



CA

FFÉ

K A R T E



MOHREN  
HOTEL ★★★★★

# HERZLICH WILLKOMMEN IM HOTEL MOHREN

und damit herzlich willkommen im ersten Haus am Platz. Hier können Sie sich zurücklehnen und entspannte Momente mit Ihren Liebsten genießen. Von süßen Verführungen bis zu herzhaften Allgäuer Spezialitäten verwöhnen wir Sie mit allem, was das Genießerherz verlangt. Also wählen Sie aus unseren Kaffeespezialitäten, gönnen Sie sich einen unserer legendären Aperol oder stoßen Sie mit einem Bier der alteingesessenen Zötler Brauerei an – denn Genuss und das Hotel Mohren gehören zusammen.



Bereits im Jahr 1478 wurde das Haus erstmals als „Taferne beyr Kirchen“ erwähnt und blickt heute auf eine über 500-jährige Geschichte zurück. Mit Stolz bewahren wir uns einen Hauch vergangener Zeiten, erwecken die 20er Jahre zum Leben und zaubern im historischen Gewölbe-Weinkeller eine ganz besondere Atmosphäre.

Sie möchten mehr erfahren?  
Sprechen Sie uns gerne an!

*André Brandt*

Hoteldirektor

D  
O  
L  
C  
E  
  
V  
I  
T  
A

AM  
MARKTPLATZ

# F RÜHSTÜCK

Von 7.30 - 11.00 Uhr

 **Schlemmerfrühstück** 26,00 €

Kinder bis 14 Jahre *Children up to 14 years* 17,00 €

Bei unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet mit regionalen Produkten finden Sie alles, was Ihr Herz begehrt. Egal ob süß, fruchtig, herzhaft oder alles zusammen – Sie haben die Qual der Wahl. Entdecken Sie unsere vielfältige Auswahl und lassen Sie sich ausgiebig Zeit. Starten Sie zwischen 7.30 Uhr und 11.00 Uhr gemütlich und genussvoll in den Tag. Es sind bereits alle Heißgetränke nach Wahl enthalten.

 **Auswahl vom Buffet** 18,00 €

zwei Semmel · Käse · Wurst<sup>7</sup> · Marmelade · Honig · gekochtes Ei · Saft · Heißgetränk

*two rolls · cheese · sliced meat · jam · honey · boiled egg · juice · hot drink*

 **Speck** 14,50 €

zwei Spiegeleier · Speck<sup>2,3,6</sup> · Bauernbrot · Salatbouquet

*two fried eggs · bacon · toasted brown bread · salad bouquet*

 **Lachs** 16,50 €

zwei Rühreier · Toast · Meerrettichfrischkäse · Räucherlachs · Salatbouquet

*two scrambled eggs · toast · horseradish cream cheese · smoked salmon · salad bouquet*

Für eine Allergenliste aller Speisen fragen Sie bitte einfach unser Servicepersonal.

# KAFFEESPEZIALITÄTEN

**Mohrenhaferl Filterkaffee<sup>9</sup>** 4,40 €

*Mohren-Haferl of coffee – „Haferl“ is a larger cup*

**Tasse Café-Crème „Il Mio“<sup>9</sup>** 4,00 €

**Mohrenhaferl Café-Crème „Il Mio“** 5,20 €

*Café Crème „Il Mio“*

**Mohrenhaferl Café Crème entkoffeiniert** 5,20 €

*Mohren-Haferl of decaffeinated coffee*

**Mohrenhaferl Capuccino<sup>8,9</sup>** 5,20 €

*Mohren-Haferl of cappuccino*

**Mohrenhaferl Milchkaffee<sup>8,9</sup>** 5,20 €

*Mohren-Haferl of milky coffee*

**Espresso<sup>9</sup>** 3,80 €

**Espresso Macchiato<sup>8,9</sup>** 3,80 €

**Latte Macchiato<sup>8,9</sup>** 5,20 €

Sirup Karamell, Mandel, Kokos, Vanille,  
Macadamia oder Schokolade

5,80 €

*syrup caramel, almond, coconut, vanilla, macadamia or chocolate*

**Kaffee Irish Cream<sup>1,8,9</sup>** 8,50 €

Café Crème · Baileys · Sahne

*Café Crème · Baileys · whipped cream*

**Kaffee Amaretto<sup>1,4,8,9</sup>** 8,50 €

Café Crème · Amaretto · Sahne

*Café Crème · Amaretto · whipped cream*

**Irish Coffee<sup>8,9</sup>** 9,50 €

Café Crème · Whiskey · brauner Zucker · Sahne

*Café Crème · whiskey · brown sugar · whipped cream*

# HEISSGETRÄNKE



## Im Haferl

4,40 €

Assam mit Milch oder Zitrone

*Black Teas with milk or lemon*

Feel Well Kräutertee

*Herbal tea*

Rooibos Vanilla Rotbuschtee mit Vanillearoma

*Rooibos vanilla tea*

Pfefferminze oder Kamille

*Peppermint tea or chamomille tea*

Glühwein oder Jagertee

6,00 €

*Mulled wine or Jagertee*



## Bio-Tee im Haferl

4,60 €

Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee,  
Ingwer-Zitronengras, Rooibos African Vitality,  
Minze, Kamille-Verbene

