

Hausgemachte Suppen

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen 4,90€

Kartoffelcremesuppe mit Speckkrusterl 4,50€

Salate und Vegetarisches

*Hausgemachte Käsespätzle - im Gußpfandl serviert
mit geschmolzenem Bergkäse, Röstzwiebeln & Salatgarnitur* 9,80€

*Gebratene Kas'pressknödel
mit Lauchrahmsöß' & Schmortomaten* 9,80€

Beilagen Salat 4,90€

*Backhendlsalat
knackige Herbstsalate mit Hendlbruststreifen aus'm Butterschmalz
dazu Preiselbeeren & Zitrone* 13,50€

Frisch aus'm Wurstkessel

*1 Paar Wiener
mit scharfem Senf & Gewürzbrot* 4,20€

*2 St. Original fränkische Bratwürstl vom Grill
mit Sauerkraut & Gewürzbrot* 7,50€

*2 Geräucherte Bauernwürstl
mit Sauerkraut & Gewürzbrot* 7,50€

*„Saure Zipfel“ aus'm Zwiebelsud
mit Senf & Gewürzbrot* 6,90€

Kesselfrische Weißwürste mit süßem Senf und Breze

2 Stück

4,90€

3 Stück

5,90€



Hauptspeisen

Knuspriges Bierbrat'l aus der Schweineschulter

Dunkelbiersoße dazu Krautsalat & 2erlei Knödel

11,50€

Zwiebelrostbraten aus der Rinderhüfte vom Grill

mit Rotweinsauce, Röstzwiebel, hausgemachter Kräuterbutter
und Bratkartoffeln

17,90€

Mooshäusl Burger im Laugensemmel (100% Rinderhackfleisch)

mit Spiegelei, Zwiebel, Tomate, Gurke dazu Blaukrautsalat & Pommes

13,50€

Wiener Schnitzel vom Kalb aus'm Butterschmalz

mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln

17,90€

Gesottener Rindertafelspitz mit Meerrettichsoße,

Wurzelgemüse und Petersilienkartoffel

12,90€

Gebratenes Donauzanderfilet mit Dillsoße

Butterlauch und Petersilienkartoffel

14,50€

Gebackenes Ochsenschnitzel mit scharfem Senf & Meerrettich

serviert mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln

16,50€

Grillteller - Rinderhüfte, Hendlbrust, Schweinelende und Bratwürstel

serviert mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel & Kräuter Schmand

14,90€

Geschmortes Rehragout im eigenen Saft mit Preiselbeeren,

Apfelblaukraut und Kroketten

13,90€

Der Chef empfiehlt

Mooshäuslschnitzel - gefüllt mit Salami, Essiggurke & Bergkäse
Paniert und im Butterschmalz gebacken – serviert mit Preiselbeeren,
Zitrone & hausgemachter Kartoffel – Gurkensalat 13,90€

Brotzeiten warm und kalt

Mooshäusl Brotzeit
Schwarzgeräuchertes, Pfefferbeisser, 2erlei Presssack,
Leberwurst, Kalter Braten, Griebenschmalz und Emmentaler,
garniert mit frischem Meerrettich, Essiggurken und Zwiebelringen 10,50€

Bayerischer Wurstsalat 7,20€
mit Zwiebeln und Essiggurken in Essig & Öl

Schweizer Wurstsalat 7,80€
mit Emmentaler, Zwiebeln und Essiggurken in Essig & Öl

2erlei Presssack 6,50€
rot und weiß mit Zwiebeln in Essig & Öl

Kalter Braten & Emmentaler 7,50€
mit Meerrettich, Essiggurke & Zwiebeln

Schinkennudeln mit Käse & Ei
Serviert im Pfandl mit Salatgarnitur 9,50€

Brathering im sauren Zwiebelsud
mit Petersilienkartoffel und Salatgarnitur 9,80€

Hausgemachte Tellersulz
reichlich garniert mit Bratkartoffeln 7,90€

Kindergerichte

<i>Portion Pommes</i>	3,00€
<i>Spätzle mit Soße</i>	3,50€
<i>Kartoffelknödel mit Soße</i>	3,50€
<i>Kinderschnitzel mit Pommes</i>	5,90€

Dessert

Süßes Schmankerlpfandl

<i>Mandelpfannkuchen, Schokoladenmousse, Pistazieneis mit frischen Früchten und Sahne garniert</i>	8,50€
--	-------

Nußbecher

Schokoladen & Walnußeis mit Honig, gerösteten Nüssen & Schlagsahne

<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	4,20€
<i>Erdbeer-, Vanille-, und Schokoladeneis</i>	

Banana Joe

<i>Banane, Vanilleeis, Schokoladensoße, geröstete Mandeln und Schlagsahne</i>	5,50€
---	-------

Karamelisierter Kaiserschmarrn

pro Person 6,50€

*im Gußpfandl serviert mit Preiselbeeren & Vanilleeis
(ab 2 Personen)*

Kugel Eis

1,10€

(Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss, Pistazie)

Wir wünschen Ihnen einen

"Guten Appetit!"

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19% und Bedienungsgeld.

Deklaration der Inhaltsstoffe und Allergene unserer Gerichte haben Wir für Sie schriftlich hinterlegt und können bei Interesse und Bedarf jederzeit eingesehen werden!