

Moserhofstub'n im Wirtshaus zum Ganster

Moserhofstrasse 1, 8010 Graz, St. Peter Telefon 0316475289/0664 54 15 340 durchgehend warme
Küche von 10.30 bis 21:30

Legende: Wir kochen gutbürgerlich jedoch modern. Unsere Gemüse im speziellen ist al
dente also hat einen Biss. Wir lieben die leichte Küche und halten unsere Saucen
möglichst ohne Bindemittel. Haben sie Allergien? A-Glutenhaltiges Getreide, B-
Krustentiere-, C-Ei, D- Fisch E-Nüsse, F-Soja, G-Milch/Laktose, H-Schalenfrüchte,
L- Sellerie, M- Senf, N- Sesam, O- Sulfite, P Lupinen, R- Weichtiere

Vorspeisen und Salate mit Kernöl, Französischer oder italienischer Dressing

Buffalo Mozzarella mit marinierten Tomaten und Basilikum Pesto (A,D)	8.50
Feta, Tomaten, Gurken und Oliven an Balsamico Dressing (G)	8.50
Bunt gemischter Salat	4.20
Vogel-Erdäpfelsalat (warm) mit Kernöl mariniert	5.80
Vogel Salat/ Blattsalat mit gebratenen Vulkanland Speck Chips	7.40
Steirer Hendl vom Lugitsch (AMA geprüft) mit Salaten	9.50
Sauers Ochsenfleisch mit Käferbohnen, Ei, Kernöl	9.50
Große Salatplatte mit Beinschinken und Ei (C)	9.60

Suppen

Kräftige Rindersuppe (L) wahlweise mit Butter Griebnockerl (A,C,G) Leberknödel (A,C) Frittaten (A,C)	3.80
Baskische Fischsuppe mit Knoblauchbrot (B,D)	7.50
Französische Zwiebelsuppe mit Parmesan Croutons (A,C,G)	5.90
Suppentopf mit Tafelspitz, Nudeln und Gemüse (A,L)	6.50
Flecksuppe mit Knödel (A,C,G)	7.50
klein ohne Knödel	5.00

Wir kochen gutbürgerlich jedoch modern, möglichst mit lokalen Produkten

Moserhofstub'n im Wirtshaus zum Ganster

Moserhofstrasse 1, 8010 Graz, St. Peter Telefon 0316475289/0664 54 15 340 durchgehend warme
Küche von 10.30 bis 21:30

Aus Fluss, See und Meer (kleine Portion minus 2.00)

Gebackene Fischfilets, Petersilien Kartoffeln und Sc. Tartare (A,C,G,D)	12.50
Gebratenes Zanderfilet im Knusperkernmantel mit Risotto, gegrillten Zucchini und Ofentomaten (D)	16.90
Seafood Risotto mit Fisch und Meeresfrüchten (B,D)	15.50

Tradition (kleine Portion minus 2.00)

Wienerschnitzel vom Kalb, mit Preiselbeeren und Petersilien Kartoffeln (A,C,G)	18.90
1/2 Original Wiener Backhendl vom Lugitsch AMA geprüft (A,C,G) (gerne auch zum Mitnehmen und auf vorbestellung)	8.90
Schweinsfilet im Speckmantel, mit Pilzrahmsauce Butterspätzle und Gemüse (A,C,D)	16.90
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Knoblauch Fisolen	16.50
Kalbsleber geröstet, im Majoran Jus mit Basmati-Reis	14.50
Kalbleber Tiroler Art, (geschnetzelt oder vom Grill) mit Grillspeck, Zwiebeln, Apfelscheiben und Bratkartoffeln	16.50

Unsere Leber ist vom Milchkalb und wird im Prinzip wie bei den Franzosen leicht rosa
gebraten damit sie zart bleibt. Leber, ganz durchgebratene kann trocken werden.

Moserhofstub'n im Wirtshaus zum Ganster

Moserhofstrasse 1, 8010 Graz, St. Peter Telefon 0316475289/0664 54 15 340 durchgehend warme
Küche von 10.30 bis 21:30

Immer beliebt (kleine Portion minus 2.00)

Gegrilltes Schweine-Rückensteak mit Pfefferrahmsauce, Pommes frites und Speckbohnen (G)	14.50
Schweinschnitzel Wiener Art mit Beilage nach Wahl (A,C,G)	10.90
MIXED GRILL mit Pommes frites und Knoblauch Aioli	14.50
Steirer Cordon bleu vom Schwein mit Schinken, Emmentaler, Pfefferoni und Pommes Frites (A,C,D)	14.50
vom Kalb	20.50
Original Steirisches Saftgulasch von der Wade mit Knödel (A,C,G)	10.90
Paprika Ragout vom Milchkalb mit Butter Spätzle (A,C,G)	15.50

Vegetarisch (kleine Portion minus 2.00)

Gegrillter Halloumi mit herbstlichen Gemüse und gerillter Polenta (A,G)	11.90
Creme- Risotto mit Waldpilzen	10.50
Champignon gebacken mit Sauce Tartare (A,C,G)	9.50
Vorarlberger Käsespätzle mit Kartoffel-Endivien Salat(A,C,G)	9.50

Moserhofstub'n im Wirtshaus zum Ganster

Moserhofstrasse 1, 8010 Graz, St. Peter Telefon 0316475289/0664 54 15 340 durchgehend warme
Küche von 10.30 bis 21:30

Beilagen und für den kleinen Hunger

Reis, Pommes, Kartoffeln, Spätzle, Knödel,	3.00
Beilagen Salat oder Beilagen Gemüse	3.80
Sc. Tartare, Preiselbeeren, Aioli,	1.50
Frankfurter mit Senf und Kren/Gulasch Saft	4.80/6.90
Schinken-Käse Toast oder Champignon Toast	4.80
Bratwürstel mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat	6.50
Kleines Gulasch	7.80
Gebäck	1.00

Für danach. oder zum Kaffee

Apfelstrudel mit Vanille Sauce und Schlag (A,C,G)	5.50
Topfenstrudel mit Waldbeeren und Schlag (A,C,G)	5.50
Kaiserschmarren mit Bourbon Vanille, garniert mit warmen Waldbeeren (klein/groß) (A,C,G)	6.50/8.50
Mango Sorbet mit Chili, Limetten -Zeste und Prosecco (D)	6.90
Schoko Palatschinken mit Vanilleeis und Schlag (A,C,G)	6.50
Vanille Eis Creme mit heißen Waldbeeren und Schlag (C)	6.50
Torte oder Schnitten auf Anfrage	3.60
Käseteller mit Holler-Gelee, Birne, und Ciabatta (A,G)	12.90