Gasthaus Mösle

Joachim Steigners kulinarische Reise durch Baden, Bayern, Südtirol und Schweiz

Wir wünschen Ihnen gemütliche Stunden im Gasthaus Mösle

Seit Mai 2009 sind wir Pächter vom Gasthaus Mösle. **Wir haben für Sie Donnerstag, Freitag und Sonntag von 11 Uhr bis 21 Uhr sowie Samstag & Montag von 16 Uhr bis 21 Uhr**

geöffnet und bieten Ihnen an diesen Tagen bis 20 Uhr durchgehend warme Küche. Reservierungsschluss ist um 19:30 Uhr

Mittags bieten wir Ihnen eine kleine Auswahlkarte , abends unsere große Speisekarte

Dienstag und Mittwoch ist unser Ruhetag

Für Familienfeste oder Ihre Veranstaltung stehen wir Ihnen auch am Ruhetag oder außerhalb unserer Öffnungszeiten ab 25 Personen zur Verfügung. Ausgewählte Menüvorschläge erhalten Sie gerne auf Wunsch.

Das Restaurant bietet für

85 Personen Platz wovon 26 Plätze auf unser Nebenzimmer fallen. Dieses können Sie für Sitzungen oder Besprechungen ohne Essensverzehr auch gerne mieten.

Mösle Gästehaus - Seit 2012 bieten wir im ersten Obergeschoss gemütlich eingerichtete Einzel-, Doppel- und Familienzimmer mit Dusche/NC, Fernseher und Internet an.

Übernachten ohne großen Komfort zum kleinen Preis

Ihre Familie Steigner

Gasthaus Mösle

Joachim Steigners kulinarische Reise durch Baden, Bayern, Südtirol und Schweiz

Aus dem Suppentopf

Linsenrahmsuppe, Flädlesuppe, Tomatensuppe 4,00 €
(1,4,8 & A,B,I,L,M,V,W,Y)

Salate aus Omas Einmachbuch

Beilagensalat (1,3,4,8,12 & A,B,I,M,V,W) 5,50 €

Großer Salatteller für Zwei (1,3,4,8,12 & A,B,I,M,V,W) 9,00 €

Vegetarische Gerichte

Käsespätzle mit Knoblauch & Zwiebelgeröstel 12,50 €
(A,B,I,M,V)

Nudeltomatenauflauf mit Käse überbacken 12,50 €
(12 &A,B,I,M,V,Y)

Gemüsemaultaschen an süßsaurem Linsengemüse 14,50 €
(12 &A,B,I,M,V,Y)

Gemüsestrudel überbacken mit Sahnenudeln 14,50 €
(12 &A,B,I,M,V,Y)

Aus Flüssen und Meeren

Gebr. Riesengarnelen auf Kräutersahnenudeln 19,50 €
(A,B,H,I,M)

Putenbrust aus Pfanne und Grill

Putenschnitzel mit Tomate und Käse überbacken dazu Pommes Frites (12 & A,B,M,V,Y) 19,50 €

Putenschnitzel Piccata Milanese in einer Käse Eihülle gebraten dazu Tomatenspaghetti (1& A,B,M,V,Y) 19,50 €

Putensteak in einer Früchte Curryrahmsoße dazu Reis (1,2,3,8 & A,B,M,V,W,Y) 19,50 €

Gasthaus Mösle

Joachim Steigners kulinarische Reise durch Baden, Bayern, Südtirol und Schweiz

Badisch Traditionelles

Linsengemüse mit Spätzle und Bockwurst (1,3,4,6,8,9,12 & A,B,I,M,V,W)	15,50 €
Geschnetzelte Rinderleber in Calvadosrahmsoße dazu Reis (12 & A,B,I,M,V,Y)	16,50 €

Schweinerücken aus Pfanne und Grill

Panierte Schweineschnitzel „Wiener Art" dazu Pommes Frites (12 & A,B,I,M,V,Y)	15,50 €
Jägerschnitzel in einer Pilzrahmsoße dazu Spätzle (2, 12 & A,B,I,M,V,Y)	16,50 €
Schweinesteak „Schwarzwälder Art" in einer Sauerkirschsoße dazu Spätzle 1,3,8,12 & A,B,I,M,V,Y)	16,50 €
Kreuzmattensteak mit Zwiebeln, Champignons und Speck dazu Pommes Frites (2,3,4,9,12 & A,B,M,V,W,Y)	19,50 €

