Gasthaus Mösle

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

Wir wünschen Ihnen gemütliche Stunden im Gasthaus Mösle

Seit 2009 sind wir Pächter vom Gasthaus Mösle.

Wir haben für Sie Donnerstag, Freitag und Sonntag von 11 bis 21 Uhr sowie Montag von 16 bis 21Uhr geöffnet und bieten Ihnen an diesen Tagen bis 20 Uhr durchgehend warme Küche.

Reservierungsschluss ist 19:30 Uhr

Dienstag, Mittwoch und Samstag 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/WC, 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

Tagessuppe (1,4,8 & A,B,I,L,M,V,W,Y)	5,50 €
Gulaschsuppe in der Löwenkopfterrine (1,4,8 & A,B,I,L,M,V,W,Y)	7,50 €

Salate aus Omas Einmachbuch

Gemischter Salatteller (1,3,4,8,12 & A,B,I,M,V,W)	6,50 €
Salatteller für „Zwei“ (1,3,4,8,12 & A,B,I,M,V,W)	9,50 €

Vegetarische Gerichte

Blätterteigpastetchen gefüllt mit feinem Gemüseragout dazu ein kleiner Salatteller (1,3,4,8,12 &A,B,I,M,V,Y)	16,50 €
Käsespätzle mit Knoblauch und Zwiebelgröstel dazu ein kleiner Salatteller (1,3,4,8,12 &A,B,I,M,V,Y)	16,50 €
Pikanter Nudeltomatenauflauf mit Mozzarella überbacken dazu ein kleiner Salatteller (1,3,4,8,12 &A,B,I,M,V,Y)	16,50 €

Aus Flüssen und Meeren

Lachsnudeln in einer Krebsrahmsahnesoße dazu gebratene Riesengarnelen (A,B,H,I,M)	19,50 €
Gebratene Riesengarnelen an scharfen Chilisahnenudeln (4 und A,B,H,IM,V,Y)	19,50 €

Putenbrust aus Pfanne und Grill

Putenschnitzel mit Tomaten und Käse überbacken dazu Pommes Frites (12 & A,B,M,V,Y)	19,50 €
Putenmedaillons in einer feurigen Orangen-Chili-Pfeffersoße dazu Nudeln (2,4,8 und A,B,M,V,Y)	20,80 €

Gasthaus Mösle

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

Serviert im heißen Pfännchen mit Sahnenudeln

„Putengeschnetzeltes Ägyptisch-Ras el Hanout“ mit Gemüse
orientalische Note Zimt Muskat Nelke und Kurkuma 19,50 €
(1,2,3,4,8 &A,B,M,V,W,YX)

Putengeschnetzeltes „Yumi Thailand“
mit Gemüse Sprossen und Ananas „mild süß scharf“ 19,50 €
(1,2,3,4,8 &A,B,M,V,W,YX)

Schweinerücken aus Pfanne und Grill

Panierte Schnitzel „Wiener Art“
dazu Pommes Frites (12 & A,B,I,M,V,Y) 17,50 €

Schweinerückensteak in einer Pilzrahmsoße dazu Spätzle 18,50 €
(2, 12 & A,B,I,M,V,Y)

Schweinerückensteak „Schwarzwälder Art“ in einer
Sauerkirschrahmsoße dazu Spätzle (1,3,8,12 & A,B,I,M,V,Y) 18,50 €

Kreuzmattensteak vom Schwein mit Zwiebeln, Champignons
und Speck dazu Pommes Frites (2,3,4,9,12 & A,B,M,V,W,Y) 19,50 €

Rind aus Pfanne und Grill

Geschnetzelte Rinderleber in Apfel -Calvados–
Rahmsoße mit knusprigen Kartoffeltaler (12 & A,B,I,M,V,Y) 17,50 €

Geschnetzelte Rinderleber „Sauer“ in Balsamico–
Zwiebeljus mit knusprigen Kartoffeltaler (12 & A,B,I,M,V,Y) 17,50 €

Rosa gebratenes Rumpsteak mit einer Grilltomate
in einer Pfefferrahmsoße dazu Pommes Frites (2,4,8 und A,B,M,V,Y) 29,50 €

Rosa gebratenes Rumpsteak mit gestoßenem Pfeffer,
hausgemachter Cafe de Paris Butter dazu Pommes Frites 29,50 €

Gasthaus Mösle

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

Für unsere kleinen Gäste

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	9,50 €
Rahmschnitzel mit Spätzle	9,50 €

Unsere Vesperkarte

Wurstsalat mit knusprigen Kartoffeltaler (1,3,4,8,9,12 & A,B,C,K,I,M,V,W,X)	13,50 €
Elsässer Wurstsalat mit knusprigen Kartoffeltaler (1,3,4,8,9,12 & A,B,C,K,I,M,V,W,X)	14,50 €
Toast Hawaii an Salatgarnitur mit gek. Schinken Ananas und Käse überbacken (2,3,4,8,9 und A,B,I,M,V,W)	13,50 €
Champignontoast an Salatgarnitur mit gek. Schinken Champignons und Käse überbacken (2,3,4,9 und A,B,I,M,V,W)	13,50 €
Schwarzwälder Toast an Salatgarnitur mit gek. Schinken Sauerkirschen und Käse überbacken (2,3,4,9 und A,B,I,M,V,W)	13,50 €

Kleine süße Genüsse nach dem Essen

Gemischtes Eis M,I	5,50 €
Gemischtes Eis mit Sahne M,I	6,50 €
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 €
Kinder– Eis mit Smarties und Waffel 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 €

Gasthaus Mösle

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

Liebe Gäste gerne gehen wir auch auf Ihre speziellen Wünsch ein und servieren Ihnen ein Teil unserer Gerichte als Seniorenteller dafür ziehen wir je Gericht 2 € ab .
Für Extra Ketchup verlangen wir zusätzlich 1 € für Extra Soße 2 € und bei Umbestellungen ebenfalls 2 €- Räuberteller für Kinder ist kostenlos für Erwachsene berechnen wir 4,50€

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 hinzugekauft 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.