

Herzlich willkommen im

Restaurant MAy-Harz

in Moock's Hotel

Sehr geehrter Gast,

wir freuen uns, dass Sie der Weg zu uns geführt hat und heißen Sie herzlich willkommen in unserem Restaurant und Hotel.

Unsere Küche und unser Keller haben Ihnen viel Gutes für Leib und Seele zu bieten. All dies haben wir in unserer Speise- und Getränkekarte zusammengefasst.

Ihre Speisen werden frisch zubereitet. Qualität liegt uns am Herzen. Gewürze beziehen wir aus dem Kräuterpark hier in Altenau. Sie Genießen also den Harz pur.

Wir wünschen Ihnen „guten Appetit“ und einen schönen Aufenthalt im Harz.

Eine Allergenkennzeichnung kann auf Wunsch eingesehen werden, die Legende der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte.

Ihr Moock's Hotel Team

Judith Teichmann

Herzlich willkommen im

Restaurant MAY-Harz

in Moock's Hotel

Suppen

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 01. | Tomatencremesuppe mit Sahnehaube
Hausgemachte Tomatencremesuppe aus Geschälten
Tomaten, mit Kräutern und Sahnehaube | 3,50€ |
| 02. | Feine Steinpilzsuppe
Suppe mit feinen Steinpilzen und Croûtons,
Kräutern und Gewürzen, cremig angerichtet | 4,00€ |
| 03. | Dijon-Zwiebel-Suppe
mit geröstetem Ciabatta Brot und
Parmesan-Käse überbacken | 4,50€ |

Herzlich willkommen im

Restaurant MAY-Harz

in Moock's Hotel

Vorspeisen

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 10. | Hausgemachter Tsatsiki
Hausgemachter Tsatziki aus Naturjoghurt,
Knoblauch, Gurken und Gewürzen | 5,50€ |
| 11. | Hirtenkäse-Pfännchen
Mit Cherrytomaten, grünen Oliven, bunten Paprika
Chili, Knoblauch und frischen Kräutern. | 12,50€ |
| 12. | Roastbeef-Pfännchen
Roastbeef-Streifen vom argentinischen Rind mit frischen
Pilzen, Cherrytomaten, grünen Oliven, Zwiebeln, Knoblauch,
Chili und frischen Kräutern in aromavoller
Butter-Sauce „Café de Paris“ | 15,90€ |
| 13. | Garnelen-Pfännchen
Garnelen in Olivenöl gebraten, mit Cherrytomaten,
bunten Paprika, grünen Oliven, Zwiebeln, Knoblauch, Chili,
frischen Kräutern und Knoblauch | |
| | Große Portion = 12 Stück | 15,90 € |
| | Kleine Portion = 7 Stück | 12,50€ |

Alle Vorspeisen mit geröstetem Knoblauch-Ciabatta-Brot.

Herzlich willkommen im

Restaurant MAY-Harz

in Moock's Hotel

Große Grillkartoffel mit Salatbeilage

und

- 21.** gebratenen frischen Champignons, Zwiebeln, Cherrytomaten, Knoblauch, Kräutern und einem Hauch Chili, dazu Sour Cream **11,90€**

Oder

- 22.** gegrilltem Lachsfilet mit rotem-Pfeffer-Kräuter-Marinade, dazu Sour Cream **14,90€**

Oder

- 23.** kross gebratenen Roastbeef-Streifen, frischen Champignons, Zwiebeln, Cherrytomaten und frischen Kräutern, dazu Sour Cream **15,90€**

Oder

- 24.** Garnelen (7 Stück) in Olivenöl gebraten, mit Cherrytomaten, grünen Oliven, Champignons, roten Zwiebeln, Zitrone, Chili, Kräutern und Knoblauch, dazu Sour Cream **15,90€**

