

# V O R N E W E G



## **Gurken-Kokos-Gazpacho** 12

Garnele / Joghurt-Wasabi Sorbet | Wildkräuter

## **Gegrillte Wassermelone** 14

Burratina | Grüne Tomate | Minze

## **Oliven x Focaccia** 9

Kalamata Oliven | Salz-Zitronen Aioli | Focaccia

## **Gartenkräutersalat** 8

Zitrus-Ingwer Dressing | Kerndl

## **Kleine Portion** 5

## **3erlei Aufstrich** 11


Zitrus-Meersalzbutter | Petersilien-Hummus |  
Oliven Tapenade

## **Pfifferlingstatar** 13

Schnittlauch | Tomate | Sauerrahm



# H A U P T S A C H



## **Zwiebelrostbraten** 28

Roastbeef | Kartoffel | Zwiebel<sup>3</sup>

## **Bunter Sommersalat**

Kichererbse | Granatapfel | Zitrus-Ingwer Dressing

+ **Rinderlendenstreifen & Soja** 18

+ **Ziegenkäse Crumble & Walnüsse** 16

+ **Hähnchenbrust & Parmesan** 15

+ **Gebratene Pfifferlinge & Frühlauch** 14

## **moglis Summer Bowl** 17

Kurkuma-Bulgur | Mango | Sesam-Brokkoli |

Edamame | Linsen | Falafel | Tahini-Mayo

## **Dreierlei Sauerei vom Duroc** 26


Risotto | Pfifferling | Spitzpaprika

## **Schwarzer Heilbutt** 28

Zucchini | Peperonata | Polenta



# H A U P T S A C H



## **Burger @ceasars Style** 17

Thymian Chicken | Parmesan | Romana |  
Rosmarin-Pommes | getrocknete Tomaten Mayo

## **Sommerpasta @moglis Style** 15

Gemüse | Parmesan | Büffelmozzarella

## **Bavette vom Irish Herford** 29

Rosmarin Kartoffeln | Pimientos de Padrón |  
Chimichurri

## **Pfifferling Risotto** 18

Parmesan | Babyspinat | Dattel Tomate



# B U R G E R



## **mogli's Beef Burger** 18

180g Beef | Bergkäse | Tomate | Salat | Bacon |  
Bier-BBQ | Schmorzwiebel | Rosmarin Pommes

## **Burger @ceasars Style** 17

Thymian Chicken | Parmesan | Romana |  
getrocknete Tomaten Mayo | Rosmarin Pommes

## **Focaccia Sweet Potato Burger** 16

Süßkartoffel Pattie | Rucola | Tomate |  
Apfel-Chilli Chutney | White BBQ | Rosmarin Pommes

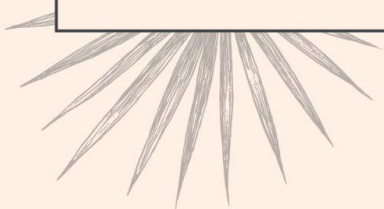
## **Pulled Pork Burger** 16

Smoky Bacon-Coleslaw | Tomate |  
Salat | Röstzwiebel | Rosmarin Pommes

# P O M M E S

**Rosmarin Pommes** 5

**Süßkartoffel Pommes** 6



# F O R K I D S



## **Pommes Fritz**

5

Ketchup

## **Kids Pasta**

9

Parmesan

# V E G A N

Wir zaubern Dir etwas Wunderbares –  
sprich einfach kurz mit unserem Service-Personal  
und wir finden etwas für Dich.

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. Allergene + Zusatzstoffe  
auf Anfrage beim Personal einzusehen.



# H I N T E R H E R



**Pina Colada @mogli's Style** 13

Ananas | Kokos | Rum

**NY Cheesecake** 14

Erdbeere | Minze | Crumble

**3erlei Sorbet** 9

hausgemachtes Sorbet

**Käsevariation** 16

Dattel | Thymianhonig | Brot

# M E N Ü



## **1. Gang: Pfifferlingstatar**

Weinempfehlung: Riesling – Weingut Emil Bauer

## **2. Gang: Gurken-Kokos-Gazpacho**

Weinempfehlung: Sauvignon Blanc – Weingut Tement

## **3. Gang: Dreierlei Sauerei**

Weinempfehlung: Rose Love – Cotes de Provence

## **4. Gang: Schwarzer Heilbutt**

Weinempfehlung: Chardonnay – Bietighöfer Pfalz

## **5. Gang: Bavette**

Weinempfehlung: Cabernet Sauvignon – Tenuta San Guido

## **6. Gang: Pina Colada @mogli's Style**

5-Gang-Menü (ohne Schwarzer Heilbutt): 69 €

6-Gang-Menü: 79 €



# A P E R I T I F



<b>mogli's Spritz</b> Lillet   Tonic Water   Thymian   Beerenschaum	0,3 L	7,90
<b>Strawberry Berlini</b> Erdbeere   Prosecco   Minze   Limette	0,3 L	7,90
<b>Holunder Spritz</b> Holunder   Prosecco   Minze   Soda	0,3 L	7,90
<b>Zitrone &amp; Basilikum</b> Vodka   Viva Mate   Basilikum   Zitrone	0,3 L	7,90
<b>Campari Amalfi</b> Campari   Bitter Lemon   Grapefruit	0,3 L	6,90
<b>Aperol Spritz</b> Aperol   Prosecco   Soda   Orange	0,3 L	6,90
<b>Scharfe Orange</b> Prosecco   Ginger Ale   Orange	0,3 L	6,90
<b>Chandon Garden Spritz</b> Rosmarin   Orange	0,75 L	49
<b>Champagner Weinbirne alkoholfrei</b> Manufaktur Jörg Geiger	0,75 L	49
<b>Inflagrante Frizzante Natur</b>	0,1 L	3,10
<b>Emil Bauer Riesling Sekt</b>	0,75 L	25,50







