



EINE HOMMAGE
AN DIE WURZELN

FERDINAND AM
MOAR GUT

Rückkehr zum Ursprung

Ein Ort, der den Ursprung des Moar Guts neu erzählt. Benannt nach Opa Ferdinand, der gemeinsam mit seiner Frau, Oma Maria, den Grundstein dieses Hauses gelegt hat, ist Ferdinand eine Hommage an gelebte Gastfreundschaft, österreichische Kulinarik & die Werte, die das Moar Gut seit Generationen prägen.

Dort, wo einst die erste Gaststube des Hauses war, entsteht heute ein Restaurant, das bewusst Ruhe, Tiefe & Genuss in den Mittelpunkt stellt. Mit nur vier Tischen schaffen wir Raum für ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis - persönlich, aufmerksam & reduziert auf das Wesentliche.

Unsere Küche versteht sich als moderne Interpretation der österreichischen Tradition. Verwurzelt im Handwerk, geprägt von regionalen Produkten, den Jahreszeiten & großem Respekt vor Herkunft & Qualität.

Manche Gerichte erzählen dabei ganz persönliche Geschichten: Lieblingsspeisen von Ferdinand selbst, inspiriert von Erinnerungen, Kindheit & echter österreichischer Wirtshauskultur – behutsam weitergedacht & zeitgemäß interpretiert.

Im Ferdinand entstehen große Aromen nicht durch Inszenierung, sondern durch Zeit, Sorgfalt & Können. Ehrliche Küche mit Tiefe & Charakter. Ein Restaurant für Gäste, die das Besondere suchen & die Schönheit im Einfachen erkennen.

Ferdinand ist eine Verneigung vor dem Ursprung.

Ferdinand

Return to the origin

A place that retells the origins of Moar Gut. Named after Grandpa Ferdinand, who, together with his wife Grandma Maria, laid the foundation for this house, Ferdinand is a tribute to heart - felt hospitality, Austrian cuisine, and the values that have shaped Moar Gut for generations.

Where the house's very first dining room once stood, a restaurant is now being created that consciously places calm, depth, and enjoyment at its heart. With only four tables, we create space for an extraordinary culinary experience - personal, attentive and reduced to the essentials.

Our cuisine is a modern interpretation of Austrian tradition. Rooted in craftsmanship, shaped by regional products, the seasons, and a deep respect for origin and quality.

Some dishes tell very personal stories: Ferdinand's own favorite meals, inspired by memories, childhood and authentic Austrian tavern culture - gently reimagined and interpreted for today.

At Ferdinand, great flavors are not created through staging, but through time, care, and skill. Honest cuisine with depth and character. A restaurant for guests who seek something special and recognize the beauty in simplicity.

Ferdinand is a bow to the origin.

Ferdinand

DIE SCHLUTZKRAPPEN

21

Ein Tiroler Klassiker mit alpinem Charakter • Zarte, gerandelte Schlutzkrapfen, gefüllt mit cremigem Topfen und Spinat • Serviert mit brauner Butter, sautiertem Blattspinat und frischem Spinat.

A Tyrolean classic with Alpine character • Delicate crimped pasta pockets filled with creamy ricotta and spinach • Served with browned butter, sautéed spinach, and fresh baby spinach.

DIE RINDSSUPPE

14

Das flüssige Gold • Eine Hommage an die österreichische Suppenküche • Intensiv im Geschmack • Klassisch serviert mit Frittaten, Grießnockerl und Leberknödel • Frischer Schnittlauch aus unserem Kräutergarten.

Liquid Gold • A tribute to Austria's rich soup tradition • Intensely flavorful • Traditionally served with sliced pancakes, semolina dumplings, and liver dumplings • Fresh chives from our herb garden.

DIE KALBSLEBER

23

Zubereitet nach Oma Marias Geheimrezept • Zarte Kalbsleber • Scharf angebraten • Außen leicht gebräunt und innen saftig • Traditionell serviert mit gerösteten Zwiebeln, Erdäpfelpüree und Bröselkarfiol.

Prepared according to Grandma Maria's secret recipe • Tender veal liver • Sear-fried over high heat • Lightly browned on the outside and juicy on the inside • Traditionally served with crispy roasted onions, mashed potatoes and cauliflower with breadcrumbs.