Herzlich willkommen im

Restaurant MAY-Harz

in Moock's Hotel

Frische Salate

- | | | |
|------------|--|---------------|
| 30. | Kleiner Salatteller | 6,90€ |
| 31. | Salatteller „Chicken“
Salat mit kross gebratenen Hähnchenbruststreifen,
frischen Champignons, Chili, Knoblauch und Kräutern | 15,90€ |
| 32. | Salatteller „Lachs“
Salat mit gegrilltem Lachsfilet, Cherrytomaten, Chili,
Knoblauch und frischen Kräutern | 16,90€ |
| 33. | Salatteller „Garnele“
Salat mit Chili-Knoblauch-Garnelen (7 Stück), Cherrytomaten,
grünen Oliven, Champignons und frischen Kräutern | 17,90€ |
| 34. | Salatteller „Beef“
Salat mit Roastbeef-Streifen vom argentinischen Rind,
frischen Champignons und Cherrytomaten | 17,90€ |

***Alle Salate werden mit fruchtig-frischen Vinaigrette-Dressings
und geröstetem Ciabatta-Brot serviert.***

Auf Wunsch bereiten wir Ihren Salat mit Joghurt-Dressing zu.

Herzlich willkommen im

Restaurant MAy-Harz

in Moock's Hotel

Unsere Fischspezialitäten

- 40. Harzer Forelle**
Frische Harzer Forelle in Zitronenöl mit
frischen Kräutern gebraten, dazu geschwenkte Kartoffeln,
Meerrettich-Dip und kleiner Salatteller **15,90€**
- 41. Gegrilltes Lachsfilet**
gegrilltes Lachsfilet auf Tomaten-Chili-Rahm Sauce
mit karamellisierten Cherrytomaten,
dazu Blätterteig-Spinat-Rouladen **13,50€**
- 42. Lachsfilet Ragout**
Feines Ragout vom Lachsfilet, mit Garnelen,
bunten Paprika, Cherrytomaten, grünen Oliven,
frischen Kräutern, Chili und einem Hauch Knoblauch,
dazu Blätterteig-Spinat-Rouladen **20,90€**

Herzlich willkommen im

Restaurant MAY-Harz

in Moock's Hotel

Pasta Spezialitäten

Ein kleines Stück Italien im Harz.

- 50. Penne „Champignon“**
Penne tricolore mit frischen Champignons, Zwiebeln, Tomatenstückchen, frischen Kräutern, Chili und einem Hauch Knoblauch in Sahne-Sauce **11,50€**
- 51. Penne „carbonara“**
Penne tricolore a la Carbonara, in Schinken-Sahne-Sauce, mit Käse überbacken **13,50€**
- 52. Penne „al Salmone“**
Penne tricolore mit Lachsfiletstückchen, bunten Paprika, Cherrytomaten, Knoblauch und frischen Kräutern, in Sahne-Sauce mit einem Schuss Balsamico-Bianco **15,90€**
- 53. Penne „arrosto di manzo“**
Penne tricolore mit Roastbeef-Streifen vom argentinischen Rind, frischen Champignons, Zwiebeln, Cherrytomaten, Knoblauch und frischen Kräutern in Peperoncino-Butter (scharf!) oder mit aromatischer Butter „Café de Paris“ gebraten **15,90€**

Herzlich willkommen im

Restaurant MAY-Harz

in Moock's Hotel

Wildgerichte

- 60. Hirschbraten mit Pilzragout**
Hirschbraten mit Pilzragout, Blaukraut, Kroketten,
und Preisselbeeren **20,50€**
- 61. Wildschwein-Geschnetzeltes**
kurzgebratenes Wildschwein-Geschnetzeltes mit
frischen Champignons, Zwiebeln, Chili, Knoblauch
und frischen Kräutern in Sahne-Sauce, dazu Kartoffel-Röstis **21,50€**
- 62. Wildschwein-Steaks**
Drei kleine Wildschwein-Steaks (ca. 150 g)
mit Wacholder gegrillt, auf Heidelbeer-Balsamico-Sauce,
dazu Kroketten **22,50€**

*Alle Wildgerichte auf Wunsch anstatt mit Kroketten
auch mit unseren Steakhouse-Pommes*

