

vaMoos Restaurant, Bar & Bistro | Edition 2 - 2026

Genuss. Atmosphäre. Zeit zum Verweilen.



**Regionale Küche bester Qualität
– in unkomplizierter Atmosphäre.
Drinks, die beflügeln – Gerichte
die überzeugen. Dein Dinner im
vaMoos Restaurant, Bar & Bistro**



Edition 2 – 2026

Wagrain Moos | 10.01.2026 | 13:26 MEZ

Nach einem anstrengenden Dezember ist wieder Ruhe eingekehrt ins vaMoos. Weihnachtsfeiern, Christmas Dinner, Silvester Dinner, jeden Tag volles Haus – die stillste Zeit im Jahr hat wie immer Spuren hinterlassen. Gut, dass im Jänner wieder Normalität Einzug im vaMoos hält.

Aber Normalität heißt nicht Stillstand. Unsere Küche läuft auf Hochbetrieb und Tische sind ausgebucht, aber es bleibt wieder etwas mehr Zeit für die schönen Dinge. Tüfteln, weiterentwickeln und verbessern. Dazu gehört natürlich auch diese neue Restaurant Karte. Die Vorbereitung dafür startet meist zwei bis drei Monate zuvor mit vielen Fragen. **Welche Gerichte kommen bisher am besten an? Welche Zutaten hat der Tauerngarten zur Verfügung? Was passt am besten in den Küchenablauf?**

Für unseren Lehrling Amon ein entscheidender Zeitpunkt, der die Arbeit von Monaten beeinflusst.



„Die neuen Gerichte sollen frischer sein. Schon für den Frühling ausgelegt. Aber noch immer den späten Winter abdecken. Und trotzdem unsere Werte widerspiegeln – und vor allem schmecken.“

Wir wünschen viel Freude damit!



Täglich geöffnet

vaMoos Bar & Bistro

Unsere Bar & Bistro Karte ist das kulinarische Herz des vaMoos und damit auch täglich von 13.00 – 22.00 Uhr geöffnet.

In der gemütlichen Lounge, an handgefertigten Eichentischen oder auf der Sonnenterrasse mit Bergblick genießen Sie entspannte Stunden in stilvollem Ambiente.

Neben ausgewählten Drinks aus unserer Bar servieren wir feine Snacks, Vorspeisen, frische Salate, knusprige Pizza und Desserts. Ob Kaffee nach dem Spaziergang, Aperol Spritz am Nachmittag oder Beef Tatar zum Drink – das vaMoos ist der Treffpunkt zu jeder Tageszeit.

Übrigens: in der vaMoos Bar gibt es jeden Tag eine Happy Hour von 16–17 Uhr und 21–22 Uhr.

Pssst – nicht weitererzählen





**Tipp:
vaMoos Bar
- täglich
geöffnet**





Luigi's Take Away by vaMoos



Täglich
geöffnet

V

Luigi's Take Away

Für alle, die flexibel bleiben möchten,
bieten wir ausgewählte Gerichte auch als
Take Away an.

Frisch zubereitet und sorgfältig verpackt
genießen Sie unsere Qualität auch
unterwegs, zuhause oder im Apartment.
Auf euch warten eine Auswahl an Gerichten
aus unserem vaMoos Restaurant, Bar &
Bistro und hochwertigste Pizzen nach
unserem Rezept von Pizza Maestro Enzo
mit frischen Zutaten aus Italien und der
Region.

Bequem online bestellen, bezahlen,
Uhrzeit auswählen und pünktlich abholen
- Komfort a la Luigis!

Die Speisekarte variiert nach
Öffnungszeiten - im Onlineshop seid ihr
immer Up to Date!

Täglich von 13-21 Uhr geöffnet

Online Shop:
Jetzt bei Luigi's
Take Away bestellen!



