



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:

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

Wonderwoman alkoholfrei	€ 7,50
Gin Grapefruit O-Saft Zitronensaft Rosensirup Rosen	

Negroni	€ 7,50
Antica Formula Gin Campari Orangenzeste	

Espresso Martini	€ 7,50
Vodka Espresso Läuterzucker Kaffeelikör	

Old Fashioned	€ 7,50
Bourbon bitters Martin Rosso	

Virgin Spritz alkoholfrei	€ 6,80
Crodino white Soda Orange	

GMC Smash	€ 7,00
Gin Apfelsaft Läuterzucker Gurke Echtflower	

UNSERE WEINEMPFEHLUNG IM OFFENAUSSCHANK

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

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

1/8 Veltliner & Co	
Weingut Alphart, Traiskirchen, Thermenregion	€ 6,80

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

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

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

1 Glas Chardonnay Süße Selektion 2014	
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

Apfel - Sellerieschaumsuppe

mit seinem Tartar und knusprigem Grünkohl

€ 7,50

Vitello Tonnato

Rosa gebratenes Kalb, mariniertes 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 an Safran – Beurre Blanc

mit Junglauch und Bärlauch Tagliolini

€ 31,80

Rosa gebratener Lammrücken an Thymianjus

mit grünen Bohnen und Bärlauch Polenta

€ 35,50

Hühnerbrüstchen aus Wolfurt mit Kürbiskernbrie gratiniert

an Thymianjus, dazu cremiges Frühlingsgemüse

und hausgemachte Kartoffelkroketten

€ 31,80

Filetsteak vom österreichischen Rind an Pfefferrahmsauce

mit Gemüse und hausgemachten Kartoffelkroketten

€ 39,80

Gebraute Kalbsleber

dazu Reis oder wahlweise mit 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

Mohren Gerichte

Vorspeisen

Karamellierter Ziegenkäse & Rote Beete

Kren Espuma, gepuffter Wildreis und Kürbis

€ 15,20

Zupfsalat an Kernölmarinade 

mit eingelegtem Gemüse

€ 10,80

Flädlesuppe  möglich

€ 6,80


Hauptspeisen

Käsknöpfe mit Salat vom Buffet

€ 20,40

Variation vom Frühlingsgemüse mit Reis  möglich

€ 20,20

Thai Curry mit Kokos - Basmatireis 

€ 20,80

Knusprige BBQ-Austernpilze mit Sesam - Kokos Reis 

€ 20,50

Rote Beete Strigoli mit Grünkohl & Feta  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 Rhabarbar

€ 2,50

Tonka Bohnen Crème Brûlée mit Beerensorbet

€ 11,90

Dessert von der Schokolade & Birne

€ 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

Gerda's 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, Sigg 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
Weitere Produkte heimischer Lieferanten	
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

Apfel – Sellerieschaumsuppe
mit seinem Tartar und knusprigem Grünkohl
Veltliner & Co 2022
Weingut Alphart, Traiskirchen, Thermenregion

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

oder

Gebratenes Lachssteak
an Thai Curry Gemüse mit Kokos-Basmatireis
Chardonnay 2022
Weingut Beyer, Röschitz, Niederösterreich

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

oder

Dessert von der Schokolade & Birne
Beerenauslese 2017
Weingut Münzenrieder, Apetlon Burgenland

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