Herzlich willkommen im

Restaurant MAY-Harz

in Moock's Hotel

Fleischgerichte

- 71. Hähnchenbrust-Geschnetzeltes**
Hähnchenbrust-Geschnetzeltes mit frischen Champignons, Zwiebeln, Kräutern, Chili und einem Hauch Knoblauch in Rahm-Sauce, dazu Kartoffel-Röstis **15,90€**
- 73. Boeuf Stroganoff**
Roastbeef-Geschnetzeltes mit frischen Champignons, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Chili und frischen Kräutern In Rahm-Sauce, dazu Kartoffel-Röstis **17,90€**
- 74. Gegrillte Schweinerückenrouladen**
Frisch gegrillte Schweinerückenrouladen mit getrockneten Tomaten, Frühlingszwiebeln und Serrano Schinken gefüllt auf Thymian-Sahne-Sauce, dazu Kroketten **20,90€**
- 75. Rinderrouladen - frisch aus der Pfanne -**
Aus argentinischem Roastbeef, gefüllt mit Serrano Schinken, Weichkäse (Feta aus Kuhmilch), Kräutern, Chili und einem Hauch Knoblauch in pikanter Dijon-Rahm-Sauce, dazu Kroketten **25,90€**

Herzlich willkommen im

Restaurant MAY-Harz

in Moock's Hotel

Barbeque-Gerichte mit Salatbeilage

- | | | |
|------------|--|---------------|
| 80. | Argentinisches Roastbeef-Steak
mit geschmackvollem Fettrand | |
| | klein ca. 220 g | 20,50€ |
| | groß ca. 300 g | 24,50€ |
| 81. | Hähnchenbrust Mediterran | |
| | Zwei Hähnchenbrust-Filets (ca. 240g)
Mit Rosmarinzweig gegrillt | 14,90€ |
| 83. | Entrecôte „Cafe de Paris“ | |
| | Argentinisches Roastbeef-Steak ca. 300g, ohne
Fettrand mit aromatischer Buttersauce
im Guss-Pfännchen serviert | 26,50€ |
| 84. | „Grill-Variete“ | |
| | Kleines Roastbeef-Steak, Schweinerücken-Steak,
Wildschwein-Steak und Hähnchenbrust-Filet | 29,50€ |

Die Beilagen nach Ihrem Geschmack wählen Sie bitte selbst.

Herzlich willkommen im

Restaurant MAY-Harz

in Moock's Hotel

Beilagen

Grillkartoffel mit Sour Cream	5,50€
Gebratene Champignons mit Zwiebeln, Knoblauch und frischen Kräutern	5,50€
Bratkartoffeln	5,50€
Kartoffel-Röstis	4,00€
Porterhouse-Pommes	4,00€
Geröstetes Knoblauch-Ciabatta-Brot	1,50€
Kräuterbutter	1,00€

Herzlich willkommen im

Restaurant MAY-Harz

in Moock's Hotel

Schnitzel nach Art des Hauses

- 90.** 3 kleine Schnitzel natur gebraten, belegt mit Serrano-Schinken, Broccoli und mit Béchamel-Käse-Sauce gratiniert, dazu Porterhaus-Pommes und Sour Cream **14,90€**
- 91.** 3 kleine Schnitzel natur gebraten, mit Cherrytomaten Belegt und mit Käse überbacken auf Tomaten-Sahne-Sauce, dazu Kartoffelröstis **15,90€**
- 92.** 3 kleine Schnitzel natur gebraten, mit pikanter Cacclatora (bunte Paprika, rote Zwiebeln, Cherrytomaten und Oliven), mit Parmesankäse gratiniert, dazu Porterhouse-Pommes und Sour Cream **14,90€**
- 93.** 3 kleine Schnitzel natur gebraten, mit frischen Campignons, Broccoli, Serrano Schinken und Parmesan-Sahne-Sauce Überbacken, dazu Porterhouse-Pommes und Sour Cream
- 94.** 3 kleine Schnitzel natur gebraten, mit Weichkäse überbacken, mit Serrano Schinken und Balsamicocreme garniert, dazu Rosmarin-Kartoffeln und Sour Cream **16,90€**

Herzlich willkommen im

Restaurant MAY-Harz

in Moock's Hotel

Desserts

- | | | |
|-------------|---|--------------|
| 100. | Türkischer Joghurt mit Walnüssen und Honig | 4,90€ |
| 101. | Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne | 4,90€ |
| 102. | Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis | 5,50€ |

