

**Herzlich Willkommen.**

Es steht immer ein erster Gedanke hinter jedem Gericht,  
eine Inspiration wird zu einer ausgefallenen Idee.

Verstehen Sie unser Menü als unsere Identität.  
Hier trifft Kreativität & perfektes Handwerk auf höchste Produktqualität.

Erleben Sie eine leichte und ausgewogene Küche, die auf Kontraste,  
klare Geschmäcker sowie eine eigene Handschrift setzt.

Das Team vom  
Restaurant Mosbacher´s  
wünscht Ihnen einen guten Appetit.

## Unser Aperitif des Monats

Bellini

Weinbergpfirsichpüree mit Granatapfel & Winzersekt

€8

## *Unser Menü*

\*\*\*

Getrüffelte Crèmesuppe von der Marone  
mit Amarena Ravioli und Madeira

\*\*\*

Maispouardenbrust – Surprême – aus Frankreich  
mit gebratener Polenta, Mini-Mais,  
Taleggio Käse und BBQ-Jus

\*\*\*

Winterliches Tiramisu  
mit Mascarpone, Quitte, Zimt, Kaffee und Kakao

4-Gang Menü	42€	22€ inklusive Weinbegleitung
3-Gang Menü	35€	17€ inklusive Weinbegleitung

## *Vorweg und Zwischendurch*

Karamellisierter Ziegenkäse 🥕  
mit Rauke Salat in Senf-Orangen-Vinaigrette  
sautierten Birnenspalten und Walnusskernen  
14€


Büffelmozzarella DOP aus Italien 🥕  
mit Portwein-Chicorée, eingelegten Cassis-Feigen  
und marinierter Rauke  
14€

Drei Jakobsmuscheln aus der Bretagne  
mit Curry-Mumbai-Schaum, Karotten-  
Vanillecrème, Macadamia-Crunch und  
fermentierter Pflaume 18€

Fünf Rote Wildfang-Garnelen aus Portugal 🌶️  
Im Pernod-Butter Sud mit Thymian, Thai-Chili,  
Knoblauch und Sylter Sauerteigbrot  
14€

## *Suppen*

Klare Kraftbrühe vom deutschen Weiderind  
mit Nussbutter-Grießnockerl und Wurzelgemüse-Streifen  
8€

Getrüffelte Crèmesuppe von der Marone   
mit Amarena Ravioli und Madeira  
9€

## *Hauptsache*

### Klassiker des Hauses

Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb von Peter's Farm  
mit lauwarmem, schwäbischen Kartoffelsalat,  
Wildpreiselbeeren und Zitrone  
26€ / kl.19€

Bestes vom Rind  
Rinderfilet vom Black Angus 220g Rohgewicht  
mit Kartoffel-Püree, gebratenem Wild-Brokkoli  
und Portwein-Pfeffer Sauce  
29€

Auch als Surf & Turf  
mit Riesen-Garnele und Sauce béarnaise erhältlich  
35€

Mosbacher's Currywurst  
mit fruchtiger Currysauce, Knusper-Fritten  
und Trüffel-Mayonnaise  
Edle Curry-Auswahl vom alten Gewürzamt

12€

## *Vegetarisch und Vegan*

Caesar Salat 🥕

mit Parmesan-Dressing, Bio-Ei, Crôutons  
und Parmesan-Spähne

13€

Grünes Thai-Curry 🌿🌶️

mit Gemüse der Saison, Basmati-Reis und Erdnuss

15€

Trüffel-Parmesan Pasta 🥕

mit Pappardelle, Trüffel-Velouté und Parmesan-Spähne

15€

Aglio e olio e peperoncino 🌿

mit Spaghetti, Chili, Knoblauch und Petersilie

12€

## *On Top mit*

drei Wildfang-Garnelen

9€

80g Rinderfiletstreifen

12€

Maispouardenbrust

9€

Ziegenkäse und Feigensenf

8€

## *Fleisch*

### Gänsebraten

Brust und Keule vom Hof Lugeder aus Bayern  
mit Kirsch-Rotkohl und hausgemachten Kartoffel-Klößen,  
Karamellmaronen und Geflügel-Orangen Jus

36€

### Brisket Hot Dog

Rinderbrust von MOOQ aus Deutschland  
mit eingelegtem Gemüse und Chili-Mayo, Romana-Salat,  
Brioche Bun und Smoke Fries

18€

Maispoulardenbrust – Surprême – aus Frankreich  
mit gebratener Polenta und Mini-Mais, Taleggio Käse,  
geräucherter Paprika und BBQ-Jus

21€

## *Fisch*

### Schottisches Wildlachsfilet

auf Rote Bete Risotto mit Sauce béarnaise  
und Romana-Salat

21€

Zander mit Haselnuss-Senfkruste  
mit Rahm-Kohlrabi, Kartoffel-Püree  
und Sauerrahm Sauce

24€

## *Danach*

Apfel Tarte  
mit Blätterteig, karamellisierten Äpfeln,  
Haselnuss-Crunch und Sauerrahmeis  
12€

Winterliches Tiramisu  
mit Mascarpone, Quitte, Zimt, Kaffee und Kakao  
9€

Valrhona-Mousse au Chocolat  
mit Vanilleeis  
9€

Dreierlei Sorbetvariation  
8€

Affogato  
Vanilleeis und kräftige Espresso  
6€

## *Kinderkarte*

Fischstäbchen vom Kabeljau  
mit Kartoffelpüree und Erbsen und Möhren  
10€

Chicken Nuggets  
mit Knusper-Fritten, Ketchup und Mayonnaise  
9€

Pasta  
mit Spaghetti und Butter  
6€

Vanilleeis  
mit Smarties und Erdbeersauce  
3€