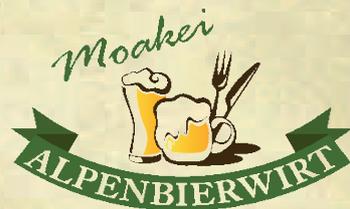


GRIAS DI IM GASTHAUS MARKTERWIRT
MOAKEI DER ALPENBIERWIRT



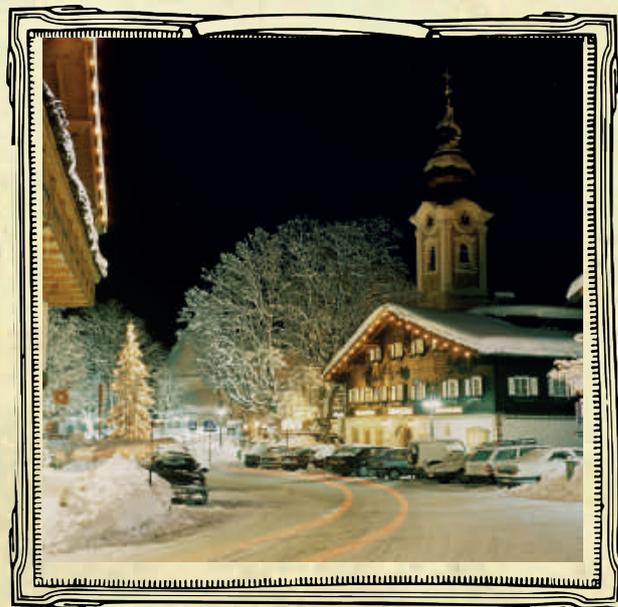
Speisekarte

HEIMISCHE SCHMANKERL

BIERSPEZIALITÄTEN

Wir laden Sie ein gemütliche Stunden
bei uns zu verbringen.

Genießen Sie traditionelle Schmankerl
oder ein kühles Bier in der
Moakei's Bierbar!



**Wir sind stolz darauf Genusswirt
und geprüfter AMA Betrieb zu sein!**

Produkte aus der Genussregion:

Gemüse aus der Genussregion

Walsertal (Schwaighofer Wals-Siezenheim)

Steirisches Kürbiskernöl und Steirerkren

(AGM Großmarkt Altenmarkt)

Regionale Produkte mit dem AMA-Gastrosiegel Ausgezeichnet:

#Rind und Kalb: Johann Rathgeber-Pischldorf,

RadstadtFleisch & Wurstwaren Ladinger- Radstadt

#Schwein: Fleisch & Wurstwaren Ladinger-Radstadt und Schitter Altenmarkt

#Milch & Milchprodukte aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

#Bierkäse aus dem Pinzgau, AGM Altenmarkt

#Eier (Freilandhaltung) Franz Baumgartner-Haag

#Erdäpfel, Gemüse und Obst der Saison aus heimischer

Landwirtschaft vom Gemüsehandel Schwaighofer- Wals Siezenheim

#Wild aus Eigenjagd-Lungau

#Fisch aus heimischen Gewässern, Forelle aus dem Zauchensee

Große Auswahl unserer Bierspezialitäten und Goodies für zu Hause

erhalten Sie in unserem AlpenbiertwirtShop.

Fragen Sie einfach beim
Servicepersonal danach!

Liebe Gäste! um Missverständnisse bei
Reklamationen vorbeugen zu können-
wenden Sie sich gleich an unsere
Servicemitarbeiter!



Keine getrennten Rechnungen



BIERSPEZIALITÄTEN

DAS KÜHLE BLONDE TRADITIONELL ODER
MIT GESCHMACK VON DER SALZBURGER PRIVATBRAUEREI STIEGL



Gerne zeigen Ihnen unsere Servicemitarbeiter auch die Flaschenetiketten zum Nachlesen der verschiedenen Geschmäcker in den diversen Bieren. In unseren Bieren sind Sulfite und Gluten enthalten.



Bier vom Fass

Stiegl-Goldbräu

Lady Pfiff.....	0.125 l.....	1,70
Pfiff.....	0.2 l.....	2,80
Seiterl.....	0.3l.....	3,50
Halbe.....	0.5 l.....	4,20
Maß.....	1,0l.....	8,40

Stiegl Hausbier Monats Bier..