Starters & snacks

Classic Focaccia // 7,-

olive oil | balsamic vinegar | olives

Beef Tatar from SalonBeef // 23,-

approx. 100g | focaccia | pickled red onions | forest aioli | olives

Classic Burrata // 16,-

Rare tomatoes | balsamic vinegar | sea salt | Schüttelbrot crackers | olive oil

Homemade hummus // 14,-

Olive oil | feta cheese | grilled aubergine

Starter salads

vaMoos Salad S // 12,-

Green organic salad | Tomatoes | Feta cheese | Croutons | Pomegranate | Radishes | Balsamic dressing

Ceasar Pumpkin S // 12,-

Green organic salad | baked pumpkin | Caesar dressing | pumpkin seeds | Parmesan cheese | croutons

Citrus Summer S // 12,-

Green organic salad | Orange segments | Sweetcorn | Feta cheese | Croutons | Orange miso dressing | Chickpeas

Favourite Drinks

Negroni // 11,-

Mountain Mood Gin | Wermuth | Campari

Caipirinha // 14,50

Cachaca | Lime | Sugar | Soda

Mojito // 14,50

Rum | Lime | Sugar | Mint | Soda

Moscow Mule // 14,-

Vodka | Ginger Beer | Lime

Gin im Wald // 12,50

Latschenkiefer Gin | Mädesüßsirup | Verjus | Tonic

vaMoos Summer Spritz // 9,-

Campari | Soda | Balckberry

Homemade Limoncello Spritz // 9,-

Homemade Limoncello | Tonic | Soda

Aperol Spritz // 9,-

Aperol | Prosecco | Soda

Large salads

vaMoos Salad L // 19,-

Green organic salad | Tomatoes | Feta cheese | Croutons | Pomegranate | Radishes | Balsamic dressing

vaMoos Salad Burrata L // 24,- with burrata & balsamico

Green organic salad | Tomatoes | Feta cheese | Croutons | Pomegranate | Radishes | Balsamic dressing

vaMoos Salad Prawn L // 26,- grilled prawns from Tirol

Green organic salad | Tomatoes | Feta cheese | Croutons | Pomegranate | Radishes | Balsamic dressing

Ceasar Pumpkin L // 21,-

Green organic salad | baked pumpkin | Caesar dressing | pumpkin seeds | Parmesan cheese | croutons

Citrus Summer L // 20,-

Green organic salad | Orange segments | Sweetcorn | Feta cheese | Croutons | Orange miso dressing | Chickpeas

Starters & Snacks**Focaccia Classic // 7,-**

Olivenöl aus Apulien | Balsamico | Oliven

Beef Tatar vom SalonBeef // 23,-

ca. 100g | Focaccia | eingelegte rote
Zwiebeln | Wald Aioli | Oliven

Burrata Classic // 16,-

Tomatenraritäten | Balsamico | Meersalz
Schüttelbrot Cracker | Olivenöl

Hausgemachter Hummus // 14,-

Olivenöl | Feta | gegrillte Melanzani

Starter Salads**vaMoos Salat S // 12,-**

Grüner Bio Salat | Tomaten | Feta |
Croutons | Granatapfel | Radieschen |
Balsamico Dressing

Ceasar Pumpkin S // 12,-

Grüner Bio Salat | gebackener Kürbis |
Ceasar Dressing | Kürbiskerne | Parmesan
| Croutons

Citrus Summer S // 12,-

Grüner Bio Salat | Orangenfilets
Mais | Feta Käse | Croutons | Orangen
Miso Dressing | Kichererbsen

Large Salads**vaMoos Salat L // 19,-**

Grüner Bio Salat | Tomaten | Feta |
Croutons | Granatapfel | Radieschen |
Balsamico Dressing

**vaMoos Salat Burrata L // 24,-
mit Burrata & Balsamico**

Grüner Bio Salat | Tomaten | Feta |
Croutons | Granatapfel | Radieschen |
Balsamico Dressing

**vaMoos Salat Garnele L // 26,-
gegrillte Tiroler Alpengarnelen**

Grüner Bio Salat | Tomaten | Feta |
Croutons | Granatapfel | Radieschen |
Balsamico Dressing

Ceasar Pumpkin L // 21,-

Grüner Bio Salat | gebackener Kürbis |
Ceasar Dressing | Kürbiskerne | Parmesan
| Croutons

