

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 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

Unsere Pizza- und Pastakarte bieten wir aktuell nur Freitag und Sonntag ab 17 Uhr an

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.



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

<i>Linsenrahmsuppe, Flädlesuppe, Tomatensuppe</i>	4,00 €
<small>(1,4,8 & A,B,I,L,M,V,W,Y)</small>	
<i>Kleine Hauptmahlzeit – Gulaschsuppenterrine</i>	6,00 €
<small>(4 & A,B,I,L,M,V,W,Y)</small>	

Sunnewirbele

<i>Beilagensalat</i> <small>(1,3,4,8,12 & A,B,I,M,V,W)</small>	5,50 €
<i>Feldsalat mit Brot & Speckwürfelchen</i>	9,00 €
<small>(1,3,4,8,9,12 und A,B,I,M,V,W)</small>	

Vegetarische Gerichte

<i>Käsespätzle mit Knoblauch & Zwiebelgeröstel</i>	12,50 €
<small>(A,B,I,M,V)</small>	
<i>Spaghettitomatenauflauf mit Käse überbacken</i>	12,50 €
<small>(12 & A,B,I,M,V,Y)</small>	
<i>Patatouille mit Schafskäse & Reis</i> <small>(12 & A,B,I,M,V,Y)</small>	14,50 €

Aus Flüssen und Meeren

<i>Gebr. Riesengarnelen auf Kräutersahnespaghetti</i>	19,50 €
<small>(A,B,H,I,M)</small>	

Putenbrust aus Pfanne und Grill

<i>Putenschnitzel mit Tomate und Käse überbacken</i>	19,50 €
<i>dazu Pommes Frites</i> <small>(12 & A,B,M,V,Y)</small>	
<i>Putenschnitzel Piccata Milanese in einer Käse</i>	19,50 €
<i>Schhülle gebraten dazu Tomatenspaghetti</i> <small>(12 & A,B,M,V,Y)</small>	
<i>Putensteak in einer Früchte Curryrahmsauce</i>	19,50 €
<i>dazu Reis</i> <small>(1,2,3,8 & A,B,M,V,W,Y)</small>	

Gasthaus Wöle

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

Badisch Traditionelles

<i>Linsengemüse mit Spätzle und Paitenwürstle</i>	15,50 €
(1,3,4,6,8,9,12 & A,B,I,M,V,W)	
<i>Geschnetzelte Binderleber 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 dazu Spätzle</i>	16,50 €
(2, 12 & A,B,I,M,V,Y)	
<i>Schweinesteak „Schwarzwälder Art“ in einer</i>	16,50 €
<i>Pauerkirschsauce dazu Spätzle</i>	(1,3,8,12 & A,B,I,M,V,Y)
<i>Kreuzmattensteak mit Zwiebeln, Champignons</i>	19,50 €
<i>und Speck dazu Pommes Frites</i>	(2,3,4,9,12 & A,B,M,V,W,Y)

Für unsere kleinen Gäste

<i>Spaghetti mit Tomatensauce</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,-- €

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

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

Gasthaus Köstle

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,Y)

Griechenland:

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



Indien:

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

Mexiko:

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



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)

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)

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)



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 Tomatenchilisauce *feurig scharf*

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

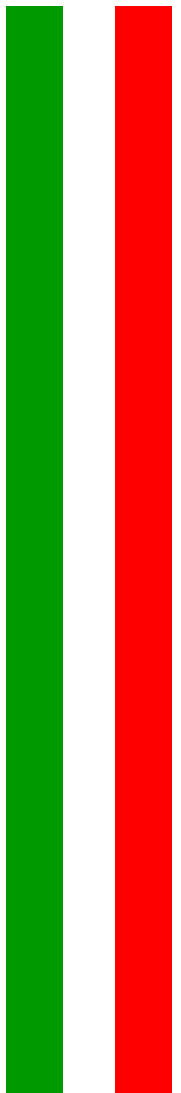
mit Zwiebeln, Schinken und Sahnesauce

Tonno (2,4,12 und V,M,W,@) 14,80 €

mit Thunfischstreifen und Tomatensoße

Verdure (2,4,12 und V,M,W,@) 14,80 €

mit Ratatouille Gemüse, Schafskäse und Tomatensoße



Salmone (4,12 und V,M,W,@) 17,80 €

mit Zwiebeln, Lachsstreifen und Sahnesauce



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 Wöle

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

Margherita (2 und A,B,C,D,I,M)

Tomaten Mozzarella Basilikumpesto

8,80 €

Salami (2,3,4,9 und A,B,C,D,I,M)

Tomaten Mozzarella Salami

11,80 €

Schinken (2,3,4,9 und A,B,C,D,I,M)

Tomaten Mozzarella gekochter Schinken

11,80 €

Champignon (2 und A,B,C,D,I,M)

Tomaten Mozzarella Champignons

11,80 €



Vegetarisch (A,B,C,D,I,M)

Tomaten Mozzarella Ratatouille Schafskäse

12,80 €

Agljo (A,B,C,D,I,M)

Tomaten Mozzarella Knoblauch Zwiebeln

11,80 €

Diabolo (2,4 und A,B,C,D,I,M)

Tomaten Chilimark Mozzarella Knoblauch *(sehr scharf)*

11,80 €

Tonno e Chipolla (2 und A,B,C,D,I,M,J,H)

Tomaten Mozzarella Thunfisch Zwiebeln

13,80 €

Napoli (2,3,4,6,9 und A,B,C,D,I,M,J,H,@)

Tomaten Mozzarella gekochter Schinken Oliven

12,80 €

Hawaii (2,3,4,8,9 und A,B,C,D,I,M)

Tomaten Mozzarella gekochter Schinken Ananas

12,80 €

Milano (2,3,4,9 und A,B,C,D,I,M)

Tomaten Mozzarella Champignon Schinken

12,80 €

Youkatan (2,3,4,9 und A,B,C,D,I,M)

Tomaten Mozzarella Mais Ratatouille Salami

13,80 €



Kreuzmatten (2,3,4,9,12 und A,B,C,D,I,M)

Tomaten Mozzarella Champignon Speck Zwiebeln

13,80 €

Frutti di Mare (2,3 und A,B,C,D,I,M,@)

Tomaten Mozzarella Garnelen Knoblauch Oliven

17,80 €



Kleine süße Genüsse nach dem Essen

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