Wildshuter Sortenspiel....	0,7l....	12,50
Männerschokolade.....	0,7 l...	12,50
Gmahde Wiesn	0,7l....	12,50
Hausbier des Monats.....	0,7l....	12,50

Braukunst auf höchster Stufe
www.stiegl.at

Stiegl-Paracelsus Zwickl/Weizen

Lady Pfiff.....	0,125 l.....	1,70
Pfiff.....	0.2 l.....	2,80
Seiterl.....	0.3 l.....	3,70
Halbe.....	0.5 l.....	4,50
Maß.....	1,0 l.....	9,00

Flaschenbiere

Franziskaner Weizen hell.....	0.5l.....	4,50
Franziskaner Weizen dunkel.....	0.5l.....	4,50
Stiegl Sport-Weisse alkoholfrei.....	0.5l....	4,50
Stiegl Frei Bier alkoholfrei.....	0.3l....	3,50
Hacker-Pschorr Münchner Kellerbier mit Bügelverschluss..	0.5l.....	4,90
Pinzga Zwickl.....	0.5l.....	4,50
Craft beer aus dem Pinzgau Pinzga Weizen.....	0.5l.....	4,50
Craft beer aus dem Pinzgau Pinzga Bockbier.....	0,3l.....	4,90
Stiegl Columbus.....	0,3l.....	3,90
Pale Ale Wochta Bier.....	0,3l.....	3,90
aus Grossarl verschiedenen Sorten		

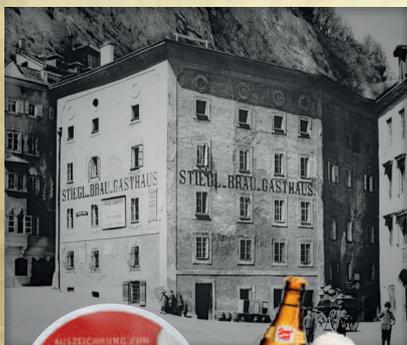
Flaschenbiere die nach mehr schmecken - die muss man probiert haben!

Hell:

Brewdog „Punk IPA“		
Schottland 5,6%.....	0,33 l.....	4,90
Sierra Nevada „Pale Ale“ USA 5,6%.....	0.35 l.....	4,90
Pinzga „Pale Ale“ Österreich 4,8%.....	0.33 l.....	3,90
Murauer „Black Hill“ Österreich 5,5%.....	0.33 l.....	3,90
„Crew Republic“ Drunken Sailor Österreich 6,1%.....	0.33 l.....	4,90
Stiegl Bockbier Österreich 7,0%.....	0.33 l.....	4,20

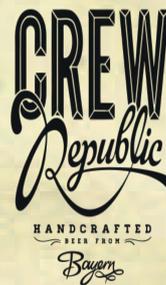
Dunkel

Königs Ludwig 5,1% ...	0.5 l.....	4,30
Roundhouse Kick „Crew Republic“ München 5,6%.....	0.33 l.....	4,90
Barney Flats „Oatmeal Stout“ Californien 5,8%	0.35 l	4,90
Guinness Irland 4,1%.0,33 l...		4,90



MOAKEI 'S BIERVERKOSTUNG

STILLE DEIN BEDÜRFNIS NACH GENUSS MIT
UNSERER AUSSERGEWÖHNLICHEN BIERVERKOSTUNG.
SERVIERT WERDEN DREI SORTEN VON BIER AM
HOLZBRETT. LASSEN SIE SICH DEN ZARTEN
BIERGESCHMACK AM GAUMEN ZERGEHEN UND
ERTASTEN SIE DIE FEINEN AROMEN.



#es3erGespann

Stiegl-Goldbräu
Stiegl-Paracelsus
Stiegl- Weisse
je 1 Glas am Holzbrett



Dirndl.....je 0,125l...5,10
Bua.....je 0,33l....11,00
großer Bua..je 0,5l.....13,10

#esExperiment

Stiegl-Weisse oder Goldbräu
mit Hollerlikör, Preiselbeerlikör
und Kirschrum

Dirndl.....je 0,125l Weizen: 6,90
Goldbräu 6,90
Bua.....je 0,33l Weizen 12,60
Goldbräu 12,30
großer Bua..je 0,5l Weizen 15,30
Goldbräu 14,40



In diesen besonderen Gemäuern
schmeckt's gleich 3x so gut.

