

## Weinkarte

### Sekt & Aperitif

Fritz Müller	0,1 l	4,50
Mild und ausgewogen im Geschmack mit exotischen Noten		
Aperol Spritz	0,3 l	7,50
Sanbitter-Weißwein	0,3 l	7,50

### Weißwein offen

Mooshäusl's Privat Cuveé	0,2 l	6,50
Christian Stahl, Auernhofen / Franken*		
Erfrischend, aromatischer Duft nach Stachelbeere		
Riesling feinherb - Damaszener Stahl	0,2 l	6,50
Christian Stahl, Auernhofen / Franken*		
Ein geradliniger, fruchtiger, sehr ehrlicher Riesling, der mit seinem dezenten Restzucker sehr elegant erscheint.		
Weißburgunder - Damaszener Stahl	0,2 l	6,50
Christian Stahl, Auernhofen / Franken*		
Aromatischer Duft und Geschmack mit Nuancen von Mandarinenjoghurt. Sehr erfrischend, strahlende Mineralität und moderate Säure, komplex und saftig, ohne schwer zu sein.		
Grüner Veltliner „Gedersdorf“	0,2 l	6,50
Berger Kremstal / Österreich		
Feines Pfefferl mit mildem Frucht-Säure-Spiel		
Pinot Grigio Torre dei Vescovi	0,2 l	6,50
Veneto / Italien		
Cremig & mild im Geschmack, gelbe Früchte		

### Rotwein offen

Blauer Zweigelt „Haid“	0,2 l	6,50
Berger Kremstal / Österreich		
Frischer Waldbeerenduft mit milder Säure		
Dornfelder „Brot & Butter“ Strub	0,2 l	6,50
Rheinhessen / Deutschland		

### Weinschorle

rot/weiß	0,2 l	0,5 l	4,20	6,40
----------	-------	-------	------	------



# Mooshäusl

## Ingolstadt

Wirtshaus seit 1907

## Speisen und Getränke



Christian Stahl

LANTENHAMMER  
Destillerie seit 1928



„Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt im Mooshäusl und freuen uns, dass Sie unser Gast sind!“

Ihre Wirtsleute Jennifer & Martin

Bayerisches Wirtshaus & Biergarten

Pächter: Martin Müller • Mooshäuslweg 1 • 85049 Ingolstadt



## Brotzeit ist die schönste Zeit

**Mooshäusl Brotzeit** <sup>(1,2,5)</sup> **14,90**  
Geräuchertes, Kalter Braten, Emmentaler, Pfefferbeisser, Leberwurst und Moos´bazda mit Zwiebeln und Meerrettich

**Bayerischer Wurstsalat** <sup>(1,2,3,5)</sup> **8,90**  
Stadtwurst mit Zwiebelringerl und Essiggurken in Essig & Öl

**Schweizer Wurstsalat** <sup>(1,2,3,5)</sup> **8,90**  
Stadtwurst mit Emmentaler mit Zwiebelringerl und Essiggurken in Essig & Öl

**Kalter Braten** <sup>(1,5)</sup> **10,50**  
vom Schwein mit Zwiebelringerl, Essiggurken und Meerrettich

**Original Moos´bazda** **9,50**  
mit Zwiebelringerl & Breze

**Frisch gedrehter Radi, mit Salz** **7,20**  
(Verfügbarkeit nach Saison)

**Portion Allgäuer Emmentaler** **11,50**  
frisch vom Laib

**Frische Breze vom Hackner Bäcker** **1,50**

### Alle Brotzeiten servieren wir mit

Gewürzbrot - extra Scheibe 0,50 €  
und Butter - extra Stückerl 0,60 €

## Frisch aus dem Wurstkessel

**1 Paar Weißwürste** <sup>(2,3)</sup> **6,90**  
mit süßem Senf und Breze

**1 Paar Wiener** <sup>(1,2,3,5)</sup> **5,90**  
mit scharfem Senf und Breze

**Große Currywurst** <sup>(1,2,3,5)</sup> **10,50**  
mit pikanter, hausgemachter Soße und Pommes

**1 Paar Fränkische Bratwürste** <sup>(1,2,3,5)</sup> **8,50**  
mit Sauerkraut, Senf und Brot

extra Portion Dip 0,50 € (Ketchup, Majo, Senf, Preiselbeeren)

## Warme Schmankerl

**Ofenfrischer Schweinebraten** **14,50**  
mit Dunkelbiersoße, hausgemachtem Krautsalat und Kartoffelknödel

**Mooshäusl-Burger** **16,50**  
180g Rindfleisch vom Grill in der Laugensemmel mit Rotkraut, Spiegelei und Senfschmand serviert mit Zwiebeln, Gurken und Tomaten dazu Pommes frites

**Zwiebelrostbraten vom Grill** **26,50**  
200g Dry Aged Roastbeef, Rotweinssoße, Röstzwiebeln und knusprige Bratkartoffeln

