

GIA.MOO
Grill & Bar

WILLKOMMEN IM GIA.MOO

Gia.Moo – zwei Welten, die unterschiedlicher nicht sein könnten, und doch eins werden.

„**GIA**“ steht für Perfektion, Echtheit und den Glanz des Diamanten. Er ist Symbol für Reinheit, für das Funkeln, das nur entsteht, wenn Licht auf etwas Besonderes trifft.

„**MOO**“, der Mond, verkörpert Magie, Gefühl und Seele. Er steht für die Nacht, in der Düfte, Musik und Geschmack intensiver werden – für das Geheimnisvolle, das man nicht erklären, sondern nur spüren kann.

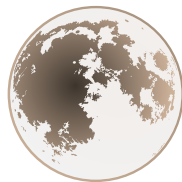
Gemeinsam ergeben sie **Gia.Moo** – den Ort, an dem Brillanz auf Emotion trifft.

Wo Handwerk und Herz sich in jedem Gericht verbinden.
Wo orientalische Aromen, zarte Gewürze und feine Grillkunst zusammenfinden – modern interpretiert, liebevoll serviert.

Unser Konzept nennen wir **Mediterran Soul Food** – weil es nicht nur um gutes Essen geht, sondern um das, was bleibt:
Momente, die glänzen wie Diamanten.
Erinnerungen, die leuchten wie der Mond.

Lehnen Sie sich zurück. Genießen Sie.
Willkommen bei Gia.Moo.
Hier werden Geschmack, Seele und Atmosphäre eins.

Volkan & das Team



GIA.MOO
Grill & Bar

CHEF'S SPEZIALITÄTEN VORWEG

KALTE VORSPEISEN



ATOM

scharfer Joghurt-Dip | gegrillte Aubergine
geröstete Chilischoten | 10⁹



MUHAMMARA

rote Paprika | Tomate | Granatapfelsaft
Tomatenpaste | Walnuss | 10⁹



KÄSE-PISTAZIEN-CREME

kretische Art | Frischkäse | Weichkäse
geröstete Pistazien | frischer Basilikum | 12⁹



HUMMUS

hausgemachter Hummus | 10⁹



ACILI EZME

Paprika | Tomate | Zwiebel
Granatapfelsirup | Petersilie | Olivenöl | 10⁹



KURU CACIK

Joghurt | Gurke | Minze | Olivenöl
saisonale Früchte | 10⁹

CARPACCIO DI MANZO

Rinderfilet | Rucola | Parmesan
Zitronen-Öl-Dressing | Balsamico | 16⁹



GELBE BEETE CARPACCIO

Gelbe Beete | Granatapfelsauce | Feldsalat | Zwiebel
Pistazien | Granatapfelkerne | 12⁹

WARME VORSPEISEN

MANTI

türkische Teigtaschen | gekocht in Rübensaft
Hackfleisch | Joghurt | Knoblauchbutter | 12⁹



PIMIENTOS DE PADRÓN

frittierte pikante grüne Paprika
Meersalz | Knoblauch | Joghurtdip | 9⁹



KÄSE AUS DEM OFEN

gebackener Weichkäse | Tomate
Olive | Kräuter | 10⁹

ARNAVUT CIĞER

knusprig gebratene Kalbsleber
Rote Zwiebel | Sumak | 14⁹

GARNELEN CASSEROLE

Garnelen in Tomaten-Knoblauch-Sauce
mediterrane Kräuter | 18⁹

TEMPURA CALAMARES

knusprig frittiert mit Remoulade
und Zitronenscheiben | 18⁹

SALATE



GAVURDAG

fein gehackt | Tomaten | Paprika | Zwiebeln
Walnuss | Granatapfelsirup | Olivenöl | 10⁹

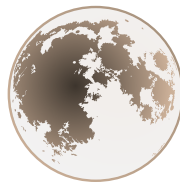
CAESAR SALAT

Romanasalat | gegrillte Hähnchenstreifen
Croutons | Parmesan | Caesar-Dressing | 15⁹