#daÖsterreicher

Stiegl-Bockbier 0,33l
Pinzga Pale Ale 0,33l
Murauer Black Hill 0,33l

11,70

#esAuswertige

Hell:
Brewdog Punk IPA 0,33l
Sierra Nevada Pale Ale 0,33l
Crew Republic Drunken Sailor 0,33l

14,70

Dunkel:
Crew Repulic Roundhous Kick 0,33l
Barney Flats Oatmeal Stout 0,35l
Guinness 0,33l

14,70



VORSPEISEN SUPPEN SALATE

ZUM LÖFFELN AUS DEM SUPPENTOPF

ZUM ESSEN ANFANGEN

ZUM GSUND BLEIM

Vorspeisen

Carpaccio vom Hirschkalb.....12,50

Mit Himbeervinaigrette
eingelegte Eierschwammerl,
Rucola & Parmesanspähne G/O/M

Gebackener Ziegenkäse11,90

Mit Feldsalat & Preiselbeerobers G/A/C/O



Moakei 's Suppen

Hausgemachte Rinderbouillion.....4,30

Mit einer Einlage Ihrer Wahl:
Kräuterfritatten, Suppennudeln
oder Kaspressknödel A/G/CL

Kartoffel-Steinpilzsuppe

Mit Croutons G/L/O

groß.....5,90

klein.....4,50

Ingwer Kürbiscremesuppe

groß.....5,90

klein.....4,50

Wüstelsuppe mit Frankfurter.....6,90

L/M

Lust auf Salat?

Grüner Salatteller.....4,20

Gemischte Salatschüssel.....6,90

Gemischter Salatteller.....5,00

Fischsalat.....12,90

Blatsalat mit
gebratenem Lachsforellenfilet
& Joghurtdressing D/G/O/M/L

„Moakei's Salatschüssl.....10,90

knackiger Salat mit Hausdressing,
dazu feinen Karreespeck
& frische Ziegenkäsebällchen O/G/M/L

Steirersalat.....11,60

Gemischter Salat mit gebratenem Speck,
Bratkartoffeln, Spiegelei,
Käferbohnen & Kürbiskernöl O/M/L

Backhendlsalat.....12,50

Gemischter Salat mit
gebackenen Hühnerstreifen,
Kürbiskernen & Kürbiskernöl G/L/M/O/C/A

Portion Kernöl extra.....1,50



VITALKÜCHE NUDELN FISCH

WAS GESUNDES

WAS FLEISCHIGES AUS DER REGION

FISCH AUS DEM HAUSEIGENEN ZAUCHENSEE

Berni´s Vitalküche

Pongauer Kasnockn.....10,90
Hausgemacht & unübertroffen!
Mit Bierkas würzig vollendet
& Röstzwiebeln verfeinert, dazu grüner Salat
O/L/A/C/G

Grillgemüsepfanne
Mit Ofenkartoffel.....9,80
Mit Ofenkartoffel
& gebratenen Hühnerstreifen12,20
Dazu servieren wir Kräuterrahm G/M/L/F/A

Hausgemachte Spinatknödel.....10,50
Mit Ziegenkäsefüllung
dazu servieren wir Wintergemüse,
Salzkartoffeln & Kräuterdip A/C/G/M/L

Moakei's Nudeltaschen.....9,50
Mit Frischkäsefüllung,
dazu frischer Rucola & Parmesan G/C/A

Butterspaghetti
Mit hausgemachtem Tomatenragout ...8,50
Mit feiner Sauce Bolognese.....8,90
A/G/L/C/O

Tortelloni (Vegan).....9,20
Mit Quinoa-Spinatfülle, dazu frischer Rucola

Fisch Gerichte

Forelle „Müllerin Art“.....15,50
Saibling oder Bachforelle.....16,90
Mit Knoblauch-, Mandel- oder Kräuterbutter.
Dazu servieren wir Petersilienkartoffeln & Salat.
Ca. 25 Minuten Wartezeit G/A/H/O

Gebratenes Saiblingsfilet
mit Grillgemüse, Wedges
und Kräuterbutter.....19,50

Hauptspeisen

Goldgelb gebackenes Wiener Schnitzel
Vom Schwein.....12,50
Vom Huhn13,20
Mit Preiselbeeren
Zitrone & Petersilienkartoffeln A/C /G