Citrus Summer L // 20,-

Grüner Bio Salat | Orangenfilets
Mais | Feta Käse | Croutons | Orangen
Miso Dressing | Kichererbsen



Steaks from dryaged SalonBeef

Rumpsteak | 300g 45,- | 200g 36,-
Filet Steak | 250g 46,-
Ribeye | 300g 42,-

Sides

Sweet potato fries // 7,50
French fries // 6,50
Grilled vegetables // 6,70
Ceasar Salad // 7,-

**all steaks are served
with homemade beef jus**

Meat mains

Osso Buco from young beef // 33,-
Braised beef | Celeriac cream | Braised
vegetables | Sour cream espuma | Crispy
celeriac

Pink roasted „Rostbraten“ // 34,-
Braised carrot cream | courgette | feta
cheese | fried onions | braised onion jus
| chives

Tagliata di Manzo // 34,-
Pink rump steak | sliced
on fried focaccia | marinated salad |
basil pesto | Parmesan

**Main courses without beef are
always found on our daily menu!**

Vegetarian & fish mains

Acquarello risotto // 25,-
Speciality tomatoes | Oregano and olive
oil from Apulia | Dried tomatoes
+ **Stracciatella di Burrata & balsamico** 5,-
+ **fried prawns from Tirol** 7,-

Homemade curd cheese gnocchi // 26,-
Pumpkin sauce | Feta cheese | Pumpkin
seeds | Pickled pumpkin | Baby spinach
+ **grilled Grüll trout** 5,-

Homemade prawn gnocchi // 34,-
Curd cheese gnocchi | alpine prawn bisque
Lemon | Pecorino | Pine nuts
in brown butter sautéed alpine prawns
(pre peeled)

Beetroot fregola sarda // 26,-
Parmesan | Beetroot | Basil pesto | olive
oil from Apulia
+ **grilled Grüll trout** 5,-



Steaks vom dryaged SalonBeef

Rumpsteak | 300g 45,- | 200g 36,-
Filet Steak | 250g 46,-
Ribeye | 300g 42,-

Beilagen

Süßkartoffelpommes // 7,50
Pommes // 6,50
Grillgemüse // 6,70
Ceasar Salad // 7,-

alle Steaks werden mit hausgemachtem
Rinderjus serviert

Favourite Drinks

Negroni // 11,-
Mountain Mood Gin | Wermuth | Campari

Caipirinha // 14,50
Cachaca | Limette | Rohrzucker | Soda

Mojito // 14,50
Rum | Limette | Rohrzucker | Minze |
Soda

Moscow Mule // 14,-
Vodka | Ginger Beer | Limette

Gin im Wald // 12,50
Latschenkiefer Gin | Mädesüßsirup |
Verjus | Tonic

vaMoos Summer Spritz // 9,-
Campari | Soda | Schwarzbeer

Homemade Limoncello Spritz // 9,-
Homemade Limoncello | Tonic | Soda

Aperol Spritz // 9,-
Aperol | Prosecco | Soda

Meat Mains

Osso Buco von der Kalbin // 33,-
Geschmortes Rind | Selleriecreme |
Schmorgemüse | Sauerrahm Espuma |
knuspriger Sellerie

Rosa gebratener Rostbraten // 34,-
Schmorkarottencreme | Zucchini | Feta
| Röstzwiebel | Schmorzwiebel Jus |
Schnittlauch

Tagliata di Manzo // 34,-
Rosa Rumpsteak | aufgeschnitten
auf gebratenem Focaccia | marinierter
Salat | Basilikumpesto | Parmesan

Hauptgänge ohne Rind findet ihr
immer auf unserer Tageskarte!