RUCOLASALAT MIT WEICHKÄSE

Rucola | Weichkäse | Granatapfelkerne (in Season)
Pekannüsse | Zitrusfrucht-Sauce | Balsamico | 10⁹



GIA.MOO
Grill & Bar

SPEZIALITÄTEN UNSERES HAUSES

LIEBLINGSGERICHTE UNSERER GÄSTE

GIAMOO KEBAP

200g fein geschnittenes Rinderfilet | gebratene Pita | Joghurt
Tomatensauce | zerlassene Butter | 31^{.-}

FLEISCHESLUST

RINDERFILET FÄRSE

250g | 33^{.-}

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

250g | 30^{.-}

RIB-EYE FÄRSE

250g | 30^{.-}

HÄHNCHENSPIEß

200g | gegrillte Tomaten | Paprika | Zwiebel
Pitabrot | türkischer Reis | 23^{.-}

DRY AGED ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

100g | 15^{.-} | min. 250g

UNSERE STEAKS WERDEN MIT 1 KORB BROT
UND KRÄUTERBUTTER SERVIERT.

BEGLEITUNG ZUM HAUPTGANG

POMMES FRITES

4^{.-}

SÜßKARTOFFEL POMMES

4^{.-}

KLEINER GEMISCHTER SALAT

6^{.-}

GEGRILLTES GEMÜSE

6^{.-}

BRATKARTOFFELN

5^{.-}

KARTOFFELPÜREE

5^{.-}

HAUSGEMACHTE SAUCEN

TARTAR

3^{.-}

JOGHURT

3^{.-}

DEMI GLACE

4^{.-}

BEARNAISE

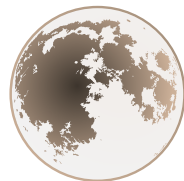
3^{.-}

REMOULADE

3^{.-}

VON UNSEREM HAUSGEMACHTEN BROT SERVIEREN
WIR IHNEN EINEN KORB KOSTENFREI

AB DEM ZWEITEN KORB BERECHNEN WIR 1^{.-90} p.p.



GIA.MOO
Grill & Bar

AUS DEM MEER

LACHS MIT PONZU SAUCE

200-220g gegrilltes Lachsfilet | Kartoffelpüree
gebratenes Gemüse | Ponzu Sauce | 29⁹

L'OKTOPUS

2 zarte Oktopusarme | rote Paprikasauce
Bratkartoffeln | gebratene Artischockenherzen
Gremolata | 30⁹

ZANDERFILET AUF SAFRANRISOTTO

200-230g Zanderfilet | Safran-Kurkuma-Risotto
gebratenes Gemüse | Bernaise-Schaum | 28⁹

PASTA | PINSA | VEGETARISCH

🍴 PINSA VEGETARISCH

saisonales Gemüse | Mozzarella
Rucola | Olivenöl | 19⁹

🍴 HUMMUS-GEMÜSE

saisonales Gemüse auf warmem Hummus
Gremolata | 20⁹

🍴 SAFRAN-KURKUMA-RISOTTO

cremiges Risotto | sautierte Pilze | 17⁹

🍴 KÄSE-SPINAT-RAVIOLI

Ravioli gefüllt mit Käse und Spinat
sautierte Pilze | Salbei | Trüffelsauce | 20⁹

🍴 SPAGHETTI NAPOLI

fruchtige Tomatensauce | Basilikum
Parmesan | 17⁹

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

🍴 SPAGHETTI NAPOLI

Spaghetti mit Tomatensauce | 10⁹

KNUSPRIGES HÄHNCHEN

gegrilltes Hähnchen | Pommes Frites | 11⁹

FISH-FINGERS

knusprige Fischstäbchen | Pommes Frites | 10⁹



Vegetarisch



Vegan



Scharf

Hinweis: Eine Übersicht aller Allergene erhalten Sie auf Anfrage.
Bitte sprechen Sie uns jederzeit an.

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.