Cordon bleu knusprig gebacken
Vom Schwein.....13,80
Vom Huhn.....14,90
Mit Preiselbeeren,
Zitrone & Petersilienkartoffeln A/C/G/F/M

Ofenfrischer Pongauer Schweinebraten....12,20
Mit Semmelknödel,
Kartoffeln & Bratensaft*1 A/C/G/L

Grillteller(Schwein, Rind und Huhn).....17,50
Mit Pommes Frites
Gemüse & Kräuterbutter G/A/L/M

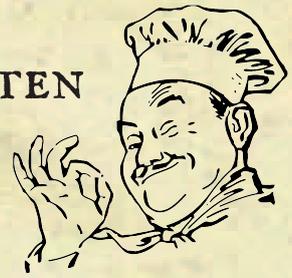
Zwiebelrostbraten vom Almoachsen.....18,60
Mit Speckbohnen
und Röstinchen A/C/G/M/L/O

Rumpsteak vom Grill 220g/190g.....27,20/ 23,50
Mit Wedges,
Grillgemüse & Kräuterbutter F/O/M/L/G.

Steak Burger15,90
(reines Rindfleischsteak)
Mit Salatblatt, Zwiebelringen, Tomatenscheiben,
gebratenem Speck, Cocktailsauce & Pommes
A/F/G/N/P/C



SÜSSE VERFÜHRUNGEN WIE AUS OMA 'S ZEITEN



Süßes von Oma

2 Stk. gefüllte Palatschinken.....5,20
Mit Marillen-, Erdbeer-,
Preiselbeermarmelade
oder Schokosauce A/C/G

Eispalatschinken.....6,20
mit Vanilleeis und Schokosauce A/C/G

**Hausgemachter
Topfen- oder Apfelstrudel**.....3,20
Nach Wahl
mit Vanillesauce.....4,20
Mit Schlagobers.....3,80
Mit Vanilleeis & Schlagobers.....4,70
A/C/G/O

Moakei's Kaiserschmarrn.....9,90
Kleine Portion.....8,90
Mit Rosinen,
Zwetschkenröster oder Apfelmus
O/A/L/G/N/H/E
(Zubereitungszeit jeweils ca. 25 Minuten)



Eisgenus vom „Arche Fritz“

Gemischtes Eis
mit oder ohne Schlagobers Euro 4,50

Eisschoko
Frisches Vanilleeis,
Kakao und Schoko Euro 4,90

Eiscafé
Frisches Vanilleeis,
Kaffee und Schlagobers Euro 4,90

Coup Dänemark
Frisches Vanilleeis,
Schokosauce und Schlagobers Euro 5,80

Heiße Liebe
Frisches Vanilleeis,
heiße Himbeeren und Schlagobers Euro 6,20

Nussbecher
Cremiges Eis mit Nüssen,
reichlich garniert mit Schlagobers Euro 6,50

Stracciatellabecher
Gemischtes Cremeeis, Bananen,
Schokosauce und Schlagobers Euro 6,50



GETRÄNKE

WÄHLEN SIE AUS DEM GROSSEN ANGEBOT
AN ALKOHOLFREIEN GETRÄNKEN
AUSGESUCHTEN WEINEN... TEE... KAFFEE...

Frisches

Sodawasser 0.25 l.....	1,20
Mineralwasser .0.35 l.....	2,70
MineralZitrone 0.35 l.....	2,90
Mineralwasser 0.70 l.....	4,90
Almdudler 0.35 l.....	2,90
Tonic Water 0.20 l.....	2,90
Bitter Lemon 0.20 l.....	2,90
Ginger Ale 0.20 l.....	2,90
Fruchtsäfte 0.20 l.....	2,90
Erdbeere, Marille, Mango, Multivitamin, Orange	
Johannisbeersaft 0.25 l.....	2,90
Johannisbeersaft gespritzt 0.25 l.....	2,90
Ice Tea Pfirsich oder Zitrone 0,33 l.....	2,90
Red Bull 0.20 l.....	3,80
Coca Cola light/zero 0.33 l.....	3,10
Coca Cola, Spezi, Zitronenlimonade, Orangenlimonade.....	0,25 l...2,900,5 l...5,20
Schwasser	
(Himbeerwasser Still) 0,5 l.....	1,90
Himbeersod. 0.5 l.....	2,60
Apfelsaft 0.25 l.....	2,90
Apfelsaft gespritzt 0.25 l.....	2,90
Hollersirup mit Soda 0,5 l.....	2,60
Traubensaft 0.25 l.....	2,90
Traubensaft gespritzt 0.25 l.....	2,90

