

Unser *Mohren* Genuss Menü

Weißer & grüner Spargel mit Mango Dressing mariniert
dazu karamellierter Ziegenfrischkäse vom Metzler und gebratene Jakobsmuschel

Spargelcremesuppe mit Orange und Sailers Leinöl

In Basilikum Sous vide gegartem Filet vom Seesaibling

mit Kohlrabi Gemüse und hausgemachte Gnocchi

oder

Rosa gebratener Hirschrücken mit Bärlauch-Kruste gratiniert

an Preiselbeerjus mit Spitzkohl und Dinkel-Topfenspätzle

Gebackener Holunder aus Mohren´ s Garten

mit Vanillesauce und marinierten Erdbeeren

oder

Vorarlberger Käseauswahl

mit Rosmarin – Anis Crunch

Genuss Menü in drei Gängen € 58,00 (Vorspeise, Hauptspeise, Dessert)

Genuss Menü in vier Gängen € 65,00 (+ Suppe)



Herburger's
Mohren

Vorspeisen

Weißer & grüner Spargel mit Mango Dressing mariniert € 13,20
dazu karamellisierter Ziegenfrischkäse vom Metzler und gebratene Jakobsmuschel

Carpaccio vom Rind mit leichter Limetten - Mayo € 14,60
dazu Croutons und Belper Knolle

Frühsommersalat „Mohren“ an Rhabarberdressing € 10,50
mit Radieschen, Spargel und Beeren

Wählen Sie von unserem reichhaltigen Salatbuffet

Salatteller € 6,50

kleine Salatschüssel € 5,50

Suppen

Tafelspitzsuppe € 5,50
mit Frittaten oder Leberspätzle

Spargelcremesuppe € 6,20
mit Orange und Sailers Leinöl



Herburger's
Mohren

Empfehlung von unserem Küchenchef Pascal Lang und Sous Chefin Jessica Summer

Thai Curry €18,20

mit Reis

Weißer Spargel vom Möcklingburg oder Marchfeld € 20,50

wahlweise mit:

- Sauce Hollandaise
- Sauce Vierge
- Olivenöl – Parmesan

- gebratener Bodenseefisch € 15,00
- Schinken vom Gstach € 9,00
- 12 Stunden Sous vide gegartem Rind € 16,50

Rosa gebratener Hirschrücken mit Bärlauch Kruste gratiniert € 35,20

an Preiselbeerjus mit Spitzkohl und Dinkel-Topfenspätzle

In Basilikum Sous vide gegartem Filet vom Seesaibling € 28,50

mit Kohlrabi Gemüse und hausgemachte Gnocchi



Herburger's
Möhren

Köstlichkeiten aus heimischen Produkten

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

€ 29,10

dazu Letscho, Naturjus und Teufel Sauce
mit glaciertem Gemüse, Pommes frites und Curryreis

Filetsteak vom österreichischen Rind an Pfefferrahmsauce

€ 35,60

mit Gemüse und hausgemachten Kartoffelkroketten

Wiener Schnitzel aus der Pfanne

€ 23,60

vom Kalb mit Petersilienkartoffeln oder Pommes

Ländle Kalbsleber mit Kräutern in Butter gebraten

mit Gemüse und Reis

€ 23,10

wahlweise mit Kartoffelrösti

€ 25,10



Herburger's
Mohren

Eisspezialitäten

Creme Eis: Vanille, Erdbeere, Schokolade, Kaffee, Walnuss, Joghurt

Hausgemachtes Sorbet: Exotik, Zitrone, Cassis € 2,10

Kleine Raupe Nimmersatt

€ 6,50

(Vanille,- Erdbeer,- und Schokoeis mit Smarties)

Gerdas kleine, feine Empfehlung:

€ 6,70

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis, Sahne
und auf Wunsch mit einem Schuss Eierlikör

Marinierte Erdbeeren

€ 8,40

mit hausgemachtem Vanilleeis

Coup Danmark

€ 7,40

(Vanilleeis mit warmer Schokosauce und Sahne)

auf Wunsch mit Bananenscheiben

€ 8,40

Moccacino

€ 8,20

(Vanilleeis mit Moccaessenz, Mocca Likör und Sahne)



Herburger's
Möhren

Dessertspezialitäten

Schokoküchlein

€ 9,20

mit hausgemachtem Vanilleeis
(ca. 15 Minuten Wartezeit)

Gebackener Holunder aus Mohren´s Garten

€ 8,50

mit Vanillesauce und marinierten Erdbeeren

Creme Brûlée

€ 9,90

mit Vanille, Exotik Sorbet und Früchte

Mousse au Chocolat in Weiß & Braun mit frischen Früchten

€ 10,90

Dessertvariation „Mohren“

€ 13,90

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 hausgemachtes Früchtebrot

€ 9,80

kleine Portion € 7,80

Käse & Wein

€ 14,00

(kleiner Käseteller & 1 Glas Süßwein von unserem Offen Ausschank)



Herburger's
Mohren