

Unser *Mahren* Genuss Menü

Duett von Ei und Wälder Hennele gebacken

mit Salat von Trüffelkartoffeln, Löwenzahl und Radieschen

Aufgeschlagenes Maissüppchen

mit gebratener Jakobsmuschel

Kalbsfrikassee „modern interpretiert“ (Kalbsragout)

mit gebratener Garnele, spät winterlichem Gemüse und Gnocchi

oder

Gebratener Steinbutt an Vin blanc

mit knusprigem Junglauch, Rote Beete Risotto und Belper Knolle (Käsespezialität aus der Schweiz)

Dessert von Schoko und Banane

mit Kakao – Mürbteig - Cookies

oder

Vorarlberger Käseauswahl

mit Fürstenauer Panforte

Genuss Menü in drei Gängen € 48,00 (Vorspeise, Hauptspeise, Dessert)

Genuss Menü in vier Gängen € 54,00 (+ Suppe)



Herburger's
Mahren

Vorspeise und Suppen

Dueff von Ei und Wälder Hennele gebacken € 13,50

mit Salat von Trüffelkartoffeln, Löwenzahn und Radieschen

Oktopus „galizische Art“ € 13,50

mit Kartoffel Espuma und Speckchip

„Rauch´s Gärtnersalat“ € 12,50

mit Bündnerfleisch vom Reh, Cashew Nüsse, eingelegten Trauben und Grantapfel Dressing

Wählen Sie von unserem reichhaltigen Salatbuffet

Salatteller € 6,20

kleine Salatschüssel € 4,80

dazu servieren wir Ihnen:

gebackenes Zanderfilet € 12,00

gebratene Putenstreifen € 7,00

Suppen

Kräftige Tafelspitzsuppe € 4,30

mit Frittaten oder Leberspätzle

Zwiebelsuppe mit Schwarzbrot Croutons € 6,00

und Bergkäse gratiniert

Aufgeschlagenes Maissüppchen € 6,50

mit gebratener Jakobsmuschel (ohne Jakobsmuschel 4,50)



Herburger's
Mohren

Empfehlung von unserem Küchenchef Team Mathias Enzenhofer und Pascal Lang

Kürbisscheiterhaufen mit Selleriecreme,

Schwarzwurzeln und Kumquats

€ 19,50

Bistro Portion € 16,50

Rote Beete Risotto

mit knusprigem Junglauch, Kürbis und Belper Knolle

€ 17,50

Bistro Portion € 15,50

Gebratener Steinbutt an Vin blanc

mit knusprigem Junglauch, Rote Beete Risotto und Belper Knolle

€ 26,50

Bistro Portion € 23,50

Kalbsfrikassee „modern interpretiert“ (Ragout)

mit gebratener Garnele, spät winterlichem Gemüse und Gnocchi

€ 24,50

Bistro Portion € 22,50

Gebackenes Bodensee Felchenfilet (Fischerei Gugele, Fußach)

mit groben Kräuterspinat und Petersilienkartoffeln

€ 24,00

Bistro Portion € 22,00



Herburger's
Mohren

Traditionelle Köstlichkeiten aus heimischen Produkten

Filetspieß „Mohren“ mit Kalbs,- Schweins,- und Rindsfilet

dazu Letscho, Naturjus und Teufelsauce
mit glaciertem Gemüse, Pommes frites und Curryreis

€ 25,50

Bistro Portion € 21,50

Schweinefilet im Ganzen gebraten

an Cognacrahmsauce mit Sprossenkohl, Speckdatteln und Butterspätzle

€ 22,50

Bistro Portion € 19,50

Filetsteak vom österreichischen Rind

an Pfefferrahmsauce mit Gemüse und Kartoffelkroketten

€ 34,00

Bistro Portion € 30,80

Wiener Schnitzel aus der Pfanne

vom Kalb mit heurigen Petersilienkartoffeln
vom Schwein mit Pommes frites

€ 21,00

€ 15,50

Kalbsleber in Butter gebraten

mit Röstli und Gemüse

€ 21,00

Bistro Portion € 17,00



Herburger's
Mohren

Eisspezialitäten

Creme Eis: Vanille, Erdbeer, Schokolade, Kaffee, Walnuss, gebrannte Mandeln
Sorbet: Mango, Zitrone, Cassis € 2,10

Kinder – Clown Eisbecher € 5,40
(Vanille,- und Erdbeereiskugel mit Smarties)

Gerdas kleine, feine Empfehlung: € 6,20
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis, Sahne
und auf Wunsch mit einem Schuss Eierlikör

Coup Danmark € 6,90
(Vanilleeis mit warmer Schokosauce und Sahne)
auf Wunsch mit Bananenscheiben € 7,90

Moccacino € 7,80
(Vanilleeis mit Moccaessenz, Mocca Likör und Sahne)

Frischer Apfelstrudel € 4,80
auf Wunsch mit Vanilleeis und Sahne € 6,20



Herburger's
Mohren

Dessertspezialitäten

Mohr im Hemd

€ 8,80

mit warmer Schokoladensauce, dazu Vanilleeis und Sahne

Schoko & Banane

€ 9,80

mit Kakao – Mürbteig - Cookies

Offenes Tiramisu nach Mathias & Pascal

€ 10,50

mit Mocca Mousse, Mascarpone, Sauerkirschen und Espresso Gelee

Mousse au Chocolat und Mandelmousse

€ 10,50

Dessertvariation „Mohren“

€ 13,50

lassen Sie sich überraschen

Unsere Käsespezialitäten aus Vorarlberg:

Bergkäse Dorfsennerei Schnifis, Ziege von Ingo Metzler Egg, Backsteiner von Sennerei Sibratsgfell, Camembert von Sennerei Bantel Möggers, Sura Käs Dorfsennerei Schnifis - Sulz

dazu Fürstenauer Panforte

€ 9,80

kleine Portion € 7,80

Käse & Wein

€ 14,00

(kleiner Käseteller & 1 Glas Beerenauslese Riesling 2009)

Unsere Weinempfehlung zum süßen Abschluss oder zu unserer Käseauswahl:

1 Glas Beerenauslese Riesling 2009

€ 5,20

Bioweingut Mantlerhof, Gedersdorf bei Krems



Herburger's
Mohren