

Gasthaus *Mösl*

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

Wir wünschen Ihnen gemütliche Stunden im Gasthaus Mösl

Seit 2009 sind wir Pächter vom Gasthaus Mösl.

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



Reservierungsschluss ist 19:30 Uhr

Donnerstag und Freitag bieten wir außerdem ein schnelles Tagesessen für 9,90 € an

Für Familienfeste oder Ihre Veranstaltung stehen wir Ihnen auch 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

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

Salate aus Omas Einmachbuch

Kleiner gemischter Salatteller (1,3,4,8,12 & A,B,I,M,V,W) 6,50 €

Großer gemischter Salatteller für Zwei (1,3,4,8,12 & A,B,I,M,V,W) 9,50 €

Vegetarische Gerichte

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 €

Gemüsestrudel mit Kräutersahnenudeln
dazu ein kleiner Salatteller (1,3,4,8,12 & A,B,I,M,V,Y) 16,50 €

Aus Flüssen und Meeren

Trüffelpasta mit kleinen Garnelen und Parmesan (A,B,H,I,M) 17,50 €

Gebratene Riesengarnelen mit Kräuter-
sahnenudeln (4 und A,B,H,I,M,V,Y) 19,50 €

Gebratenes Lachsfilet in einer Krebsrahmsauce dazu
Brokkoliröschen und Butternudeln (2,3,12 und A,B,J,M,V,H,Y,@) 24,50 €

Serviert im heißen Pfännchen mit Sahnenudeln

Geschnetzeltes „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)

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

Gasthaus Köstle

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

Schweinerücken aus Pfanne und Grill

Panierte Schnitzel „Wiener Art“

dazu Pommes Frites (12 & A,B,I,M,V,Y) 17,50 €

Schweinerückensteak in einer Pilzrahmsauce dazu Spätzle 18,50 €

(2, 12 & A,B,I,M,V,Y)

Schweinerückensteak in einer Paprikarahmsauce

dazu Pommes Frites (1,3,8,12 & A,B,I,M,V,Y) 18,50 €

Gefüllte „Züricher Käseweißweinschnitzel“

im Speckmantel dazu Kartoffelplätzchen (2,3,4,9,12 & A,B,M,V,W,Y) 18,50 €

Schweinerückensteak in einer Orangen Chili Pfeffersauce

dazu Butternudeln (**scharf**) (2,3,4,9,12 & A,B,M,V,W,Y) 19,50 €

Schweinerückensteak mit Rotwein Chilizwiebeln

dazu Kartoffelplätzchen (**süß-scharf**) (2,3,4,9,12 & A,B,M,V,W,Y) 19,50 €

Kreuzmattensteak vom Schwein mit Zwiebeln, Champignons

und Speck dazu Pommes Frites (2,3,4,9,12 & A,B,M,V,W,Y) 19,50 €

Rindersteak aus Pfanne und Grill

Rumpsteak rosa gebraten in Cafe de Paris Sauce

mit Grilltomate dazu Pommes Frites (2,3,4,8,12 und A,B,I,J,M,V,W,Y) 25,50 €

Rumpsteak rosa gebraten in einer Pfefferrahmsauce,

Grilltomate dazu Spätzle (12 und A,B,M,V,W,Y) 25,50 €

Liebe Gäste gerne gehen wir auch auf Ihre speziellen Wünsche ein und servieren Ihnen ein Teil unserer Gerichte als Senienteller 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€

Gasthaus Wöste

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 € |

Kleine süße Genüsse nach dem Essen

| | |
|---|--------|
| Gemischtes Eis <small>M,I</small> | 5,50 € |
| Gemischtes Eis mit Sahne <small>M,I</small> | 6,50 € |
| Vanilleeis mit Eierlikör <small>M,I</small> <small>3 Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne</small> | 8,50 € |
| Hausgemachtes Früchtesorbet mit passendem Likör | 7,50 € |
| Kinder- Eis mit Smarties und Waffel <small>2,M,I</small> | 3,00 € |
| Eiscafe <small>10,M,I</small> Eisschokolade <small>8,M,I</small> Sanfter Engel <small>2,M,I</small> | 6,00 € |
| Cafe Zermatt <small>10,M,I</small> <small>Vanilleeis in heißem Espresso</small> | 5,00 € |

Gasthaus Köstle

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

Liebe Gäste gerne gehen wir auch auf Ihre speziellen Wunsch ein und servieren Ihnen ein Teil unserer Gerichte als Senienteller 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 | 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.