandy Alte Zeit
35% vol **7,20 €**

	2cl
Sherry Pedro Ximenez 15% vol	3,60 €
Alter Hullmann 35% vol	2,80 €
Linie Aquavit 40% vol	3,60 €
Malteser Aquavit 40% vol	2,80 €
Ramazotti Halbbitter 30% vol	2,80 €
Amaretto Disaronno 28% vol	2,80 €
Rum 54% vol	2,80 €
Jägermeister 35% vol	2,50 €

**Bei Fragen zu unseren
Allergenen und Zusatzstoffen
wende Dich gerne an Deine
Servicekraft.**

Zusatzstoffe und Allergene:

- 1 Koffein
 - 2 Farbstoffe
 - 3 Säuerungsmittel
 - 4 Chininhaltig
 - 5 Antioxidationsmittel
 - 6 Konservierungsstoffe
 - 7 Nititpökelsalz
 - 8 Geschmacksverstärker
 - 9 Phosphat
 - 10 Milcheiweiß
 - 11 Taurin
 - 12 Süßungsmittel
 - 13 Geschwefelt
 - 14 Geschwärzt
 - 15 Gewachst
- A Gluten
B Lupinen
C Laktose
D Eier
E Soja
F Sesam
G Erdnüsse
H Schalenfrüchte
I Sellerie
J Senf
K Sulfite
L Fisch
M Krebstiere
N Weichtiere