Vegetarian & Fish Mains

Acquarello Risotto // 25,-
Tomatenraritäten | Oregano und Olivenöl
aus Apulien | getrocknete Tomaten
+ **Stracciatella di Burrata & Balsamico** 5,-
+ **gegrillte Tiroler Alpengarnelen** 7,-

Hausgemachte Topfen Gnocchi // 26,-
Kürbissauce | Feta | Kürbiskerne
eingelegter Kürbis | Baby Spinat
+ **gegrillte Grüll Lachsforelle** 5,-

Hausgemachte Garnelen Gnocchi // 34,-
Topfen Gnocchi | Alpengarnelen Bisque
| Zitrone | Pecorino | Pinienkerne |
in Nussbutter sautierte Alpengarnelen
(geschält)

Rote Rüben Fregola Sarda // 26,-
Parmesan | Rote Rüben | Basilikumpesto |
Olivenöl aus Apulien
+ **gegrillte Grüll Lachsforelle** 5,-

A drink a day keeps the doctor away?

Bevor es zum Dessert geht...

... stellen wir uns noch einer
Frage.

Welcher Drink darf es sein?
Und vor allem wie oft? Hier
sind die Top 5 Drinks unserer
Service Ikonen - Peter &
Michele. Der eine lebt für
Wein - der andere sucht den
perfekten Drink.

Lasst euch überraschen und vor
allem:

Viel Spaß beim Probieren!



Drinks & Sound:
Unsere Lieblingsplaylist
Jetzt Reinhören



Peters Wein Top 5

Peters Liebe für Wein ist weit über das vaMoos hinaus bekannt. Welche Vorlieben er genau hat, wissen aber nur die wenigsten.

Riesling Senftenberg Piri

Weingut Nigl | Kamptal | AT

Pinot Bianco Riserva Vorberg DOC

Weinkellerei Terlan | Südtirol | IT

Sekt Brut Rose

Weingut Jurtschitsch | Langenlois | AT

Lagrein Riserva Vigna Castel Ringberg

Weingut Elena Walch | Südtirol | IT

Cuveè Quattro

Weingut Gager | Mittelburgenland | AT



- Peter

5 Drinks, von denen sich Michele verführen lässt

Michele weiß genau, was jeder Drink braucht. Die passende Rezeptur zu finden ist trotzdem alles andere als einfach.

Mojito

Rum | Limette | Minze | Rohrzucker

Negroni

Gin | Wermuth | Campari

Daiquiri

Rum | Limettensaft | Läuterzucker

Limoncello Spritz

Micheles Limoncello | Tonic | Soda

Amaretto Sour

Amaretto | Zitronensaft |
Orangensaft



- Michele

Desserts

Cheesecake & strawberry // 14,-

Homemade cheesecake | Strawberry sorbet |
Caramel | Lime | Fresh berries

Karamell creme bruleé // 14,-

Homemade sorbet | Caramel ganache

Homemade Kaiserschmarrn // 17,-

1-2 person | Homemade apple jam

Limoncello sabayone // 10,-

Homemade limoncello by Michele
Buttermilk ice cream

vaMoos tiramisu // 12,-

Mascarpone | Biskuit | Coffee



Organic ice cream

Eisl organic ice cream

// 3,40 per scoup

Premium organic ice cream from
Seegut Eisl at Wolfgangssee

Flavours

Vanilla

Chocolate

Strawberry

Yoghurt-raspberry

Mango-passion fruit

Cookies-caramel

Poppy seed-raspberry

Banana-chocolate



Desserts

Cheesecake & Erdbeer // 14,-

hausgemachter Cheesecake | Erdbeer Sorbet
| Karamell | Limette | frische Beeren

Karamell Creme Bruleé // 14,-

Hausgemachtes Sorbet | Karamell Ganache

Hausgemachter Kaiserschmarrn // 17,-

1-2 Personen | Hausgemachtes Apfelmus

Limoncello Sabayone // 10,-

Hausgemachter Limoncello
Buttermilch Eis

vaMoos Tiramisu // 12,-

Mascarpone | Biskuit | Kaffee



Bio Eisl Eis

Eisl Bio Eis

// 3,40 pro Kugel

Premium Bio Schafmilch Eis vom
Seegut Eisl am Wolfgangsee

Sorten

Vanille

Schokolade

Erdbeer

Joghurt-Himbeer

Mango-Passionsfrucht

Cookies-Karamell

Mohn-Himbeere

Banane-Schoko

Kids

Beef soup // 8,-
with pancake joulienne

vaMoos Salad S // 12,-
Green organic salad | Tomatoes | Feta
cheese | Croutons Pomegranate | Radishes
| Balsamic dressing