Herzlich willkommen im

Restaurant MÄy-Harz

in Moock's Hotel

Warme Getränke

200.	Tasse Kaffee	2,20€
201.	Tasse Kaffee koffeinfrei	2,20€
202.	Kännchen Kaffee	4,30€
203.	Kännchen Kaffee koffeinfrei	4,30€
204.	Milchkaffee	2,90€
205.	Cappuccino	3,20€
206.	Latte macchiato	3,80€
207.	Espresso	2,20€
208.	Glas Tee	2,00€
209.	Kännchen Tee	4,00€
210.	Pott Kaffee	2,90€
211.	Pott Kakao	3,20€
212.	Glühwein	3,50€
213.	Grog von 4cl Rum	4,50€

Herzlich willkommen im

Restaurant M^Ay-Harz

in Moock's Hotel

Kalte Getränke

220.	Coca Cola klein ^{1,9,}	0,20 l	2,50€
221.	Coca Cola groß ^{1,9,}	0,40 l	4,00€
222.	Coca Cola light ^{1,9, 11, 12,}	0,20 l	2,50€
223.	Fanta klein ^{1,3,}	0,20 l	2,50€
224.	Fanta groß ^{1,3,}	0,40 l	4,00€
225.	Sprite klein	0,20 l	2,50€
226.	Sprite groß	0,40 l	4,00€
227.	Spezi klein ^{1,3,9,}	0,20 l	2,50€
228.	Spezi groß ^{1,3,9,}	0,40 l	4,00€
229.	Bad Harzburger Classic	0,25 l	2,30€
230.	Harzer Grauhof Brunnen	0,70 l	4,80€
231.	Gerolsteiner Stilles Wasser	0,25 l	2,50€
232.	Schweppes Bitter Lemon ^{10,}	0,20 l	2,50€
233.	Schweppes Ginger Ale ^{1,}	0,20 l	2,50€
234.	Schweppes Tonic Water ^{10,}	0,20 l	2,50€
235.	Orangensaft	0,20 l	2,50€
236.	Apfelsaft	0,20 l	2,50€
237.	Traubensaft	0,20 l	2,80€
238.	Johannisbeersaft ^{3,}	0,20 l	2,80€
239.	Apfelschorle klein	0,20 l	2,50€
240.	Apfelschorle groß	0,40 l	4,00€

Herzlich willkommen im

Restaurant MAY-Harz

in Moock's Hotel

Biere

250.	Krombacher Pilz klein	0,30 l	4,9% Vol.	2,50€
251.	Krombacher Pilz groß	0,50 l	4,9% Vol.	4,20€
252.	Altenauer hell klein	0,30 l	4,9% Vol.	2,50€
253.	Altenauer hell groß	0,50 l	4,9% Vol.	4,20€
254.	Altenauer dunkel klein	0,30 l	5,0% Vol.	2,50€
255.	Altenauer dunkel groß	0,50 l	5,0% Vol.	4,20€
257.	Erdinger Weizen	0,50 l	5,3% Vol.	4,50€
258.	Erdinger Weizen Dunkel	0,50 l	5,3% Vol.	4,50€
259.	Erdinger Weizen Kristall	0,50 l	4,9% Vol.	4,50€
260.	Erdinger alkoholfrei	0,50 l	0,0% Vol.	4,50€
261.	Krombacher alkoholfrei	0,33 l	0,0% Vol.	3,00€
262.	Altenauer Malztrunk	0,33 l	0,0% Vol.	2,50€
263.	Alster klein	0,30 l	4,8% Vol.	2,50€
264.	Alster groß	0,50 l	4,8% Vol.	3,50€

Herzlich willkommen im

Restaurant M_Ay-Harz

in Moock's Hotel

Weine	Alc.	0,20 l	Fl.
280. Dornfelder rosé, halbtrocken, Rheinhessen	12,0% Vol.	4,00€	20,00€
281. Riesling weiß, halbtrocken, Rheinhessen	11,0% Vol.	4,00€	20,00€
282. Riesling weiß, trocken, Rheinhessen	11,5% Vol.	4,00€	20,00€
283. Müller Thurgau weiß, trocken, Rheinhessen	11,5% Vol.	4,80€	24,00€
284. Müller Thurgau weiß, lieblich, Rheinhessen	11,0% Vol.	4,00€	20,00€
285. Trollinger rot, trocken, Württemberg	12,5% Vol.	4,80€	24,00€
286. Dornfelder rot, halbtrocken, Rheinhessen	11,5% Vol.	4,00€	20,00€
287. Merlot rot, trocken, Frankreich	12,5% Vol.	4,00€	15,00€
288. La Comtesse rot, lieblich, Frankreich	11,5% Vol.	4,00€	20,00€
289. Bordeaux rot, trocken, Frankreich	13,5% Vol.	4,00€	15,00€