DIE FORELLE MÜLLERIN

39

Ganze Forelle • Mehliert und in Mandelbutter goldbraun gebraten • Fein im Geschmack • Knusprig in der Textur • Serviert mit Dillerdäpfel, Zitrone und Petersilie aus unserem Kräutergarten.

Whole trout • Lightly floured and pan-fried to golden perfection in almond butter • Delicate in flavor • Crispy in texture • Served with dill potatoes, lemon, and fresh parsley from our herb garden.

DER SPINATKNÖDEL

27

Ein Statement an die österreichische Knödelkultur • Weich und herzhaft im Geschmack • Serviert mit zerlassener Butter, Bergkäse und grünem Salat.

A tribute to Austria's dumpling culture • Soft, hearty, and full of flavor • Served with melted butter, Alpine mountain cheese, and a fresh green salad.

DAS ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB

44

Seit Generationen ein Symbol österreichischer Esskultur • Dünn geklopft • Luftige Panade • Knusprig souffliert • Traditionell serviert mit Petersilerdäpfel, Zitrone und original Wiener Garnitur.

A symbol of Austrian culinary culture for generations • Thinly pounded • Coated in a light, airy breadcrumb crust • Perfectly souffléed and crispy • Traditionally served with parsley potatoes, lemon, and the original Viennese garnish.

DER SCHWEINEBAUCHBRATEN

34

Der Inbegriff österreichischer Hausmannskost • Langsam geschmort für unvergleichliche Zartheit • Serviert mit Rahmkraut und Semmelknödel.

The epitome of Austrian comfort food • Slow-braised to achieve exceptional tenderness • Served with creamy cabbage and bread dumplings.

DIE KASNOCKEN

26

Entstanden aus der österreichischen Kochkunst, aus wenigen Zutaten etwas Besonderes zu schaffen • Würziger Bergkäse verschmilzt mit feinen Nockerln • Goldbraune Krusteln • Frischer schwarzer Pfeffer und Schnittlauch, dazu Röstzwiebeln.

Born from the Austrian culinary tradition of creating something extraordinary from just a few ingredients • Savory Alpine mountain cheese melts into delicate spaetzle-style dumplings • Finished with golden-brown crispy crusts • Freshly ground black pepper and chives, topped with crispy fried onions.

DER KAISERSCHMARRN

18

Der wohl berühmteste süße Klassiker Österreichs • Entstanden durch eine zufällig zerrissene Palatschinke für Kaiser Franz Joseph I. • Luftig in der Textur • Karamellisiert und goldbraun in der Pfanne gebacken • Serviert mit Zwetschkenröster.

Perhaps Austria's most famous sweet classic • Said to have originated from a pancake accidentally torn apart for Emperor Franz Joseph I • Light and airy in texture • Caramelized and pan-fried until golden brown • Served with stewed plums.

DIE TOPFENKNÖDEL

19

Ein Liebling der österreichischen Mehlspeisenküche • Aus feinem Topfen gefertigt und zu zarten Knödeln geformt • Leicht, locker und voller Geschmack. • Serviert mit Früchteragout der Saison.

A beloved classic of Austrian pastry cuisine • Made from delicate curd cheese (Topfen) and shaped into tender dumplings • Light, fluffy, and full of flavor • Served with a ragout of seasonal fruits.

DIE SALZBURGER NOCKERL

24

Benannt nach den drei Salzburger Hausbergen – Mönchsberg, Gaisberg und Kapuzinerberg • Luftig aufgeschlagener Eischnee, goldbraun gebacken und von federleichter Konsistenz • Klassisch serviert mit gerührten Preiselbeeren.

Named after Salzburg's three iconic mountains – Mönchsberg, Gaisberg, and Kapuzinerberg • Lightly whipped egg whites, baked to a golden brown and wonderfully airy in texture • Traditionally served with stirred lingonberries.

DER ÖSTERREICHISCHE KÄSE

24

5 Sorten • Feine Auswahl von mild bis kräftig • Vielfalt und Tiefe erzählen von Generationen voller Hingabe und machen die österreichische Käsekultur zu einem kulinarischen Erbe, das weit über die Landesgrenzen hinaus geschätzt wird. Dazu servieren wir unser hausgemachtes Chutney und frisches Brot.

A selection of five cheeses • A refined assortment ranging from mild to robust • Their diversity and depth reflect generations of dedication, making Austrian cheese culture a culinary heritage appreciated far beyond the country's borders • Served with our homemade chutney and fresh bread.