



**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 Erlebnisgarten!

### APERITIF:

Chandon Garden Spritz, Rose	€ 6,90
Hausaperitif (Sekt mit hausgemachtem Rosenlikör)	€ 5,90
Glas Prosecco	€ 5,10
Aperol „Veneziano“	€ 7,10
Hugo (Holundersaft, Prosecco, Minze und Mineral)	€ 7,10
Sherry Extra dry „Palomino Fino“	€ 5,10
Sherry Tio Pepe medium	€ 5,10
Campari oder Cynar mit Soda	€ 5,40
Campari oder Cynar mit Orangensaft	€ 5,70
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

<b>Wonderwoman</b> alkoholfrei	€ 7,50
Gin   Grapefruit   O-Saft   Zitronensaft   Rosensirup   Rosen	

<b>Negroni</b>	€ 7,50
Antica Formula   Gin   Campari   Orangenzeste	

<b>Espresso Martini</b>	€ 7,50
Vodka   Espresso   Läuterzucker   Kaffeelikör	

<b>Old Fashioned</b>	€ 7,50
Bourbon   bitters   Martin Rosso	

<b>Virgin Spritz</b> alkoholfrei	€ 6,80
Crodino white   Soda   Orange	

<b>GMC Smash</b>	€ 7,00
Gin   Apfelsaft   Läuterzucker   Gurke   Echtflower	

### UNSERE WEINEMPFEHLUNG IM OFFENAUSCHANK

Verkostungsaktion 4 x 1 Glas (0,1 lt.) um € 21,50

<b>1/8 Riesling Federspiel 2022</b>	
Weingut Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau	€ 6,80

<b>1/8 Veltliner &amp; Co</b>	
Weingut Alphart, Traiskirchen, Thermenregion	€ 6,80

<b>1/8 Chardonnay 2022</b>	
Weingut Beyer, Röschitz, Niederösterreich	€ 6,80

<b>1/8 Solo Rosso 2020</b>	
M   CS   BF	
Weingut Pöckl, Mönchhof, Burgenland	€ 7,00

<b>1/8 Blend 2 2017</b>	
CS   M   ZW	
Weingut Kracher, Illmitz, Burgenland	€ 7,10

<b>1 Glas Chardonnay Süße Selektion 2014</b>	
Bioweingut Mantlerhof, Kremstal, Niederösterreich	€ 6,30

## Vorspeisen & Suppen

Gedeck Preis pro Person (Brot|Aufstrich|Öl)

€ 3,50

### Salatteller

gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing  
(italienisch oder französisch)

