



Wohlfühlen und Genießen
Wir pflegen Natürlichkeit & Gastfreundschaft

Herzlich Willkommen im Gasthof Mohren! Genießen Sie Ihren Aufenthalt in unseren Stuben und im Restaurant, auf der Veranda und an der Bar.

Ausgezeichnete Küche für Feinschmecker

Bei uns erwarten Sie feine Gerichte, immer frisch und vorwiegend mit heimischen Produkten zubereitet. Unser vielfältiges Angebot und die Qualität der Speisen wurden in den Führern Wo isst Österreich? Gault Millau, A la Carte und Falstaff lobend erwähnt und ausgezeichnet. Das AMA Gütesiegel Vorarlberg zeichnet unsere typische österreichische Küche und die besonders gute Zusammenarbeit mit der heimischen Landwirtschaft aus.

Dafür verantwortlich:

**Familie Michaela, Marcel, Gerda und Elmar Herburger
und unser Team**



Ein Tipp:

Wenn Sie Zeit haben, genießen Sie einen kleinen Spaziergang durch unseren Erlebnispfad!

APERITIF:

Moët & Chandon Garden Spritz	€ 6,90
Roter Antica Formula	€ 5,90
erfrischend aufgespritzt mit Tonic water	
Pampelle (Ruby Aperò mit pink Grapefruitsaft)	€ 5,60
Mirtillo (Heidelbeere, Wacholder und Limette mit Bitter Lemon)	€ 5,90
Hausaperitif (Sekt mit hausgemachtem Rosenlikör)	€ 5,60
Glas Prosecco	€ 4,90
Aperol „Veneziano“	€ 5,90
Hugo (Holundersaft, Prosecco, Minze und Mineral)	€ 5,90
Sherry Extra dry „Palomino Fino“	€ 5,10
Sherry Tio Pepe medium	€ 5,10
Campari oder Cynar mit Soda	€ 4,70
Campari oder Cynar mit Orangensaft	€ 4,70
Martini dry, bianco oder rosso	€ 4,70
Le Kir Le Kir Royal	€ 5,60
Pernod	€ 5,00
Offley Portwein rot oder weiß	€ 5,10
Frisch gepresster Orangensaft	€ 4,20

FRÜHLINGS SPEZIALS

Wonderwoman alkoholfrei	€ 7,50
Gin Grapefruit O-Saft Zitronensaft Rosensirup Rosen	
Negroni	€ 7,50
Antica Formula Gin Campari Orangenzeste	
White Lady	€ 6,50
Gin Zitrone Contreau	
Virgin Spritz	€ 5,20
Sanbitter Soda Orange	

UNSERE WEINEMPFEHLUNG IM OFFENAUSSCHANK

Verkostungsaktion 4 x 1 Glas (0,1 lt.) um 19,50

1/8 Sauvignon Blanc 2018	
Weingut Bannert, Obermarkersdorf, Niederösterreich	€ 6,10
1/8 Wiener Gemischter Satz DAC 2021	
Riesling Grüner Veltliner Pinot Blanc	
Weingut Nössing, Stammersdorf, Weinviertel	€ 6,10
1/8 Chardonnay 2018	
Weingut Bannert, Schrottental im Weinviertel	€ 6,10
1/8 7301 Blaufränkisch 2017	
Weingut Kimbauer, Deutschkreuz, Burgenland	€ 5,90
1/8 Cuvee Zeitreise 2018	
Blaufränkisch Zweigelt Merlot	
Weingut Eichenwald, Horitschon, Burgenland	€ 6,30
1 Glas Chardonnay Süße Selektion 2014	
Bioweingut Mantlerhof, Kremstal, Niederösterreich	€ 5,80



Herburger's
Mahren

Vorspeisen & Suppen

Salatteller € 6,80
gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing (italienisch oder Französisch)

Tafelspitzsuppe € 5,90
mit Frittaten oder Leberspätzle

„Zemma Wirta Suppe“ € 6,80
Cremesuppe von der Tomate mit Sahne gratiniert und Gartenbasilikum

Hauptspeisen

Filetspieß „Mohren“ mit Kalbs-, Schweins- und Rindsfilet € 30,50
dazu Letscho, Naturjus und Teufel Sauce
mit glaciertem Gemüse, Pommes frites und Curryreis

Filetsteak vom österreichischen Rind an Pfefferrahmsauce € 39,80
mit Gemüse und hausgemachten Kartoffelkroketten

Wiener Schnitzel aus der Pfanne € 25,40
vom Kalb mit Petersilienkartoffeln oder Pommes

Gebratene Kalbsleber dazu Reis € 24,50
oder wahlweise mit Bratkartoffeln € 25,80



Herburger's
Mohren

Vorspeise

Tartar-Röllchen vom Gisinger Angus € 16,90
mit Trüffelvinaigrette und Kartoffelcroutons

Mohren' s Alpen Sushi und Garnele Tempura € 16,50
mit Safran Fenchel

Zupfsalat mit Gemüse vom Biohof Breuß und Kräutercroutons € 11,20

Spargel

Weißer Spargel aus Bayern oder dem Marchfeld € 24,50
an Sauce Hollandaise oder Mohren' s Frühlingsmarinade mit Petersilienkartoffeln

wahlweise mit

Angus Rinderhufsteak von Siggı Allgäuer, Gisingen 120 g € 15,60

Seesaibling € 15,00

Schinken € 8,90

Hauptspeisen

Ofenfrischer Kalbsbraten vom Gisinger Kalb (Siggı Allgäuer) € 27,50
mit Gemüse und Kartoffel Riebel

Gebratener Ländle Seesaibling von Nino Mayer aus Dornbirn € 29,20
an Zitronen-Thymiannage mit wildem Broccoli und Safranrisotto

Rosa gebratene Brust von der Wolfurter Ente € 32,50
an Thymianjus mit Marillen, Tomaten und Gnocchi

Sie sind Vegetarier/in oder Veganer/in

Fragen Sie unsere Mitarbeiter /innen nach einer separaten Karte.



