

Moserhofstub`n Internationale Meister Küche

Slow Food Motion www.moserhofstubb.com

Suppen

Kräftige Rinder Bouillon mit Frittaten	4.60
Bouillon with Sliced Pancakes C,A,G,L	
Alt Wiener Leberknödelsuppe	4.80
Bouillon with Liver Dumplings L,A,C	
Grazer Ratsherren Suppentopf mit Frittaten und Würstl	5.50
Styria Pot au Feu with Pancakes and sliced Sausage	
Französische Zwiebelsuppe mit Parmesan Croutons	5.50
French Onion Soup	



Moserhofstub`n Internationale Meister Küche

Slow Food Motion www.moserhofstubb.com

Salate und kalte Speisen

Medley von Blatt Salaten und Vogerl an Kernöl Dressing (v) Mesculun Lettuce with Pumpkin Seed Oil Dressing,	4.90
Gemischter Salat mit French Dressing, Italianische (v) Balsamico Essig und Öl Dressing oder Steirisches Kürbiskern Öl Garden Fresh Salat with your choice of dressing	4.90
Beilagen Salat/Side Salat	3.60
Warmer Kartoffelsalat mit Zwiebel und Kernöl (v) Warm Potato Salat with Onions and Pumpkin Seed Oil	4.50
Vogerl/Kartoffelsalat mit Knusperkernen and Kürbiskernöl Dressing Lambs Lettuce and Potato Salat with Pumpkin seed Öl Dressing (v)	6.60
Steirer Salat- Vogerl/Kartoffel/Käferbohnen mit Ei und Speck an Kernöl und Knusperkernen Lambs Lettuce and Potato Salad with Pumpkin Seed Oil (c)	9.90
Steirisches Backhendl- Filet mit Salaten und Preiselbeeren Chicken Breast Filets Vienna Style with Garden Fresh Salads A,C,	12.90
Geräuchertes Bachforellen Filet mit Sahne Kren und Rucola Smoked Trout Filet with Horseradisch Cream	11.90

Fisch/Fish

Zanderfilet gebraten mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartar Grilled Pike Perch with Parsley Potatoes and Sauce Tartare A,D,G	16.50
Mediterrane Calamari mit Grill Gemüse und Knoblauch Ciabatta Mediterranen Calamari with Garlic Ciabatta and Grill Vegetables A,D,E,G	19.90

Pasta, Risotti, Knöpfle und Knödel (Vegetarisch)



Bregenzerwälder Käsknöple mit Röstzwiebeln (V) (Chefs würzige Mischung)	11.50
Cheese Gnogghi with Onions A,C,	
Emmentaler gebacken mit Petersilien Kartoffeln und Preiselbeeren	12.90
Fried Emmental Cheese with Parsley potatoes, Cranberry Sauce A,C,	
Kärtner Kasnudeln gebräunter Butter mit Röstzwiebel	11.50
Corinthians Cheese Tortellini with Brown Butter and Onions	
Steirer Risotto mit Kürbis, Gorgonzola & Nüssen	11.90
Styria Risotto with Pumpkin, Gorgonzola, and Nuts	
Champignons gebacken mit Sauce Tartare und Petersilienkartoffeln	10.50
Mushrooms Vienna Style with Sauce Tartare and Parsley Potatoes	
Angebot: Kleiner Blattsalat zu den Vegetarischen Gerichten	2.80

Moserhofstub`n Internationale Meister Küche

Slow Food Motion www.moserhofstubn.com

Österreichische Wirtshausküche

Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren vom Schwein/Pork	12.90
von der Pute/Turkey	14.50
<i>Schnitzel Vienna Style with Parsley Potatoes A,C,G</i>	
Steirer Cordon Bleu in der Kürbiskern-Panier mit Speck, A,C,G Emmentaler, Gurkerln, Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	15.90
<i>Cordon bleu Styria, Cheese, Bacon, Parsley Potatoes ,Cranberrys</i>	
Mixed Grill mit 3 verschieden Gusto Stücke, Speck, Würstl, Kräuterbutter, Grillsaucen und Pommes Frites	15.90
<i>Mixed Grill with Fries, Herb Butter and Grill Sauce</i>	
Öztaler Rahmspätzle mit Schweins Medaillon vom Grill, Speck, Käse und Röstzwiebeln	16.90
<i>Tyrolia Gnogghi with Pork Medaillons, Cheese and Onions A,C,</i>	
Gedünsteter Zwiebelrostbraten vom Mastochsen, Röstkartoffeln	17.90
<i>Braised Beef Schnitzel in Onion Sauce with Potatoes</i>	
Tafelspitz, Semmelkren Röstkartoffeln, Kürbis Gemüse	17.90
<i>Boiled Beef, Pumpkin, Potatoes, Horseradisch</i>	

Moserhofstub`n Internationale Meister Küche

Slow Food Motion www.moserhofstubb.com

Moserhofstub`n Spezial

Kalbsleber Moserhofstub`n, mit Grillapfel, Röstzwiebeln, Speck und Lyoner-Kartoffeln Veal Livers Roast Potatoes, Bacon, grilled Apple, Onions	16.90
Gulasch vom Mastochsen mit Butterspätzle Beef Gulash with Homemade Gnogghi A,C,	12.50
Kalbsleber gebacken mit Petersilien Kartoffeln und Sauce Tartare Liver Vienna Style with Parsley Potatoes and Sauce Tartare c	14.90
Steirisches Kalbs-Rahmbeuschel mit Knödel A,C,G Veal Lungs and Heart in Mustard Cream Sauce with Dumplings	11.50
Wiener Blunz`n Gröstl mit Sauerkraut Black Pudding, Potatoes, Sauerkraut	12.50
½ Backhendl vom Steirischen Bauernhof (AMA geprüft)	11.50
Ganzes Backhendl ½ Local Chicken Vienna Style A,C,G	22.00

Burgers & CO mit Pommes



Mega Texas Angus Burger (A,N,G,M)

200gr. Angus Beef Burger in Sesam Bun mit Iceberg, Tomaten, Gurkerln, Käse, Öl-Pfefferoni, gebackene Zwiebelringe 12.90

Smokey Jack BBQ Burger (A,N,G,M)

200gr. Burger Pattie in Sesam Bun auf Iceberg, mit Speck, Cheddar, Gurkerln, Röstzwiebeln und smokey Burger Sauce 12.90

Spicy Joe Burger (A,N,G,M)

200 gr. Rinder Pattie im Sesam Brötchen mit Speck, Käse, Chili, Jalapeños, Gurkerln, Tomaten, Zwiebeln und hot Burger Chutney 12.90

Moserhofstub`n Internationale Meister Küche

Slow Food Motion www.moserhofstubn.com

Aus der K.u.K Süßspeisen Küche/**Austrian Desserts**

Palatschinken- mit hausgemachtem Marillen oder Zwetschken Röster	pro Stück	3.40
Pancakes with Apricots, Plum or Rhubarb Fillings		
Mohr im Hemd mit Bourbon Vanille Eis, glaziert mit Schokoladesauce		7.90
Warm Chocolate Cake with Vanilla Ice Cream and Chocolate Sauce		
Apfelstrudel		3.80
Apple Strudel		
Warmer Zwetschken Crumble Kuchen		4.20
Warm Plum Crumble Cake		
Warmer Apfel Crumble Kuchen		4.20
Warm Apple Crumble Cake		
Vanillesauce/Eis extra		1.60
Sahne		0.80
Wiener Eis Kaffee/Vienna Ice Coffee		6.20
Coupe Denmark mit Schokolade Sauce		6.50
Steirer Becher mit Vanilleeis, Kürbiskern Öl und Knusperkerne		7.50
Mango Sorbet mit Chili, Zitronen Zest und Prosecco		7.90

