



# 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 beschern 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*

**24,50 € / Person**

\*entfällt / \*\*weniger

*Samstag und Sonntag*

**26,50 € / 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

7,50 €

### Großer gemischter Salat

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

12,90 €

*wahlweise mit*

gekochtem Ei + 1,70 €

Hähnchenstreifen + 2,80 €

Thunfisch + 2,80 €

### Wurst- und Käsespezialitäten mit einer Brotauswahl

Köstliche Käsesorten der Bünkemühler Hofkäserei und eine Aufschnittauswahl treffen aufeinander und sorgen für ein schmackhaftes Gesamtkonzept. Dazu reichen wir Senf und eine Brotauswahl.

16,90 €

### Pikante Currywurst nach Moorbecker Art

mit hausgemachter Currysauce und Pommes frites

11,90 €

### Strammer Max

mit zwei Scheiben Brot, Schinken, zwei Spiegeleiern und Gewürzgurke

13,90 €

### Folienkartoffel

mit Kräuterquark und Salatbeilage

11,90 €

*wahlweise mit*

Hähnchenbrust + 2,80 €

karamellisierten Zwiebelringen + 2,80 €

### Süßkartoffelpommes

mit einem Dip nach Wahl

6,20 €

*Wahl Dips: Ketchup, Mayonnaise, Sour Cream, Aioli*

### Kartoffel-Wedges mit Sour Cream

6,20 €



## HERZHAFTE SPEISEN

Samstag und Sonntag von 12.00 Uhr -17.30 Uhr

### Schweinekrustenbraten

mit Dunkelbiersauce, hausgemachtem  
Krautsalat und Rosmarin-Kartoffeln

26,90 €

### Rindergulasch

in herzhafter Paprika-Zwiebelsauce, mit  
Rotkohl und Spätzle

26,90 €

### Frische Forelle vom Auetal nach Müllerin Art

mit zerlassener Butter, Zitrone,  
Salzkartoffeln und hausgemachtem  
Gurkensalat

28,90 €

### Medaillons vom Schweinefilet

mit Champignon-Rahmsauce,  
mediterranem Pfannengemüse und  
Butterspätzle

24,50 €

### Wiener Schnitzel

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

31,50 €

### Kokos-Gemüsecurry

mit Sesam und gebräunten Erdnüssen  
verfeinert, dazu Reis

*vegan*

20,90 €

## 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 1,10 €

### Panna Cotta

mit Fruchtspiegel im kleinen Weckglas

4,40 €

### Mousse au Chocolat

im kleinen Weckglas

4,40 €

### Waffeln

+ Puderzucker 4,40 €  
+ einer Kugel Eis 6,30 €  
+ Früchten der Saison 6,90 €  
+ Früchten der Saison  
und einer Kugel Eis 8,20 €

Unser Waffeleisen ist heiß von:  
14.00 - 17.30 Uhr

### Eisvariationen

eine Kugel 1,90 €  
zwei Kugeln 3,80 €  
drei Kugeln 5,70 €

+ Portion Schlagsahne 1,10 €  
+ verschiedene Streusel 0,60 €  
+ Schokoladensauce 0,60 €

Eisvariationen:

Vanille, Erdbeer, Schokolade, Stracciatella,

### Dunkle Schokoladentarte

mit Passionsfrucht-Eis auf  
Butterstreusel mit salziger  
Karamellsauce und Korallenchip

12,30 €

### Zweierlei Mousse au Chocolat

auf einem Himbeerspiegel mit  
gebrannten Pistazien, Kokosküchlein und  
Korallenchip

12,30 €

## 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	4,90 €
Eisschokolade mit Sahne	4,90 €
Sanfter Engel mit Sahne	4,90 €
Erdbeer-Rhabarber Engel mit Sahne	5,50 €

### 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, Spätburgunder, 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 Nititpöckelsalz
- 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