Tee & Heißes

Tee.....	2,70
Schwarzer Tee, Kräutertee, Grüner Tee, Pfefferminztee, Hagebuttentee, Kamillentee, Früchtetee	
Glühwein 1/4 l.....	4,90
Jagattee 1/4 l.....	4,90
Heiße Zitrone 1/4 l.....	2,60

Aperitif

1 Glas Zauchenseeperle	
Sekt mit Holundersaft.....	4,20
Campari Soda/Orange 4 cl.....	4,20
Aperol gespritzt 1/4 l.....	4,50
Hugo 1/4 l.....	4,50
Grape Rosè 1/4 l.....	4,50
Lillet Wild Berry 1/4 l.....	4,50

Offene Rotweine

Zweigelt 1/8 l.....	2,70
Rotwein gespritzt 1/4 l.....	3,40
Rotwein gespritzt süß 1/4 l.....	3,50

Offene Weißweine

Grüner Veltliner 1/8 l.....	2,70
Weißwein gespritzt 1/4 l.....	3,40
Weißwein gespritzt süß 1/4 l.....	3,50
Weißwein gespritzt 1/4.....	3,90
mit Litschi, Kiwi, Melone, Veilchen, Grapefruit, Mango oder Ananas-Sirup „Jaga“ Spritzer mit Preiselbeerlikör 1/4 l.....	3,90

Sekt/

Prosecco

1 Glas Prosecco 0.1l.....	3,90
1 Flasche Prosecco 0.7 l.....	23,40
1 Flasche Rosé 0.7 l.....	24,00
1 Flasche Schlumberger Sekt 0.7 l.....	39,00
1 Flasche Champagner Veuve Clicquot oder Moët Chandon 0,7l.....	95,-

UNSER WASSER IST KOSTENLOS
BEI EINER KONSUMATION
WEITERER GETRÄNKE.
NUR WASSER EUO 1,- PRO GLAS
EURO 2,50 PRO KARAFFE.

Pobieren Sie auch einen
Guten Tropfen aus unse-
rer vielseitigen Weinkarte
und Schnapskarte für
Jedermann!!

Schnäpse

Obstler 2 cl.....	2,50
Marillenschnaps 2 cl.....	3,10
Birnenschnaps 2 cl.....	3,10
Nussschnaps 2 cl.....	3,10
Angesetzter Kriacherl 2 cl.....	3,10
Vogelbeerschnaps 2 cl.....	4,90
Zirbenschnaps 2 cl.....	3,10
Grappa 2 cl.....	3,10



Kaffee & mehr



Verlängerter.....	2,80
Espresso.....	2,50
Melange mit Milchschaum.....	3,10
Kleiner Brauner.....	2,50
Kleiner Macchiato.....	2,50
Kl. Espresso mit Milchschaum Großer Brauner.....	3,50
Großer Macchiato.....	3,30
Gr. Espresso mit Milchschaum Caffè Latte.....	3,60
Cappuccino.....	3,40
mit Milchschaum oder Schlagobers Heiße Schokolade mit Milch & Schlagobers.....	3,50
Lumumba.....	5,00
Heiße Schokolade mit Milch, Rum und Schlag Irish Coffee.....	5,90
Espresso mit Irish Whiskey, braunem Zucker & Sahne	



Der Markterwirt



Seit 1752 ist der traditionsreiche Markterwirt im Besitz der Familie Schneider und das älteste Haus am Platz.

Blickt auf eine sehr lange und interessante Geschichte zurück. Sommer-sowie Winterurlauber, Busreisende, Wanderer und Fliegenfischer zählen ebenso zu unseren Stammgästen, wie heimische Gäste, die nicht nur die gute Küche bei uns genießen.

Alte Gewölbe, die teils noch erhalten sind, die gediegene Einrichtung mit alten Bauernmöbeln und Liebe zum Detail, haben den Charakter des Hauses erhalten.

In jedem Raum spüren Sie die gemütliche und nostalgische Atmosphäre. Wir beherbergen bis zu 65 Gäste in 29 stilvoll und komfortabel ausgestatteten Zimmern.