**Ofenfrischer Leberkäse** **10,50**  
mit Spiegelei, Senf und Kartoffel-Gurkensalat

**Schanzer Backhendlstreifen** **15,90**  
mit Preiselbeeren, Zitrone und Kartoffel-Gurkensalat

**Bierkutscher Gulasch vom Rind** **16,50**  
im Biers Sud geschmort mit Schmand und Semmelknödel

**Schnitzel „Wiener Art“** **15,90**  
mit Preiselbeeren, Zitrone und Kartoffel-Gurkensalat

## Salate & Vegetarisches

**Beilagensalat mit Hausdressing** **5,90**

**Sommersalat** **14,90**  
mit Hirtenkäse, Zwiebelringerl und Hausdressing

**Steirischer Backhendlsalat** **15,90**  
mit gebackenen Hendlstreifen, Kürbiskernöl, Kürbiskerne, Preiselbeeren und Zitrone

**Rahmschwammerl** **12,50**  
mit frischen Kräutern, Semmelknödel und kleinem Beilagensalat

**Allgäuer Käsespätzle** **12,50**  
mit Bergkäse, Schmorzwiebeln und kleinem Beilagensalat

**Schupfnudeln** **11,50**  
mit Grillgemüse und Kräuterschmand

## Nachspeise

**Zwei Apfelkücherl** **6,90**  
mit Vanilleeis und Sahne

**Bayrisch Creme im Weckglas** **6,90**  
mit Himbeerkompott

Bitte beachten Sie unsere Tagesgerichte,  
sowie frische Kuchen und Torten  
in unserer Vitrine

## Getränke

### Bierspezialitäten

Altbayrisch Hell vom Fass	0,5 l	<b>4,50</b>
HERRNBRÄU Weizen vom Fass	0,5 l	<b>4,50</b>
HERRNBRÄU Weizen Dunkel	0,5 l	<b>4,50</b>
HERRNBRÄU Export Dunkel	0,5 l	<b>4,50</b>
HERRNBRÄU Jubiläums Sud „1516“	0,5 l	<b>4,50</b>
HERRNBRÄU Hell alkoholfrei	0,5 l	<b>4,50</b>
HERRNBRÄU Pils	0,33 l	<b>3,50</b>
HERRNBRÄU Radler	0,5 l	<b>4,50</b>
HERRNBRÄU Russ	0,5 l	<b>4,50</b>

„Auch Wasser wird zum edlen Tropfen, mischt man es mit Malz und Hopfen.“ (Sprichwort)

<b>Alkoholfreie Getränke</b>	0,25 l	0,5 l
BERNADETT BRUNNEN		
Wasser spritzig/still	<b>2,80</b>	<b>3,50</b>
Amigo Cola Mix <sup>(6,9,10)</sup>	<b>3,00</b>	<b>3,90</b>
Wellness (Kräuterlimonade)	<b>3,00</b>	<b>3,90</b>
Zitronenlimonade <sup>(6,9)</sup>	<b>3,00</b>	<b>3,90</b>
Orangenlimonade <sup>(6,9)</sup>	<b>3,00</b>	<b>3,90</b>
Coca Cola <sup>(6,9,10)</sup>	<b>3,50</b>	<b>4,40</b>
Coca Cola light <sup>(6,9,10)</sup>	<b>3,50</b>	<b>4,40</b>

<b>Schorlen</b>	0,2 l	0,5 l
VAIHINGER		
Apfel	<b>3,00</b>	<b>3,90</b>
Orange	<b>3,00</b>	<b>3,90</b>
Maracuja	<b>3,00</b>	<b>3,90</b>
Johannisbeere	<b>3,00</b>	<b>3,90</b>
Rhabarber	<b>3,00</b>	<b>3,90</b>
Saft Pur	<b>3,20</b>	<b>4,50</b>

## Kaffeespezialitäten von der Dinzler Kaffeerösterei - Irschenberg

Tasse Kaffee <sup>(10)</sup>	<b>2,90</b>
Haferl Kaffee <sup>(10)</sup>	<b>3,50</b>
Espresso <sup>(10)</sup>	<b>2,50</b>
Doppelter Espresso <sup>(10)</sup>	<b>3,30</b>
Cappuccino <sup>(10)</sup>	<b>3,50</b>
Latte Macchiato <sup>(10)</sup>	<b>3,50</b>
Glas Tee	<b>2,50</b>

(Schwarz, Kräuter, Früchte, Kamille)

## Feinste Edelbrände aus dem Hause Lantenhammer - Schliersee

Williams Birne <sup>(42%)</sup>	2 cl	<b>3,50</b>
Vogelbeere <sup>(42%)</sup>	2 cl	<b>3,50</b>
Schlehe <sup>(42%)</sup>	2 cl	<b>3,50</b>
Walnussliqueur <sup>(30%)</sup>	2 cl	<b>3,50</b>
SLYRS Bavarian		
Single Malt Whisky <sup>(43%)</sup>	2 cl	<b>6,50</b>

## Brennerei Kramlich - Donaumoos

Himbeere im Holzfass gereift <sup>(40%)</sup>	2 cl	<b>4,00</b>
Haselnuss <sup>(40%)</sup>	2 cl	<b>4,00</b>
Weltendreher - Likör <sup>(55%)</sup>	2 cl	<b>4,50</b>

Alle Preise in dieser Speisekarte verstehen sich in Euro. Beilagenänderungen 1,00 €

Informationen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen erhalten Sie im Aushang oder bei unseren Servicemitarbeitern. Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Geschmacksverstärker 3) Stabilisator 4) Emulgator 5) Antioxidationsmittel 6) Farbstoff 7) Säuerungsmittel 8) Verdickungsmittel 9) Süßungsmittel 10) Koffeinhaltig