

Menü

24.90

Karotten-Jngwerschaumsuppe mit Kresse

Linguine mit Garnelen und Miesmuscheln
Cocktailtomaten, Frühlingszwiebeln und Tomaten- Zitronensoße

Creme Caramel mit Ananasragout

Spinatknödel mit Parmesan, brauner Butter und sautierten Pilzen	13.90
Geschmorte Rindsbackerl mit Kartoffel-Selleriepüree und glaciertem Gemüse	18.80
Gebratenes Karree vom Ibericoschwein mit Rahmwirsing Serviettenknödel und dunkler Biersoße	18.90
Ausgelöstes Kräuterbackhendl aus dem Butterpfandl mit Sauce Tartar, Petersilienkartoffeln und kleinem Salat	15.50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren Petersilienkartoffeln und kleinem Salat	18.90
Gekochter Tafelspitz vom Salzburger Rind mit Rahmspinat Röstkartoffeln, Apfelkren und Schnittlauchsoße	18.50
Moosleitners Hamburger vom Chiemgauer Rind mit Käse gedünsteten Zwiebeln, Tomaten, Coleslaw und Pommes frites	14.90
Rosa gebratene Lende vom Jungrind mit Thymianjus gebratenen Speckbohnen und Süsskartoffelpüree	21.90
Gebratenes Saiblingsfilet mit Tomatenrisotto und Parmesanschaum	21.90
Frisch gebackenes Four-Gebäck mit Butter und Aufstrich	2.90

inkl. 19 % MwSt.

Freitag, 22. März 2019

Vorspeisen & Suppen

Vorspeisenvariation „Moosleitner Art“ 10.90

Bärlauchschaumsuppe mit Croûtons 5.90

Klare Rinderkraftsuppe
mit Leberknödel oder Kaspressknödel 4.90

Salate

Kleiner Salatteller mit Balsamico-Dressing 5.90

Salate mit gebratenen Putenstreifen
Zwiebeln und French -Dressing 12.90

Gebratene Garnelen mit Kirschtomaten
auf Blattsalaten, Joghurt -Dressing 16.90

Aus der fleischlosen Küche

Gemüsecurry mit Basmatireis
und Bananenchips (vegan) 13.50

Tagliatelle in leichter Sahnesoße
mit gebratenen Garnelen Cocktailtomaten
Rucola und Parmesan 16.90

Gebratene Kaspressknödel
mit mariniertem Blattsalat 11.90

Kinderteller

"Happy Schnipo"

Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites 9.80

Spaghetti mit Tomatensoße 5.90

Dessert

Topfennockerl in Butterbrösel mit Zwetschgenröster	9.90
Dessertvariation „Moosleitner Art“	10.90
Cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	8.90
Crème brûlée mit Rumpflaumen	8.90
Kleiner Käseteller mit Feigensenf	10.90

Dessertwein:

2011er Eiswein Grüner Veltliner	Glas 5cl	4.90
---------------------------------	----------	------

Brotzeit

Schweizer Wurstsalat mit Paprika, Käse und blauen Zwiebeln, Bauernbrot ^{1,2,3}	9.90
Gemischte Aufschnittplatte mit Butter und Bauernbrot ^{1,2,3}	11.90
Bunte Schinkenplatte mit Butter und Bauernbrot ¹	11.90
Käseplatte mit Butter und Bauernbrot	11.90

Zusatzstoffe:

1 = mit Pökelsalz konserviert 2 = mit Phosphat 3 = mit Geschmacksverstärker