Für unsere kleinen Gäste

Spaghetti mit Tomatensoße (12, A,B,I,M,V,Y)	7,50 €
Portion Pommes Frites mit Ketchup (8,2)	5,50 €
Pan. Schweineschnitzel mit Pommes Frites (12 & A,B,I,M,V,Y)	9,50 €
Rahmschnitzel vom Schwein mit Spätzle (2, 12 & A,B,I,M,V,Y)	9,50 €

Gerne servieren wir Ihnen auch Seniorenteller abzüglich 2,-- €

Wir haben auch eine Vesperkarte mit Toastgerichten

Für jede Umbestellung berechnen wir 1,80 € Räuberteller für Erwachsene 3,50 €

Rotweinsoße extra 1,80 € Ketchup extra 0,70 €

Gasthaus Mösle

Joachim Steigners kulinarische Reise durch Baden, Bayern, Südtirol und Schweiz

Sommerlicher Salatgenuss

(1,3,4,8,9,12 & A,B,C,K,I,M,V,W,X)

Salatplatte mit gekochtem Schinken	12,50 €
Salatplatte mit gebackenen Camembert	16,50 €
Salatplatte mit zwei vegetarischen Maultaschen	16,50 €
Salatplatte mit gebackenen Schnitzelstreifen	17,50 €
Salatplatte mit gebratenen Putenstreifen	18,50 €
Salatplatte mit gebratenen Riesengarnelen	19,50 €

Badischer Salatgenuss (1,3,4,8,9,12 & A,B,C,K,I,M,V,W,X)

Marinierter Camembert mit Salatgarnitur	14,50 €
Wurstsalat mit Pommes Frites	14,50 €

Unsere Toastgerichte erst ab 16:30 Uhr

Hawaii Toast

mit gek. Schinken Ananas und Käse überbacken (2,3,4,8,9 und A,B,I,M,V,W)

Champignontoast — 11,50 €

mit gek. Schinken Champignons und Käse überbacken (2,3,4,9 und A,B,I,M,V,W)

Schwarzwälder Toast

mit gek. Schinken Sauerkirschen und Käse überbacken (2,3,4,9 und A,B,I,M,V,W)

Salatgenuss mit arabischer Note ab 17 Uhr

Salatteller mit „ Hawashi „
eine ägyptische Spezialität
gefüllt mit Hackfleisch
orientalischen Gewürzen dazu
Pommes Frites (1,2,3,4,6,9,12 A,B,C,D,K,I,M,J,H,V,W,X) — 19,50 €

Gasthaus Mösle

Joachim Steigners kulinarische Reise durch Baden, Bayern, Südtirol und Schweiz

Genuss Weltreise 19,50 €
im heißen Pfännchen serviert mit Reis

Thailand:

„Putengeschnetzeltes Yumi Asia“
mit Gemüse Sprossen und Ananas *„mild süß scharf“* (1,2,3,4,8 &A,B,M,V,W,YX)

Griechenland:

„Putengeschnetzeltes Metaxa“ mit Gemüse, Oliven, und Silberzwiebeln *„erfrischend säuerlich würzig“* (1,2,3,4,6,8 & A, B, M, V, W, Y,X)

Indien:

„Putengeschnetzeltes Mombaii“ mit Gemüse Kichererbsen & Curry (1,2,3,4,8 &A,B,M,V,X)

Mexiko:

„Putengeschnetzeltes Coronado“ mit Mais Paprikagemüse *„mild scharf“* (1,2,3,4,8 & A,B,M,V,W,Y,X)

Ägypten:

„Putengeschnetzeltes Ras el Hanout“ mit Gemüse orientalische Note Zimt Muskat Nelke und Kurkuma

(1,2,3,4,8, und A, B, M, V, W, Y,X)

Madagaskar :

„Putengeschnetzeltes mit grünem Pfeffer“
Gemüse Orangen-Mark Chili und Estragon *(feurig scharf)*

(1,2,3,4,8, und A,B,M,V,W,Y,X)

