

Gasthaus  Möllen

# *Speisekarte*



# *Vorspeisen und Suppen*

- |   |                |
|---|----------------|
| <i>103 Panierte Champignons mit Toast<br/>an Salatgarnitur und Knoblauchsauce</i> | <i>8,50 €</i>  |
| <i>104 Räucherlachsrose mit kleinem Rösti<br/>und Salatgarnitur</i>               | <i>8,50 €</i>  |
| <i>105 Gambaspieße in Knoblauchöl gebraten<br/>mit Toast und Salatgarnitur</i>    | <i>10,50 €</i> |

## *Suppen*

- |   |               |
|---|---------------|
| <i>121 Tomatenrahmsuppe mit<br/>Sahnehäubchen</i> | <i>4,20 €</i> |
| <i>123 Ungarische Gulaschsuppe</i>                | <i>4,50 €</i> |
| <i>124 Zwiebelsuppe mit Käse überbacken</i>       | <i>4,90 €</i> |

*Kein Genuss ist vorübergehend denn der Eindruck den er zurücklässt, ist bleibend.*

*von Johann Wolfgang von Goethe*

# *Burger, Salate und Toast*

*Hansi's Burger mit 200g Rindfleisch  
Zwiebeln, Käse und Pommes* *10,50 €*

*Hansi's Burnout Burger mit 200g Rindfleisch  
Zwiebeln, Jalapeños Käse und Pommes* *11,50 €*

*Hansi's Burger Vegetarisch  
Zwiebeln, Käse und Pommes* *12,50 €*

## *Salate*

*Blattsalat der Saison<sup>14</sup>  
mit Thunfisch oder Schinken<sup>2</sup>, Käse und Ei* *8,50 €*

*Blattsalate der Saison<sup>14</sup> mit gebratener  
Hähnchenbrust am Spieß und Früchten<sup>14; 2</sup>* *9,90 €*

## *Toast*

*Damen – Toast<sup>2</sup>  
Schweinefilet mit Kräuterchampignons und  
kleiner Salatgarnitur<sup>14</sup>* *11,90 €*

*Herren – Toast<sup>2</sup>  
kleines Rumpsteak mit Röstzwiebeln und  
Salat<sup>14</sup>* *12,50 €*

*Kein Genuss ist vorübergehend denn der Eindruck den er zurücklässt, ist bleibend.*

*von Johann Wolfgang von Goethe*

## *Schnitzel mit Fleisch aus der Region*

<i>Putenschnitzel „Hawaii“</i>	<i>13,90 €</i>
<i>Schnitzel „Wiener Art“</i>	<i>11,90 €</i>
<i>Jägerschnitzel 4;14</i>	<i>13,90 €</i>
<i>Zigeunerschnitzel 4;14</i>	<i>13,90 €</i>
<i>Zwiebelschnitzel</i>	<i>13,90 €</i>
<i>Tessiner Schnitzel „Pute“</i>	<i>13,90 €</i>

*zu allen Schnitzeln reichen wir Pommes Frites und Salat 14  
Pfeffersauce, Hollandaise und Bearnaise berechnen wir mit 2,50 € pro Portion*

<i>Cordon Bleu</i>	<i>14,50 €</i>
<i>gefülltes Schweineschnitzel mit Käse und gekochtem Schinken<sub>2</sub>, Röstkartoffeln und Salat<sub>4</sub>; 14</i>	

## *Fisch*

<i>Bratheringe mit Bratkartoffeln</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Schollenfilet gebraten mit Champignons mit Salzkartoffeln und Salat 14</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Pangasiusfilet mit Röstkartoffeln und Salatteller 14</i>	<i>12,50 €</i>

*Kein Genuss ist vorübergehend denn der Eindruck den er zurücklässt, ist bleibend.*

*von Johann Wolfgang von Goethe*

# *Hauptgerichte mit Fleisch aus der Region*

<i>Schweinenackensteak „Landwirte Art“ mit Speck, Zwiebeln und Champions Bratkartoffeln und Butterbohnen</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Schweinemedallions mit Kräuterbutter<sup>4</sup> Pommes Frites und Salatteller<sup>14</sup></i>	<i>15,50 €</i>
<i>Rumpsteak mit Meerrettich 200g<sup>14</sup> mit Pommes Frites und Salatteller<sup>14</sup></i>	<i>18,10 €</i>
<i>Pfefferspieß Schweinemedallionspieß mit Pfeffersoße Pommes Frites und Salatteller<sup>14</sup></i>	<i>17,50 €</i>
<i>Pfeffersteak „nach Art des Hauses“ 200g mit Kartoffelkroketten und Speckbohnen</i>	<i>20,50 €</i>
<i>Rinderfilet „Cafe de Paris“ mit Pommes Frites und Salatteller<sup>14</sup></i>	<i>23,90 €</i>
<i>Grillteller „Möllen“ Kl. Rumpsteak, Schweinemedallion, Nackensteak Hacksteak, Speck mit Pommes und Salatteller<sup>14</sup></i>	<i>19,10 €</i>

