

Mosthütte

Tölla und Brettln

Essiwuascht
mit Zwifö und Gmiasganitua

Haussuiz
mid Zwifö und Gmiasganitua,
Essi und Ö

Saus Rindviech
Rindfleisch in Essi und Ö,
ausganiad

Saus Tölla
Ois wos afezua steht

Vegi Schissl
Saison-Gmias, Schofkas,
Saubohnen, Oa, mid Essi und
Öl mariniert

Brettljausn
ois wos owezua steht, saisonal
ausganiad

Bratl
mit Zwifö, Kre und
Gmiasganitua

Gmischts Fleisch
Bratl, Speck und Schopf,
saisonal ausganiad

Speckjausn
mit Zwifö, Kre und Ganitua

Kasjausn
olle Kas gmischt, saisonal
ausganiad

Portion Kas
Erdäpfö, Topfn, oda Saura mid
Ganitua

Brote Fleischi

Fleisch

Speck

Belegts

Gansllewapastetn

Bratlschmoiz

Gramöschmoiz

Brote Kasi

Erdäpfökas

Topfnkas

Saura Kas

Schnittkas

Camenbea

Saisonkas

Mosthütte

Solote

Putnstroafn
Natua bron af gmischtn Solod

Kaspressknedln
af gmischtn Solod

Bauansolod
brone Eadäpfö, Zwifö, Speck,
Spiagöoa af gmischtn Solod

Sommasolod
Koid!
Schofkas, Bian, Niss,
Brottschips, Zwifö af gmischtn
Solod

Grüds Hendlfle
af grean Solod mid Beagkas
und Brotwifö

Knoföbaget

Woams Essn

Togessuppn

Schnitzl
mid Pommes oder Reis,
Eadäpfön und gmischtn Solod

Mosthitn-Schissl
Reis, Putnfleisch, Gmias,
Speck, Saubohnen, Tomatn,
Schofkas, Zwifö und Knofödip

Frankfuata oda Debrezina
mid Senf, Kre und Brot

Schinkn-Kas-Toast
geht a ohne Schinkn

Pommes
mid Ketschap

Haustoast
Schwoazbrot gfüd mid Speck,
Kas, Zwifö dazua Spiagöoa,
Solod und Dip

Beana
mid Pommes, Solodganitua,
Senf und Ketschap

Gmias-Hias-Loawön
mid Eadäpfö, Solod und Dip

Pfandl
Schupfnudln mid Gmias in
Kreidlsöß