

**Was steckt alles außer Liebe
in MoHo's Gustoglasel?**



ohne Fleisch im 370 ml Glas

• Paradeis-Kokos-Kidneybohnen Suppe²

Paradeiser, Kidneybohnen, Gemüsesuppe (Karotten, Zwiebel, Lauch, Petersilwurzel, SELLERIE, Kohlblätter, Wasser, Olivenöl, Knoblauch, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Piment), Zwiebel, Kokosmilch, ERDNUSSBUTTER, Knoblauch, SESAMÖL, Zucker, Ingwer, Salz, Pfeffer, Zimt

• Erdäpfel-Pilz Suppe⁴

Pilze der Saison, Erdäpfel, Gemüsesuppe (Karotten, Zwiebel, Lauch, Petersilwurzel, SELLERIE, Kohlblätter, Wasser, Olivenöl, Knoblauch, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Piment), Zwiebel, Paradeiser, Olivenöl, Süßes Paprikapulver, Thymian, Knoblauch, Zucker, Salz, Pfeffer, Muskat

• Erdäpfel-Kraut-Paprika Gulasch⁶

Erdäpfel, Weißkraut, Karotten, Paradeiser, Paprika, Zwiebel, STAUDENSELLERIE, Gemüsesuppe (Karotten, Zwiebel, Lauch, Petersilwurzel, SELLERIE, Kohlblätter, Wasser, Olivenöl, Knoblauch, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Piment), Paradeismark, Essig, Knoblauch, süßes Paprikapulver, Kämmel, Majoran, Salz, Pfeffer, Muskat

• Paradeissugo⁸

Paradeiser, Zwiebel, Gemüsesuppe (Karotten, Zwiebel, Lauch, Petersilwurzel, SELLERIE, Kohlblätter, Wasser, Olivenöl, Knoblauch, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Piment), Olivenöl, Knoblauch, Oregano, Thymian, Basilikum, Salz, Pfeffer, Zucker, Chili, Zimt

• Ratatouille¹⁰

Paradeiser, Paprika, Zucchini, Melanzani, Zwiebel, Gemüsesuppe (Karotten, Zwiebel, Lauch, Petersilwurzel, SELLERIE, Kohlblätter, Wasser, Weißwein, Olivenöl, Knoblauch, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Piment), Paradeismark, Knoblauch, Olivenöl, Weißwein, Rosmarin, Majoran, Thymian, Salz, Pfeffer, Zimt

Beilagen im 370 ml Glas

• Spätzle¹⁶

WEIZENMEHL, MILCH, EIER, ÖL, Wasser, Salz, Muskat

• Semmelknödel¹⁸

SEMMEWÜRFELN, MILCH, Zwiebel, WEIZENMEHL, EIER, BUTTER, Petersilie, Salz, Muskat, Pfeffer

Süßes im 200 ml Glas

• Punschkrapfen³²

WEIZENMEHL, Zucker, SCHOKOLADE, Kirschlikör (22,5 % vol), Marillenmarmelade, EIER, Öl, Backpulver, kann Spuren von NÜSSEN und Kaffee enthalten



mit Fleisch im 370 ml Glas

• Gulaschsuppe²⁰

Fleisch vom Rind, Erdäpfel, Zwiebel, Rindsuppe (Fleisch vom Rind, Rindsknochen, Karotten, Zwiebel, Lauch, Petersilwurzel, SELLERIE, Kohlblätter, Wasser, Olivenöl, Knoblauch, Majoran, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Piment), Rotwein, Olivenöl, Majoran, Kümmel, Süßes Paprikapulver, Knoblauch, Paradeismark, Chili, Pfefferkörner, Salz, Zucker

**• Erdäpfel-Kraut-Paprika Gulasch
mit Rinderfaschiertem²²**

Erdäpfel, Weißkraut, Faschiertes vom Rind, Karotten, Paradeiser, Paprika, Zwiebel, STAUDENSELLERIE, Gemüsesuppe (Karotten, Zwiebel, Lauch, Petersilwurzel, SELLERIE, Kohlblätter, Wasser, Olivenöl, Knoblauch, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Piment), Paradeismark, Essig, Knoblauch, süßes Paprikapulver, Kämmel, Majoran, Salz, Pfeffer, Muskat

• Linsen-Paradeis-Hühner Eintopf²⁴

Fleisch vom Huhn; Paradeiser, Linsen, Zucchini, Gemüsesuppe (Karotten, Zwiebel, Lauch, Petersilwurzel, SELLERIE, Kohlblätter, Wasser, Olivenöl, Knoblauch, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Piment), Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Koriandergrün, Limettensaft, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Salz, Zucker, Chili, Zimt

• Hühnercurry²⁶

Fleisch vom Huhn, Zucchini, Paprika, Zwiebel, Lauch, Blumenkohl, Ananas, Gemüsesuppe (Karotten, Zwiebel, Lauch, Petersilwurzel, SELLERIE, Kohlblätter, Wasser, Olivenöl, Knoblauch, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Piment), Kokosmilch, Olivenöl, Knoblauch, Curry, Marillenmarmelade, Chili, Ingwer, Salz, Pfeffer

• süßscharfes Reisfleisch²⁸

Risottoreis, Fleisch vom Rind, Zwiebel, Rindsuppe (Rindfleisch, Rindsknochen, Karotten, Zwiebel, Lauch, Petersilwurzel, SELLERIE, Kohlblätter, Wasser, Olivenöl, Knoblauch, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Piment) Weißwein, Paradeiser, Paradeismark, Süßes Paprikapulver, Zucker, Chili, Kämmel, Majoran, Salz, Pfeffer