Herzlich willkommen im

Restaurant M_Ay-Harz

in Moock's Hotel

Spirituosen

380.	Fürst Bismarck	2 cl	38,0% Vol.	2,00€
381.	Obstler	2 cl	38,0% Vol.	2,50€
382.	Wodka	2 cl	37,5% Vol.	2,00€
383.	Schierker Feuerstein	2 cl	35,0% Vol.	2,00€
384.	Johannisbeer	2 cl	18,0% Vol.	2,00€
385.	Malteser Aquavit	2 cl	40,0% Vol.	2,50€
386.	Fernet Branca	2 cl	40,0% Vol.	2,50€
387.	Hansen Rum	2 cl	40,0% Vol.	2,50€
388.	Asbach uralt	2 cl	38,0% Vol.	2,50€
389.	Williams Birne	2 cl	40,0% Vol.	2,50€
390.	Linie Aquavit	2 cl	41,5% Vol.	3,00€
391.	Jubiläums Aquavit	2 cl	40,0% Vol.	2,80€
392.	Baileys	2 cl	17,0% Vol.	2,50€
393.	Grappa	2 cl	38,0% Vol.	3,00€
394.	Altenauer Mageninspektor	2 cl	40,0% Vol.	2,50€
394.	Altenauer Kräuterlikör	2 cl	35,0% Vol.	2,50€
394.	Ramazzotti klein	2 cl	30,0% Vol.	2,50€
394.	Ramazzotti groß	4 cl	30,0% Vol.	5,50€
394.	Gin Tonic	4 cl	37,5% Vol.	4,50€

Herzlich willkommen im

Restaurant MÄy-Harz

in Moock's Hotel

Aperitifs

400.	Aperitif Wodka, Zitrone und Apfelsaft	5 cl	37,5% Vol.	5,50€
401.	Campari mit Soda	4 cl	25,0% Vol.	4,50€
402.	Campari mit O-saft	4 cl	15,0% Vol.	4,50€
403.	Martini bianco	5 cl	15,0% Vol.	4,00€
404.	Martini rosso	5 cl	15,0% Vol.	4,00€
405.	Sandemann Sherry Seco	5 cl	15,0% Vol.	4,00€
406.	Sandemann Sherry medium	5 cl	15,0% Vol.	4,00€

Herzlich willkommen im

Restaurant MÄy-Harz

in Moock's Hotel

Ein letztes Wort in eigener Sache

Sie sind heute in unserem Haus zu Gast. Bei der Bewirtung legen wir großen Wert auf regionale Zutaten und saisonale Gerichte. Wir beziehen unsere Lebensmittel nach Möglichkeit aus der direkten Umgebung wie zum Beispiel dem Altenauer Kräuterpark oder der traditionellen Altenauer Brauerei, um nur mal einige davon namentlich zu benennen.

>> *Damit der Harz Ihnen auch kulinarisch in guter Erinnerung bleibt.* <<

Besondere Wünsche berücksichtigen wir gern, bitte teilen Sie diese unserem Servicepersonal mit.

An dieser Stelle finden Sie alle Inhaltsstoffe, die wir in der Speisekarte durch ein Kürzel angegeben haben.

- 1 Mit Farbstoffen
- 2 Mit Konservierungsstoffen
- 3 Mit Antioxydationsmitteln
- 4 Mit Geschmacksverstärker(n)
- 5 Geschwefelt
- 6 Geschwärzt
- 7 Mit Phosphat
- 8 Mit Milcheiweiß
- 9 Koffeinhaltig
- 10 Chininhaltig
- 11 Mit Süßungsmitteln
- 12 Enthält eine Phenylalaninquelle (bei Aspartam anzugeben)