

Aus dem Suppentopf

Schaumburger Hochzeits-Suppe mit Fleischklößchen, Eierstich und Nudeln	4,90
Landhaus Tomaten-Suppe mit Gin und Sahnehäubchen	4,90
Möhren-Ingwer-Suppe	4,90
Omas Gulasch-Suppe	4,90

Aus der grünen Küche

Gemischter Salat Salat-Mix, dazu Gurken, Tomaten und Radieschen	5,50
Tomate Mozzarella an Balsamico-Creme	7,50
Salatschüssel „Hawaii“ Salat-Mix mit frischen Früchten, Putenbruststreifen und Joghurtdressing „Sylter Art“	9,50
Salatschüssel „Griechische Art“ mit Schafskäse, Oliven, Zwiebeln und Pepperoni	9,00
Mooshütten Vitamin-Salat mit Paprika, Tomaten, Avocado, Ananas und Mango	9,90
Wir servieren unsere Salate mit einem hausgemachten Kräuterdressing	
warmes Kräuter-Baguette	2,50

Für den kleinen Hunger zwischendurch

Nürnberger Rostbratwürstchen	9,00
mit Sauerkraut, Petersilienkartoffeln und Bratensoße	
Leberkäse mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Salatteller	9,90
Hausgemachte Bauernsülze	9,00
mit Bratkartoffeln, hausgemachter Remouladensoße und Gewürzgurke	
Rinderwurst mit Petersilienkartoffeln und Gewürzgurken (nicht an Sonn- und Feiertagen)	8,00
Jäger - oder Paprika-Toast	8,50
kleines Schweineschnitzel mit Champignon- oder Zwiebel-Paprikasoße und Toast	
Gebackener Camembert an Preiselbeeren, mit Toast und Salatbeilage	7,90
Bauern-Frühstück mit Salatteller (nicht an Sonn- und Feiertagen)	8,00
Currywurst mit Pommes Frites	7,90
mit Soße nach „Sansibar Art“ oder hausgemachter Currysoße	

Für die Sprösslinge

Biene Maja-Teller	6,90
kleines Schweineschnitzel mit Pommes Frites, Erbsen, Möhren und Soße	
Pumuckl-Teller Spaghetti mit Tomatensoße	6,70
Käpt'n Blaubär-Teller Fischstäbchen mit Pommes Frites	6,80
Portion Pommes Frites	3,00

Mooshüttenschmankerl

Mooshüttenpfanne Filets vom Rind und Schwein mit Erbsen und Möhren, Prinzessbohnen, Bratkartoffeln, Champignonsoße und Sauce Hollandaise	18,00
Rumpsteak „Mooshütten Art“ (200g Rohgewicht) mit Ricotta-Tortellonis in Parmesansoße und Salatteller	19,50
Zwiebel Rumpsteak (200g Rohgewicht) mit Zwiebelmus, Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Salatteller	19,50
Rinderfilet „Jäger Art“ mit einer Ofenkartoffel, Speckbohnen und grüner Pfeffersoße	24,50
Medaillons vom Schweinefilet mit Bratkartoffeln, einer Gemüsevariation und Kräuterbutter	15,50
Schweinshaxe mit Sauerkraut und Bratkartoffeln	12,50
Hirschkalbsbraten mit Haselnuss-Spätzle, Apfelrotkohl und Preiselbeerbirne	19,00
Wildschweinbraten mit Petersilienkartoffeln, Rosenkohl und Preiselbeerbirne	19,00

Großmutter's Küche

Hausgemachtes Gulasch (halb&halb) mit Petersilienkartoffeln oder Spätzle und Salatteller	12,00
Rinderroulade „nach alter Tradition“ mit Petersilienkartoffeln und Apfelrotkohl	16,00
Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Röstitalern, Champignonsoße und Salatteller	12,50