Gasthaus Mösle

Joachim Steigners kulinarische Reise durch Baden, Bayern, Südtirol und Schweiz

Unsere feurig scharfen Chiligerichte

Käsespätzle mit Chili und Knoblauch 12,90 € (4 und A,B,I,M,V,Y)

Pusztarahmschnitzel feurig-scharf vom Schwein mit Pommes Frites 19,80 € (4,12 und A,B,M,V,Y)

Schweinerückensteak in einer scharfen Chilipfeffersoße dazu Pommes Frites 19,80 € (4,12 und A,B,M,V,Y)

Gegrilltes Schweinerücksteak mit Chilizwiebeln und Reis 19,80 €
(4 und A,B,I,M,V,Y)

Putenmedaillons in einer Orangen-Chili-Pfeffersoße dazu Reis 20,80 € (2,4,8 und A,B,M,V,Y)

Gebratene Riesengarnelen an Chilisahnenudeln 20,80 €
(4 und A,B,H,IM,V,Y)

Gasthaus Mösle

Joachim Steigners kulinarische Reise durch Baden, Bayern, Südtirol und Schweiz

Pasta Nudelgerichte

Napoli (4,12 und M,V,W) 10,80 €
mit Tomatensoße

Pesto a la crema (4 und V,M,W) 12,80 €
mit Basilikumrahmsoße

Aglio Olio E Peperoncino (2,3,4 und V,M,W) 10,80 €
Knoblauchöl und Chili feurig scharf

Carbonara (2,3,4,8,9,12 und V,M,W) 12,80 €
mit Zwiebeln, Ei, Speck, Sahne und Käse

Diavola (2,4,6,8,9,12 und V,M,W) 11,80 €
mit Zwiebeln und Tomatenchilisoße, Peperoni feurig scharf

Panna (2,3,4,8,9,12 und V,M,W) 12,80 €
mit Zwiebeln, Schinken und Sahnesoße

Bollognaise (2,3,4,8,9,12 und V,M,W) 14,80 €
mit Tomatensoße Hackfleisch Majoran

Tonno (2,4,12 und V,M,W,@) 14,80 €
mit Thunfischstreifen und Tomatensoße

Salmone (4,12 und V,M,W,@) 17,80 €
mit Zwiebeln , Lachswürfel und Sahnesoße

Flammkuchen

Herzhaft (2,3,9,12 und A,B,C,D,I,M) 11,80 €
Rahm Speck Zwiebeln

Apfel (Süß) (A,B,C,D,I,M,Y) 11,80 €
Rahm Apfel Rosinen Zimt und Zucker

Gasthaus Mösle

Joachim Steigners kulinarische Reise durch Baden, Bayern, Südtirol und Schweiz

Margherita (2 und A,B,C,D,I,M) 8,80 €
Tomaten Mozzarella Basilikumpesto

Salami (2,3,4,9 und A,B,C,D,I,M) 11,80 €
Tomaten Mozzarella Salami

Schinken (2,3,4,9 und A,B,C,D,I,M) 11,80 €
Tomaten Mozzarella gekochter Schinken

Champignon (2 und A,B,C,D,I,M) 11,80 €
Tomaten Mozzarella Champignons

Aglio (A,B,C,D,I,M) 11,80 €
Tomaten Mozzarella Knoblauch Zwiebeln

Romana (2 und A,B,C,D,I,M,J,H,@) 11,80 €
Tomaten Mozzarella Sardellen Kapern Käss

Diabolo (2,4 und A,B,C,D,I,M,) 11,80 €
Tomaten Chilimark Mozzarella Knoblauch, Peperoni
(sehr scharf)

Tonno e Chipolla (2 und A,B,C,D,I,M,J,H) 13,80 €
Tomaten Mozzarella Thunfisch Zwiebeln

Napoli (2,3,4,6,9 und A,B,C,D,I,M,J,H,@) 12,80 €
Tomaten Mozzarella gekochter Schinken Oliven

Hawaii (2,3,4,8,9, und A,B,C,D,I,M) 12,80 €
Tomaten Mozzarella gekochter Schinken Ananas