• Chili mit Rinderfaschiertem³⁰

Faschiertes vom Rind, Paradeiser, Zwiebel, Mais, weiße Bohnen, Kidneybohnen, Rindsuppe (Rindfleisch, Rindsknochen, Karotten, Zwiebel, Lauch, Petersilwurzel, SELLERIE, Kohlblätter, Wasser, Olivenöl, Knoblauch, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Piment) Rotwein, Süßes Paprikapulver, Olivenöl, Majoran, Chili, Salz, Pfeffer



Kuchen im 290 ml Glas

• Früchtekuchen³⁴

MEHL, Zucker, TOPFEN, EIER, Trockenfrüchte (Zwetschgen & Marille), Rosinen, MANDELN, Rum 80 Vol %, Vanillezucker, Backpulver Zimt

• Cheesecake³⁶

HAFERKEKSE, FRISCHKÄSE, BUTTER, Zucker, CREME FRAICHE, EIER, WEIZENMEHL, Vanilleextrakt, Zimt, Vanillezucker, Zitronenabrieb, Zimt

• Marillen-Zitronen-Kuchen³⁸

WEIZENMEHL, BUTTER, Zucker, Marillen, NATURJOGHURT, EIER, Vanillezucker, Zitronenabrieb, Zitronensaft, Ingwer, Backpulver, Sälz

• Schokomuffins⁴⁰

WEIZENMEHL, SCHOKOLADE, MILCH, Zucker, BUTTER, EIER, Kakao, Vanillezucker, Backpulver, Salz

• Karottenkuchen⁴²

Zucker, Karotten, MANDELN, WEIZENMEHL, BUTTER, EIER, Zitronenabrieb, SEMMELBRÖSEL, Backpulver, Salz

Cremiges teils MIT LIKÖR im 290 ml Glas

(verkürzte Haltbarkeit max 1 Woche, gekühlt lagern, werden wöchentlich wechselnd immer Dienstags produziert)

• Schwarzwälderkirsch⁴⁴

WEIZENMEHL, SCHOKOLADE, Zucker, EIER, ÖL, PATISSERIECREME, Weichseln, feurige Lust (Kirsche & ein Hauch Chili Likör von Prinz 16 % vol), Schokoraspeln, Speisestärke, Sahnestief, Zimt

• Cremeschnitte⁴⁶

BLÄTTTERTEIG, PATISSERIECREME, QIMIQ Vanille, Kirschlikör (22,5 % vol), Zucker, Ribiselmarmelade, MILCH, Zitronensaft, Sahnestief

• Mokkaschnitte⁴⁸

NÜSSE, WEIZENMEHL, SEMMELBRÖSEL, Kaffee, PATISSERIECREME, EIER, Zucker, Vanillezucker, Sahnestief, Backpulver

• Schokobirne⁵⁰

WEIZENMEHL, Zucker, PATISSERIECREME, Birnen, EIER, Öl, SCHOKOLADE, Kakao, Sahnestief, Backpulver

• Topfen-Früchte⁵² (Obst der Saison)

WEIZENMEHL, Zucker, TOPFEN, PATISSERIECREME, Obst der Saison, EIER, JOGHURT, Öl, Gelatine, Sahnestief, Backpulver

• Tiramisu⁵⁴

WEIZENMEHL, EIER, MASCARPONE, Zucker, Kaffee, Backpulver

Per Telefon +43 (0)664 424 86 64,

per E-Mail mohos@gustoglas.at oder

direkt mit dem Bestellformular mohos.at.



Tipp beim Kuchen im Glas

1 bis 3 Min bei 700 Watt.
1 Min auskühlen lassen.



Gut zu wissen:

Speisen (außer Cremiges im Glas) müssen durcherhitzt werden. Empfohlen in der **Mikrowelle** (ohne Gummi bei 700 Watt 5 Min) oder im **Wasserbad** (mit Gummi 5 Min). Achte auf **das Plopp** beim Öffnen. Bei fehlendem Vakuum, das Gericht bitte reklamieren.

- Lieferung der Speisen mit 2 Monate Haltbarkeit nach Vorkasse.
- Zustellung immer mittwochs und donnerstags.
- Nachhaltig im Pfandglas.

Auf Anfrage ist noch vieles mehr möglich!

Entweder per Telefon +43 (0)664 424 86 64, per E-Mail mohos@gustoglas.at oder direkt mit dem Bestellformular unter <https://mohos.at/bestellung.php> in Verbindung setzen!

Cremiges im Glas

gekühlt bei +2-6°C lagern
& zügig verbrauchen.



MoHo's Gustoglaserl



MoHo –
das bin ich –
liebt kochen und gutes
Essen.

Gelernt habe ich
das Kochen in der
sogenannten
„Knödelakademie“
HLA Baden und von
meinem Papa.

Ich freue mich, Euch
Hochwertiges und
Selbstgekochtes in
MoHo's Gustoglaserl mit
viel Liebe einzuwecken.

Mit den besten Zutaten,
frei von Zusatz- &
Konservierungsstoffen,
lassen sich **MoHo's
Gustoglaserl** immer
und überall „nach einem
Plopp“ genießen.

Mahlzeit!

Bei Raumtemperatur (18-22°C) & dunkel lagern. Nach dem
Öffnen gekühlt bei +2 bis 6°C lagern und innerhalb von 2 bis
3 Tagen verbrauchen.

Durch erhitzen und natürliches Vakuum
haltbar gemacht.



zum Bestellformular!

Monika Hobek, BA

Ozeanstrasse 1, 2353 Guntramsdorf



+43 (0)664 424 86 64

mohos@gustoglas.at, www.mohos.at

MoHo's Gustoglaserl

