

Speisekarte

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel oder Kaspressknödel	5.-
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Kernöl	5.-
Gratinierter Ziegenkäse mit mariniertem Rucola und Nüssen	9.-
Salat mit gebratenen Putenstreifen Zwiebeln, gerösteten Sonnenblumenkernen French -Dressing und Baguette	13.-
Gebratene Garnelen mit Kirschtomaten auf Blattsalaten, Joghurt -Dressing	17.-
Gemüsecurry mit Basmatireis und Bananenchips (vegan)	14.-
Tagliatelle in pikanter Sahnesoße mit gebratenen Garnelen Cocktailtomaten, Rucola und Parmesan	17.-
Frische Pongauer Steinpilze in Rahm mit Semmelknödel	19.-



QR-Code für Speisekarte online
Hotel Gasthof Moosleitner
moosleitner.com

Geschmorte Rindsbackerl mit Kartoffelpüree und Kürbisgemüse	19.-
½ Ausgelöstes Kräuterbackhendl aus dem Butterpfandl mit Petersilienkartoffeln, Sauce Tartar und Salat	16.-
Moosleitners Burger vom Rind mit Käse, Cocktailsoße Speck, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Pommes frites	14.-
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und kleinem Salat	21.-
Filet vom Strohschwein mit Zwiebel-Senfkruste, Speck-Bohnen und Kartoffelgratin	19.-
Gekochter Tafelspitz mit Rahmspinat, Röstkartoffeln Apfelkren und Schnittlauchsoße	21.-
Rosa gebratene Lende vom Jungrind mit Thymianjus mediterranem Grillgemüse, Kartoffelspalten und Kräuterquark	22.-
Gebratenes Lachsfilet mit Ricotta-Limettenravioli und Parmesanschaum	22.-
Gebratenes Fjordforellenfilet mit Senf-Dill-Soße sautiertem Spitzkohl und Brodhausner Kartoffelwürfel	22.-
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne	8.-
Crème brûlée mit Zwetschgenröster	9.-
Nougat-Grießknödel mit Aprikosenröster und Vanilleeis	10.-
Dessertvariation Moosleitner Art	11.-
Sturm aus Österreich rot oder weiss	¼ 4.-