

Was steckt alles außer Liebe in MoHo's Gustoglaserl?



ohne Fleisch im 370 ml Glas

• Paradeis-Kokos-Kidneybohnen Suppe ²

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 Suppe ⁴

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 Gulasch ⁶

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, Kümmel, Majoran, Salz, Pfeffer, Muskat



• Paradeissugo ⁸

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



• Ratatouille ¹⁰

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



Beilagen im 370 ml Glas

• Spätzle ¹⁶

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



• Semmelknödel ¹⁸

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



Süßes im 200 ml Glas



• Punschkräpfen ³²

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



mit Fleisch im 370 ml Glas

• Gulaschsuppe ²⁰

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, Paradeisermark, Chili, Pfefferkörner, Salz, Zucker

• Erdäpfel-Kraut-Paprika Gulasch mit Rinderfaschiertem ²²

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, Kümmel, Majoran, Salz, Pfeffer, Muskat

• Linsen-Paradeis-Hühner Eintopf ²⁴

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

• Hühnercurry ²⁶

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 Reisfleisch ²⁸

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

• Chili mit Rinderfaschiertem ³⁰

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

• Fruchtekekuchen ³⁴

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



• Cheesecake ³⁶

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



• Marillen-Zitronen-Kuchen ³⁸

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



• Schokomuffins ⁴⁰

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



• Karottenkuchen ⁴²

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)

• Schwarzwälderkirsch ⁴⁴

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



• Cremeschnitte ⁴⁶

BLÄTTERTEIG, PATISSERIECREME, QIMIQ Vanille, Kirschlikör (22,5 % vol), Zucker, Ribiselmarmelade, MILCH, Zitronensaft, Sahnesteif



• Mokkaschnitte ⁴⁸

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



• Schokobirne ⁵⁰

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



• Topfen-Früchte ⁵² (Obst der Saison)

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



• Tiramisu ⁵⁴

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 Selbstgekohtes in **MoHo's Gustoglaserln** mit viel Liebe einzuwecken.

Mit den besten Zutaten, frei von Zusatz- & Konservierungsstoffen, lassen sich **MoHo's Gustoglaserln** 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