Milano (2,3,4,9 und A,B,C,D,I,M) 12,80 €
Tomaten Mozzarella Champignon Schinken

Youkatan (2,3,4,9 und A,B,C,D,I,M) 13,80 €
Tomaten Mozzarella Mais Paprika Salami

Kreuzmatten (2,3,4,9,12 und A,B,C,D,I,M) 13,80 €
Tomaten Mozzarella Champignon Speck Zwiebeln

Frutti di Mare (2,3,und A,B,C,D,I,M,@) 17,80 €
Tomaten Mozzarella Garnelen Lachswürfel Knoblauch Oliven

Gasthaus Mösle

Joachim Steigners kulinarische Reise durch Baden, Bayern, Südtirol und Schweiz

Kleine süße Genüsse nach dem Essen

Gemischtes Eis M,I	5,50 €
Gemischtes Eis mit Sahne M,I	6,50 €
Früchtebecher mit Sahne 1,2,8, M,I Erdbeereis und Vanilleeis mit Fruchtcocktail	7,50 €
Vanilleeis mit Eierlikör M,I 3 Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne	8,50 €
Schwarzwaldbecher 1,2,8,M,I Vanilleeis, Schokoladeneis mit Sauerkirschen , Kirschwasser & Sahne	8,50 €
Mösleeisbecher 2,M,I Schokoladen-, Stracciatella- und Vanilleeis , Schokoladensoße und Sahne	8,50 €
Eisclown – Eis mit Eiswaffel und Sahne 2,M,I	3,00 €
Eiscafe 10,M,I Eisschokolade 8,M,I Sanfter Engel 2,M,I	6,00 €
Cafe Zermatt 10,M,I Vanilleeis in heißem Espresso	5,00 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne M,I	7,50 €

Gasthaus Mösle

Joachim Steigners kulinarische Reise durch Baden, Bayern, Südtirol und Schweiz

Liebe Gäste

Ihre Gesundheit und Ihr Wohl liegen uns sehr am Herzen. Sicherlich haben Sie in unserer Speisekarte verschiedene Fußnoten gefunden. Auf dieser Seite möchten wir Ihnen die kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe, die in Spuren in unseren Speisen auftreten können, aufzeigen. Wir geben diese Zusatzstoffe nicht bewusst unseren Gerichten hinzu, sondern diese befinden sich hauptsächlich in Produkte, die hinzu gekauft werden, wie zum Beispiel Speck, Schinken, Wurstwaren, Gewürze, Äpfel, Zitronen, Sauerkonserven, Gurken, Käse, Maggiwürze, Backwaren und Getränke wie Cola, Fanta, Sprite, Cafe.

Die Zusatzstoffe unserer Speisekarte sind :

1	2	3	4
Farbstoffe	Konservierungsstoffe	Antioxidationsmittel	Geschmacksverstärker
5	6	7	8
geschwefelt	geschwärzt	gewachst	mit Süßungsmittel
9	10	11	12
Phosphat	coffeinhaltig	chininhaltig	Buchenrauchsalz

Seit Dezember 2014 möchte der Gesetzgeber, dass wir Allergene Produkte explizit deklarieren. In unserer kleinen Küche gibt es Kreuzpunkte wie zum Beispiel Mehlstaub und Gewürzstaub, der sich niederschlagen kann. Dadurch können sich in allen Gerichten Spuren dieser Allergenen Produkte befinden.

Die Fußnoten zu den Allergene Produkte unserer Standardkarte sind :

A	B	C	D	E
Gluten	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer
F	G	H	I	J
Dinkel	Kamut	Krebstiere	Eier	Fische
K	L	M	N	O
Erdnüsse	Sojabohnen	Milch	Mandeln	Haselnüsse
P	Q	R	S	T
Walnüsse	Cashewnüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien
U	V	W	X	@
Macadamianüsse	Sellerie	Senf	Sesamsamen	Weichtiere
Y		Z		
Schwefeldioxid - Sulphite		Lupinen		

Sie liebe Gäste sind es, die wissen bei welchen Zusatzstoffen oder bei welchen Lebensmittel Allergien bei Ihnen auftreten. Wir haben für Sie nach gutem Wissen und Gewissen diese hier aufgeführt. Bei ganz schwerwiegenden Allergien sprechen Sie bitte uns an. Wir beraten Sie gerne.