# S O F T D R I N K S

<b>Tafelwasser</b>	0,5 L	3,50
	1,0 L	6,20
<b>Adelholzener Mineralwasser</b>	0,25 L	2,80
	0,75 L	5,80
<b>Infused Water</b>	0,5 L	4,50
Kräuter   Beeren   Zitrone	1,0 L	6,90
<b>Taufkirchner Spezi</b>	0,4 L	3,80
<b>Taufkirchner Limo gelb   weiss</b>	0,4 L	3,80
<b>Wolfra Saftschorlen</b>	0,4 L	3,80
Grapefruit   Apfel trüb   Johannisbeere Maracuja   Mango   Holunder		
<b>Wolfra Säfte</b>	0,4 L	4,20
Grapefruit   Apfel trüb   Johannisbeere Maracuja   Mango		
<b>ORGANICS by RedBull – Bio-Zertifiziert</b>	0,25 L	3,40
Simply Cola   Viva Mate   Bitter Lemon Ginger Ale   Tonic Water		
<b>Red Bull Energy</b>	0,25 L	3,30
Classic   Sugarfree		

# B I E R




<b>Ayinger Helles   Radler</b>	0,5 L	4,00
<b>Ayinger Bräuweisse   Russ</b>	0,5 L	4,00
<b>Ayinger Altbairisch Dunkel</b>	0,5 L	4,00
<b>Ayinger Leichte Bräuweisse</b>	0,5 L	4,00
<b>Ayinger Bairisch Pils</b>	0,33 L	3,60
<b>Erdinger Alkoholfr. Weissbier</b>	0,5 L	4,00
<b>Goas Halbe</b>	0,5 L	5,80

# W E I N E R O T

<b>Merlot</b>	0,1 L	3,60
Weingut Emil Bauer Pfalz   2019	0,75 L	24
<b>Cabernet Sauvignon</b>	0,1 L	7
Tenuta San Guido   Toscana   2017	0,75 L	46
<b>Terroir d'Altitude Malbec</b>	0,75 L	32
Pays d'Oc IGP   Frankreich   2020		
<b>Primitivo di Manduria</b>	0,1 L	7
Masseria Li Veli   Cellino San Ma.   2021	0,75 L	46
<b>Monte del Frá Amarone</b>	0,75 L	79,50
D. Valpolicella Classico DOCG   2015		





# W E I N E   W E I S S

<b>mogli's Grauburgunder</b>	0,1 L	3,80
Weingut Emil Bauer Pfalz   2020	0,75 L	25,50
<b>Riesling</b>	0,1 L	3,60
Weingut Emil Bauer Pfalz   2020	0,75 L	24
<b>Sauvignon Blanc Kalk &amp; Kreide</b>	0,1 L	7
Weingut Tement   Südsteiermark   2021	0,75 L	38
<b>Lugana Cà dei Frati</b>	0,75 L	28,50
DOC Ca'Del Lago   2020		
<b>Chardonnay</b>	0,1 L	8
Bietighöfer Pfalz   2021	0,75 L	49
<b>Weinschorle</b>	0,2 L	3,50
	0,5 L	5,90

# W E I N E   R O S É

<b>Rosé "Enjoy"</b>	0,1 L	3,60
Weingut Emil Bauer Pfalz   2021	0,75 L	27,50
<b>Rose Love</b>	0,1 L	6
Cotes de Provence   Frankreich   2021	0,75 L	32



# L O N G D R I N K S

<b>Brick Gin</b> oder Monkey 47 +2 oder Brick Free Gin (alkoholfrei) + 1 + ORGANICS by Red Bull: Tonic   Mate   Bitter Lemon   Ginger Ale	0,3 L	7,40
<b>Absolut Vodka</b> oder Skyy Vodka +2 + ORGANICS by Red Bull: Tonic   Mate   Bitter Lemon   Ginger Ale	0,3 L	7,40
<b>Absolut Vodka</b> oder Skyy Vodka +2 + Red Bull	0,3 L	7,30
<b>Havana</b> oder Ron Botucal Reserva +4 + Cola	0,3 L	7,40

# K U R Z E

<b>Klassiker</b> Jägermeister   Averna   Ramazotti   Sambuca	3,60
<b>Likör</b> Haselnuss   Wildkirsch Chilli	3,60
<b>Edelbrände</b> Williams Birne   Marille   Obstler   Grappa	4,20

# H E I S S E S



<b>Café Crema</b>	3,10
<b>Cappuccino</b>	3,60
<b>Espresso</b>	2,50
<b>Espresso Doppelt</b>	3,70
<b>Espresso Macchiato</b>	3,10
<b>Affogato</b>	4,10
<b>verschiedene Teesorten</b>	3,00
Schwarz   Grün   Früchte   Kräuter	

***wahlweise mit Hafermilch oder Kuhmilch***