*Darjeeling, Earl Grey, green tea, ginger-lemon grass tea,  
rooibos african vitality, mint tea, chamomile-verbena tea*



## Schokolade

Heiße Schokolade mit Sahne im Haferl

4,90 €

*Haferl of hot chocolate · whipped cream*

Lumumba

Schokolade · Crème de Cacao · Brandy · Sahne

9,00 €

*hot chocolate · crème de cacao · brandy · whipped cream*

# SÜSSES



## Kaiserschmarrn

Mandeln · Karamellzucker · stückiges  
Apfelkompott<sup>8</sup> 17,00 €  
klein 14,00 €

*almonds · caramel sugar · apple compote*



## Apfelstrudel<sup>8</sup>

4,90 €

*Apple strudel*

+ Sahne *with whipped cream* 5,60 €

+ Vanillesauce *with vanilla sauce* 7,90 €

+ Vanilleeis *with vanilla ice cream* 9,50 €

+ allem *with everything* 10,80 €



## Kuchen & Torten

täglich frisch zur Auswahl in unserer

Schauküche 5,20 €

*piece of cake*

+ Sahne *with whipped cream* 5,90 €



## Frisch gebackene Waffel<sup>8</sup>

*freshly baked waffle*

+ Puderzucker *with powdered sugar* 6,50 €

+ Vanilleeis · Walnusseis · Karamellsauce ·  
Eierlikör · Sahne 10,80 €

*ice cream vanilla, walnut · caramel sauce · advocaat ·  
whipped cream*

+ Kirschen · Schokoladeneis · Vanilleeis ·  
Mandeln · Krokant · Sahne 10,80 €

*cherries · chocolate and vanilla ice cream · almonds ·  
nuts · whipped cream*

# FÜR DEN KLEINEN HUNGER

## Gemischte Salate der Saison

Joghurt-Kräuter-Dressing · Baguette  
(vegan mit Balsamico-Dressing) 7,50 €  
*Seasonal mixed salads – yoghurt-herbs-dressing ·  
baguette (vegan balsamico-dressing)*

## Kraftbrühe vom heimischen Rind

Gemüse-Julienne · Rindfleischwürfel · Tasse 6,00 €  
Maultaschen · Flädle Schlüssel 9,00 €  
*Consommé of beef – julienne vegetables ·  
beef cubes · sliced pancakes · ravioli*

## Gulaschsuppe

heimisches Rind · Paprika · Brot Tasse 6,50 €  
Schlüssel 9,90 €  
*Goulash soup – local beef · bell pepper · bread*

## Weißwürste in der Terrine

süßer Senf · Brezel 10,80 €  
*Veal sausages – sweet mustard · pretzel*

## Gebratener Ziegenkäse mit Thymianhonig

geröstete Walnüsse · Feldsalat · 18,00 €  
Balsamico-Vinaigrette · Baguette klein 15,00 €  
*Fried goat cheese with thyme-honey – roasted wal-  
nuts · lamb's lettuce · balsamic vinaigrette · baguette*

## Cremiges Kräuterrisotto

Spinat · Kirschtomaten · Pinienkerne · 19,00 €  
Parmesanchip klein 17,00 €  
*Creamy herbal risotto – spinach · cherry tomatoes ·  
pine nuts · Parmesan chip*

**Clubsandwich mit Putenbrust**  
Toast · Salat · Speck · Tomate ·  
Spiegelei · Senf-Mayonnaise · Chips 19,00 €  
*Clubsandwich with turkey – toast · lettuce · bacon ·  
tomato · fried egg · mustard-mayonnaise · chips*

**Sommerliche Salatbowl**  
gebratene Pilze · Croûtons · geröstete  
Kerne · Balsamico-Dressing · Baguette 16,50 €  
- mit gebratenen Putenstreifen 21,00 €  
- vegan mit Rote-Bete-Ingwer-Falafel 21,00 €  
*Saladbowl – fried mushrooms · r croûtons · oasted  
cores · balsamico-dressing · baguette  
(optional: with turkey strips, vegan with  
beetroot-ginger-falafel)*

**Allgäuer Kässpitzen**  
vier Käsesorten · Röstzwiebeln · 19,00 €  
gemischter Salat klein 17,00 €  
*Allgäu cheese spaetzle – four cheeses ·  
roasted onions · mixed salad*

**Vitello Tonato**  
Scheiben vom Kalbstafelspitz · Thunfisch-  
sauce · Kapern · Kresse · Baguette 17,00 €  
*Vitello Tonato – slices of boiled filet of veal ·  
tuna sauce · capers · cress · baguette*

**Rote-Bete-Ingwer-Falafel** 19,00 €  
Grillgemüse · Erbsen-Minze-Püree · Chili Dip klein 17,00 €  
*Beetroot and ginger falafel – grilled vegetables · pea  
and mint purée · chili dip*

Für eine Allergenliste aller Speisen fragen Sie bitte einfach unser Servicepersonal.