€ 7,50

### Tafelspitzsuppe

mit Frittaten oder Leberspätzle

€ 6,80

### Bärlauch Cremesuppe

mit seinem Grießknödel

€ 7,50

### Vitello Tonnato

Rosa gebratenes Kalb, marinierter Thunfisch,  
Kürbis und knusprige Kapern

€ 18,50

### Mohren's Carpaccio an Shiso Marinade,

Stunden Ei, eingelegtem Rettich und Brioche

€ 18,50

## Hauptspeisen

### Gebrautes Lachssteak

an Thai Curry Gemüse mit Kokos-Basmatireis

€ 31,50

### Medaillons vom Seeteufel und Thunfisch

an Safran – Beurre Blanc

mit Junglauch, Eingelegten Tomaten und Bärlauch Tagliolini

€ 31,80

### Rosa gebratener Lammrücken an Thymianjus

mit grünen Bohnen, Chimichurri und Bärlauch Polenta

€ 35,50

### Rosa gebratene Entenbrust an Thymianjus

mit Speckbohnen und Trüffelpommes

€ 34,50

### Filetsteak vom österreichischen Rind an Pfefferrahmsauce

mit Gemüse und hausgemachten Kartoffelkroketten

€ 39,80

### Gebraute Kalbsleber

dazu Reis oder wahlweise Rösti

€ 26,30 / € 27,80

### „Mohrenspieß“ mit Kalb, Schwein und Rind

dazu Letscho, Naturjus und Teufel Sauce

mit glaciertem Gemüse, Pommes frites und Curryreis

€ 31,90

### Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Petersilienkartoffeln

€ 29,70

Unsere  
vegetarischen & veganen

*Wohren* Gerichte

Vorspeisen

Karamellierter Ziegenkäse & Rote Beete

Kren Espuma, gepuffter Wildreis und Kürbis

€ 15,20

Zupfsalat an Rhabarbermarinade 

mit eingelegtem Gemüse

€ 10,80

Flädlesuppe  möglich

€ 6,80


Hauptspeisen

Käsknöpfe mit Salat vom Buffet

€ 20,20

Variation vom Frühlingsgemüse mit Reis 

€ 20,80

Thai Curry mit Kokos – Basmatireis 

€ 20,80

Knusprige BBQ-Austernpilze mit Sesam – Kokos Reis 

€ 20,50

Rote Beete Strigoli mit Salat vom Buffet  möglich

€ 20,50

Dessert

Kokos Panna Cotta mit Birnenallerlei 

€ 10,80

## Dessert und Käse

### Unsere Käsespezialitäten aus aller Welt

mit hausgemachtem Chutney

€ 13,40

### Käse und Wein

Käsespezialitäten aus aller Welt mit einem Glas  
Chardonnay Süße Selektion 2014

€ 16,50

### Crème Eis:

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Kaffee, Haselnuss, Joghurt, Tiramisu

€ 2,50

### Moccachino gerührter Eiskaffee mit Kaffeelikör

€ 9,10

### Hausgemachtes Sorbet:

Zitrone, Birne, Holunder, Beerensorbet, Yuzu Rhabarber

€ 2,50

### Tonka Bohnen Crème Brûlée mit Beerensorbet

€ 11,90

### Erdbeer - Haselnusschnitte

mit Schokolade und Rhabarbar

€ 12,50

### Dessertteller Mohren für 2 Personen

mit lassen Sie sich überraschen

€ 13,50 pro Person

### Mohr im Hemd

mit hausgemachtem Vanilleeis und Schokosauce

€ 12,50

### Coup Danmark

€ 8,90

### Gerdas Empfehlung

Espresso, 1 Kugel Vanilleeis, Sahne, Eierlikör, Crumble

€ 6,90

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, Sigi Allgäuer, Gisingen, Peter Dünser, Schnifis
Schweinefleisch	Bernd Hörfarter, Wolfurt und Karnerta
Hühner- und Entenfleisch	Lukas Keiler, Hühnergut Höchst, Bernd Hörfarter 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 und Güfel, Meiningen
Wild	Aus heimischer Jagd über Karnerta, Feldkirch
Riebel Mais	Richard Dietrich, Lauterach
<b>Weitere Produkte heimischer Lieferanten</b>	
Brot und Gebäck	Bäckerei Waltner, Klaus
Mehl	Vorarlberg Mehl
Edelbrände, Most und Fruchtsäfte	Markus Summer, Rankweil, Amann Wilfried, Weiler Hämmerle, Lustenau
Safran	Genuss Hortus, Viktorsberg
Trüffel	Pilz Lenz

# Unser *Mohren*

## Genuss Menü

**Mohren's Carpaccio** an Shiso Marinade,  
Stunden Ei, eingelegtem Rettich und Brioche  
*Riesling Federspiel 2022*  
*Weingut Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau*

oder

**Bärlauch Cremesuppe**  
mit seinem Grießknödel  
*Veltliner & Co 2022*  
*Weingut Alphart, Traiskirchen, Thermenregion*

\*\*\*\*\*

**Rosa gebratener Lammrücken** an Thymianjus  
mit grünen Bohnen, Chimichurri und Bärlauch Polenta  
*Solo Rosso 2020*  
*M / CS / BF*  
*Weingut Pöckl, Mönchhof, Burgenland*

oder

**Medaillons vom Seeteufel und Thunfisch**  
an Safran – Beurre Blanc  
mit Junglauch, eingelegten Tomaten und Bärlauch Tagliolini  
*Chardonnay 2022*  
*Weingut Beyer, Röschitz, Niederösterreich*

\*\*\*\*\*

**Unsere Käsespezialitäten aus aller Welt**  
mit hausgemachtem Chutney  
*Chardonnay Süße Selektion 2014,*  
*Bioweingut Mantlerhof, Kremstal, Niederösterreich*

oder

**Erdbeer – Haselnusschnitte**  
mit Schokolade und Rhabarbar  
*Beerenauslese 2017*  
*Weingut Münzenrieder, Apetlon Burgenland*

Weinbegleitung	€ 21,50
Genuss Menü mit Vorspeise	€ 58,20
Genuss Menü mit Suppe	€ 48,80