Ceasar Pumpkin S // 12,-
Green organic salad | baked pumpkin
| Caesar dressing | pumpkin seeds |
Parmesan cheese | croutons

Citrus Summer S // 12,-
Green organic salad | Orange segments
Sweetcorn | Feta cheese | Croutons |
Orange miso dressing | Chickpeas

Kids steak approx. 100g // 20,-
from dryaged beef
served with grilled vegetables and jus

Kids Schnitzel // 16,-
from Austrian pork | french fris

Kids risotto // 16,-
Speciality tomatoes | Oregano and olive
oil from Apulia | Dried tomatoes

Kids Topfen Gnocchi // 15,-
Pumpkin sauce | Feta cheese | Pumpkin
seeds | Pickled pumpkin | Baby spinach
+ **grilled Grill trout 5,-**

Kids pasta // 11,-
with homemade sauce bolognese
rucola & Grana Padano

Kids Pasta // 11,-
with homemade tomato sauce
rucola & Grana Padano





Kids

Rinderkraftsuppe // 8,-
mit Fritatten

vaMoos Salat S // 12,-
Grüner Bio Salat | Tomaten | Feta |
Croutons Granatapfel | Radieschen |
Balsamico Dressing

Ceasar Pumpkin S // 12,-
Grüner Bio Salat | gebackener Kürbis |
Ceasar Dressing | Kürbiskerne | Parmesan
| Croutons

Citrus Summer S // 12,-
Grüner Bio Salat | Orangenfilets
Mais | Feta Käse | Croutons | Orangen
Miso Dressing | Kichererbsen

Kindersteak ca. 100g // 20,-
vom 14 Tage gereiften Alpenrind
serviert mit Grillgemüse und Rinderjus

Kinderschnitzel // 16,-
vom österreichischen Schwein | Pommes

Kids Risotto // 15,-
Tomaten | Oregano und Olivenöl aus
Apulien | getrocknete Tomaten

Kids Topfen Gnocchi // 15,-
Kürbissauce | Feta | Kürbiskerne
eingelegter Kürbis | Baby Spinat
+ **gegrillte Grüll Lachsforelle 5,-**

Kids Pasta // 11,-
mit hausgemachter Bolognese
Rucola & Grana Padano

Kids Pasta // 11,-
mit hausgemachter Tomatensauce
Rucola & Grana Padano



Il pizzaiolo del vaMoos



- Carmine

Pizza im vaMoos

Die Pizza im vaMoos ist doch eine kleine Hassliebe – nicht, dass wir Pizza nicht lieben würden. Aber den Richtigen zu finden, der Pizza in einer Qualität zaubert, die ein zwei Hauben Restaurant erfordert, ist durchaus eine andere Herausforderung.

Unser Michele steht uns mit seiner italienischen Familie immer fest zur Seite – allerdings nur im Winter (im Sommer bevorzugen die Italiener die Heimat im Süden).

Aktuell erobert Carmine mit seiner traditionellen neapolitanischen Pizza unsere Herzen. Biga – ein Vorteig, der mehrere Tage Planung benötigt – ist das Herz seiner Pizza und lässt bei 450 Grad im Ofen einen Rand entstehen, der fluffiger nicht sein könnte...

Unsere vaMoos Pizza gibt es im Luigi's Take Away und vorort, die Zeiten ändern sich je nach Saison – im Take Away Webshop seid ihr immer Up to Date!

Geheimtipps für einen Tripp nach Peschici (IT)

Petra Maris Relais by Carmine

Scilibo Panzerotti by Enzo

vaMoos Restaurant, Bar & Bistro | Edition 2 - 2026

Genuss. Atmosphäre. Zeit zum Verweilen.

V

See you soon @vaMoos