„Schweinerei aus der Schnitzelpfanne“

Paprikaschnitzel	13,50
<i>mit frischer Paprika-Zwiebelsoße, Kroketten und Salatteller</i>	
Jägerschnitzel	13,50
<i>mit frischer Champignonsoße, Kroketten und Salatteller</i>	
Schnitzel „Wiener Art“	13,50
<i>mit Erbsengemüse und Pommes Frites</i>	
Schnitzel „Mozzarella“	13,50
<i>mit Mozzarella und Tomaten überbacken, Bratkartoffeln und Salatteller</i>	
Schnitzel „Hawaii“	13,50
<i>mit Ananas und Käse überbacken, Bratkartoffeln und Salatteller</i>	

Vom Huhn und seinen Verwandten

Hähnchenroulade „Elsässer Art“	12,50
<i>mit Broccoli-Käse-Füllung, Speckkruste, Röstitalern und Salatteller</i>	
Hähnchenbrust „Caprese“ auf einem Nudelnest	12,50
<i>überbacken mit Tomate-Mozzarella und Basilikum-Pesto</i>	
Putensteak „Natur“	12,50
<i>mit Tomaten-Paprikagemüse und Kroketten</i>	
Folienkartoffel mit Putenbruststreifen	11,00
<i>mit hausgemachtem Kräuterquark, gebratenen Putenbruststreifen und Salatbeilage</i>	

Fleischlos glücklich

Gebackener Schafskäse	7,50
mit Lauchzwiebeln, Tomaten, Paprika und Baguette	
Ratatouille mit „Riesen“ Haferflocken-Röstling	10,50
frisches Gartengemüse mit einem „Riesen“ Haferflocken-Zucchini-Karotten-Röstling	
Gärtner- Spaghetti	9,50
eine bunte Vielfalt an Gartengemüse mit Spaghetti und Hartkäse	
Überbackene Gemüsepfanne	9,00
mit Petersilienkartoffeln	
Folien-Kartoffel	
- mit hausgemachtem Kräuterquark und Salatbeilage	6,50
- mit hausgemachtem Kräterquark, Lachs und Salatbeilage	10,00

Frisches aus Neptuns Reich

Lachsfilet	17,00
mit Blattspinat, Cherry-Tomaten, Bandnudeln und Dillsoße	
Zanderfilet	15,50
mit Shrimps, Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln und Salatteller	
Matjes-Filet „Hausfrauen-Art“	11,00
an einer Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, Prinzessbohnen und Bratkartoffeln	

Für Schleckermäuler

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	5,50
Vanille-Eis mit heißen Himbeeren oder Kirschen	4,50
Schokobecher Schokoladeneis mit Sahne und Schokosoße	4,50
Erdbeerbecher Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne	4,50
Stracciatella-Becher Stracciatella- und Schokoladeneis mit Eierlikör, Schokosoße und Sahne	4,50
Kinder-Eis-Biene Vanille- und Erdbeereis als Biene dekoriert	3,00
Eiskaffee gekühlter Kaffee mit Vanilleeis und Sahne	3,00
Eisschokolade Schokoladengenränk mit Vanilleeis und Sahne	3,00
eine Kugel Eis Vanille, Schokolade, Stracciatella oder Erdbeere	1,00
eine Kugel Sorbet Zitrone oder Himbeere	1,00
Portion Sahne	0,80

Kuchenauswahl aus eigener Herstellung

Erdbeertorte mit Pudding	3,60
Heidelbeertorte mit Eierlikör	3,60
Schokoladentorte mit Vollmilchschokolade	3,60
Ostfriesentorte mit Mandarinen, Zitronen und Sahnefüllung	3,60
Moostorte mit Kirschen, Pudding und Eischnee	3,60
Cappuccinotorte	3,60
Schwedische Apfeltorte	3,60
Käsetorte mit Baiser-Haube	3,00
Pflaumenkuchen (saisonal)	2,60
Apfelkuchen	2,60