*Kein Genuss ist vorübergehend denn der Eindruck den er zurücklässt, ist bleibend.*

*von Johann Wolfgang von Goethe*

## *Burger, Salate und Toast*

*Hansi's Burger mit 200g Rindfleisch  
Zwiebeln, Käse und Pommes* 10,50 €

*Hansi's Burnout Burger mit 200g Rindfleisch  
Zwiebeln, Jalapeños Käse und Pommes* 11,50 €

*Hansi's Burger Vegetarisch  
Zwiebeln, Käse und Pommes* 10,50 €

### *Salate*

*Blattsalat der Saison<sup>14</sup>  
mit Thunfisch oder Schinken<sup>2</sup>, Käse und Ei* 8,50 €

*Blattsalate der Saison<sup>14</sup> mit gebratener  
Hähnchenbrust und Früchten<sup>14; 2</sup>* 9,50 €

### *Toast*

*Damen – Toast<sup>2</sup>  
Schweinefilet mit Kräuterchampignons und  
kleiner Salatgarnitur<sup>14</sup>* 11,90 €

*Herrn – Toast<sup>2</sup>  
kleines Rumpsteak mit Röstzwiebeln und  
Salat<sup>14</sup>* 12,50 €

*Kein Genuss ist vorübergehend denn der Eindruck den er zurücklässt, ist bleibend.*

von Johann Wolfgang von Goethe

# *Kleine Gerichte & Kindergerichte*

<i>Vegetarischer Teller</i> <i>Gemüse der Saison mit Reis und Spiegelei</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Strammer Max</i> <i>Brot mit gekochtem Schinken und Spiegelei</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Speckpfannekuchen mit Salat</i>	<i>8,90 €</i>

## *Kindergerichte*

<i>Chicken Nuggets</i> <i>mit Pommes Frites</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Kinderschnitzel mit Pommes Frites</i>	<i>6,00 €</i>

## *Räuberteller*

*Ich bekomme einen Teller und räubere mir  
etwas von Mama's und Papa's Teller.*

*Kein Genuss ist vorübergehend denn der Eindruck den er zurücklässt, ist bleibend.*

*von Johann Wolfgang von Goethe*

# *Dessert*

*Kleines gemischtes Eis<sup>14</sup> mit Sahne<sup>14</sup> 4,00 €*

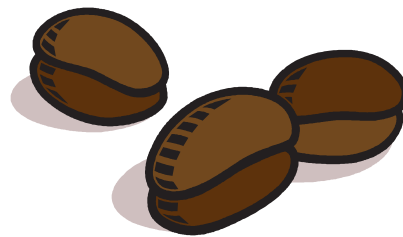
*Vanilleeis<sup>14</sup> mit heißen Kirschen und Sahne<sup>14</sup> 5,50 €*

*Schokoladencrepe mit Eis<sup>14</sup> gefüllt  
und Sahne<sup>14</sup> 6,50 €*

## *Espresso*

*Der kleine starke Italiener*

*2,20 €*



## *Cappuccino*

*Der Klassiker europäischer Tradition.  
Espresso mit heiß aufgeschäumter Milch.*

*2,60 €*

## *Cappuccino con Baileys*

*Eine herrliche Komposition von Kaffee, Baileys und Sahne<sup>14</sup>*

*3,80 €*

*Kein Genuss ist vorübergehend denn der Eindruck den er zurücklässt, ist bleibend.*

*von Johann Wolfgang von Goethe*



# 14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können



## EIER

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



## FISCH

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten



## KREBSTIERE

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaise, Sashimi, Surimi



## MILCH

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken-/ Frucht-/ Instantdrink



## SELLERIE

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



## SESAMSAMEN

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Knäckebrötchen, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



## SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatensuppe, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



## ERDNÜSSE

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauce, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee



## GLUTENHALTIGES GETREIDE

### sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier



## LUPINE

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischmischungen, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze



## SCHALENFRÜCHTE

### sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören abschließend: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/ Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



## SENF

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse



## SOJABOHNEN

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diättrinks, Kaffeeersatz, Fertiggerichte aller Art



## WEICHTIERE

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate