

Gasthaus Mösl

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

Wir wünschen Ihnen gemütliche Stunden im Gasthaus Mösl

Seit Mai 2009 sind wir Pächter vom Gasthaus Mösl. Wir haben für Sie Donnerstag, Freitag und Sonntag von 11 Uhr bis 21 Uhr sowie 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

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.



Mösl 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 Köstle

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

Aus dem Suppentopf

Linienrahmsuppe, 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 Fahnenudeln 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 19,50 €
überbacken dazu Pommes Frites (12 & A,B,M,V,Y)

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

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

Gasthaus Köstle

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

Badisch Traditionelles

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

Schweinerücken aus Pfanne und Grill

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

Für unsere kleinen Gäste

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

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

Gasthaus Wöste

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)

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)





Kleine süße Genüsse nach dem Essen

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

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	Buchenrauchsatz

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.