Herburger's
Mohren

Dessert und Käse

Unsere Käsespezialitäten aus aller Welt

€ 11,20

Vorarlberg, Italien, Frankreich und der Schweiz

Käse und Wein

€ 14,90

Käsespezialitäten aus aller Welt

mit einem Glas Chardonnay süße Selektion 2014 vom Mantlerhof

Creme Eis: Vanille, Erdbeere, Schokolade, Kaffee,

€ 2,30

Haselnuss, Joghurt, hausgemachtes Quitteneis

Hausgemachtes Sorbet: Zitrone, Hollunder, Erdbeer, Mango

€ 2,30

Geeiste Marillenknödel mit Haselnuss & Eierlikör

€ 11,50

Duett vom Hollunder mit Erdbeeren

€ 11,50

Mohr im Hemd mit hausgemachtem Vanilleeis und Schokosauce

€ 11,80



Herburger's
Mohren

Lieber Gast!

Für die Verwendung von Produkten aus Vorarlberg und den umliegenden kulinarischen Regionen wurden wir von der AMA Marketing GesmbH. mit dem AMA-Gastrosiegel „Vorarlberg“ ausgezeichnet und zertifiziert.

Mit dieser Auszeichnung unterstützen wir durch den regionalen Bezug der Grundprodukte und Dienstleistungen für die Vorarlberger Wertschöpfung und somit zur Sicherung von direkten und nachgelagerten regionalen Arbeitsplätzen.

Folgende Produkte werden je nach saisonaler Verfügbarkeit bezogen:

Rind- und Kalbfleisch	Aus österreichischer Landwirtschaft über Karnerta, Siggü Allgäuer, Gisingen, Peter Dünser, Schnifis
Schweinefleisch	Bernd Hörfarer, Wolfurt und Karnerta
Hühner- und Entenfleisch	Lukas Keiler, Hühnergut Höchst, Bernd Hörfarer Wolfurt
Milch & Milchprodukte mit AMA-Gütesiegel	Aus heimischer Landwirtschaft über Vorarlberg Milch, Feldkirch
Vorarlberger Käsespezialitäten	Vorarlberg Milch, Käse Caspar
Eier aus Bodenhaltung	Tobias Hartmann aus Gisingen und aus eigener Produktion
Kartoffeln, Blattsalate, Karotten und Kraut und weitere saisonale Gemüse und Salate	Aus Österreich und der Bodenseeregion über Fruchtexpress, Frastanz & Biohof Breuß, Röthis Tobias Hartmann, Gisingen
Fische	Nino Mayer, Dornbirn
Wild	Aus heimischer Jagd über Karnerta, Feldkirch
Riebel Mais	Richard Dietrich, Lauterach
Weitere Produkte heimischer Lieferanten	
Brot und Gebäck	Bäckerei Breuss, Rankweil
Mehl	Vorarlberg Mehl
Edelbrände, Most und Fruchtsäfte	Markus Summer, Rankweil, Amann Wilfried, Weiler
Safran	Genuss Hortus, Viktorsberg



Herburger's
Mohren

Unser *Herburer's* Genuss Menü

Tartar-Röllchen vom Gisinger Angus

mit Trüffelvinaigrette und Kartoffelcroutons

oder

„Zemma Wirta Suppe“

Cremesuppe von der Tomate mit Sahne gratiniert und Gartenbasilikum

Rosa gebratene Brust von der Wolfurter Ente

an Thymianjus mit Marillen, Tomaten und Gnocchi

oder

Gebratener Ländle Seesaibling an Zitronen-Thymiannage

mit Broccoli und Safranrisotto

Unsere Käsespezialitäten aus aller Welt

mit Spezialitäten aus Vorarlberg, Italien, Frankreich und der Schweiz überraschen

oder

Duett vom Hollunder mit Erdbeeren

Genuss Menü mit Vorspeise € 57,00

Genuss Menü mit Suppe € 47,30



Herburger's
Herburer's

Unsere vegetarischen & veganen *Wohren* Gerichte

Hausgemachte Gnocchetti

mit Basilikum Pesto, getrockneten Tomaten und Büffelmozzarella

€ 19,70

Käsespätzle mit Kartoffelsalat

€ 16,50

Gemüseteller mit saisonalem Gemüse und Reis (auch vegan möglich)

€ 19,70

Hausgemachte Kärntner Kasnudeln

an brauner Butter mit frischem Kerbel & Minze, auf cremigen Salatherzen & Erbsen

€ 20,70

Safranrisotto mit Broccoli und Belper Knolle (auch vegan möglich)

€ 19,50

Bratkartoffeln mit Spinat & Spiegelei

€ 17,50



Herburger's
Wohren