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Alpina C Cola<sup>1,3,9</sup>, Orange<sup>1,3</sup>, Zitrone<sup>3</sup>, Spezi<sup>1,3,9</sup> 0,2 l 3,20 €  
0,4 l 4,90 €  
*Coke, orangeade, lemonade*

Coca-Cola Zero<sup>1,2,9,12</sup> 0,2 l 3,70 €

Apfel-, Orangen-, Kirsch-, Johannisbeer-,  
Rhabarber-, Maracujasaft 0,2 l 3,70 €  
*Apple-, orange-, cherry-, black currant-, rhubarb-,  
passion fruit juice*

Apfel-, Orangen-, Kirsch-, Johannisbeer-,  
Rhabarber-, Maracujasaft als Schorle 0,2 l 3,20 €  
0,4 l 4,90 €  
*Apple-, orange-, cherry-, black currant-, rhubarb-, passion  
fruit juice with sparkling water*

Schweppes Tonic · Bitter Lemon · Ginger Ale 0,2 l 4,00 €

Berglimo aus Allgäuer Früchten  
Apfel · Birne · Minze 0,33 l 4,70 €  
*Mountain lemonade Apple-Pear-Mint all natural lemonade*

0,2 l 3,00 €  
0,5 l 5,50 €  
Krumbach Gourmet medium oder still 0,75 l 8,00 €  
*Mineral water with or without gas*

0,2 l 2,50 €  
Tafelwasser 0,4 l 4,00 €  
*Table water*

Crodino<sup>2</sup> 0,1 l 4,50 €

San Bitter<sup>2</sup> 0,1 l 4,50 €

# BIERE

Zötler Gold vom Fass 0,3 l 4,20 €  
0,5 l 6,50 €  
*Bright beer from the barrel*

Zötler Radler vom Fass<sup>3</sup> 0,3 l 4,20 €  
0,5 l 6,50 €  
*Shandy*

Zötler Korbinian Dunkel vom Fass 0,3 l 4,80 €  
0,5 l 6,80 €  
*Dark spicy beer, brewed according to an old Bavarian  
brewing secret*

Zötler Pils vom Fass 0,3 l 4,60 €  
*Pilsener from the barrel*

Zötler Gold alkoholfrei 0,33 l 4,60 €  
*Alcohol-free lager beer*

Zötler Hefeweizen vom Fass 0,5 l 6,70 €  
*Wheat beer from the barrel*

Zötler Weißbier dunkel 0,5 l 6,70 €  
*Dark wheat beer*

Zötler Weißbier leicht 0,5 l 6,70 €  
*Light wheat beer*

Zötler Weißbier alkoholfrei 0,5 l 6,70 €  
*Alcohol-free wheat beer*

<sup>1</sup> Mit Farbstoff <sup>2</sup> mit Konservierungsstoffen <sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel <sup>4</sup> mit Geschmacksverstärker <sup>5</sup> geschwefelt <sup>6</sup> geschwärzt <sup>7</sup> mit Phosphat <sup>8</sup> mit Milcheiweiß <sup>9</sup> koffeinhaltig <sup>10</sup> chininhaltig <sup>11</sup> mit Süßungsmittel <sup>12</sup> enthält Phenylalaninquelle <sup>13</sup> gewachst <sup>14</sup> Jodsalz <sup>15</sup> weinhaltiges Getränk

# OFFENE WEINE



## WEISS

### Grüner Veltliner

QW, trocken, Hofbauer, Weinviertel –  
Niederösterreich

0,2 l 7,50 €

### Grauburgunder

QW, trocken, Markgraf von Baden, Bodensee

0,2 l 8,00 €

### Müller-Thurgau

QW, halbtrocken, Markgraf von Baden, Bodensee

0,2 l 8,00 €



## ROSÉ

### Spätburgunder Weißherbst

QW, halbtrocken, Staatsweinkeller Meersburg,  
Baden

0,2 l 7,50 €

### Bardolino Chiaretto

DOC, trocken, Campiello C. & G., Marano,  
Venetien – Italien

0,2 l 8,00 €



## ROT

### Blauer Zweigelt

Landwein, trocken, Robert Goldenits,  
Neusiedlersee – Österreich

0,2 l 7,50 €

### Spätburgunder

VDP, trocken, Markgraf von Baden, Bodensee

0,2 l 8,00 €

### Wildspontan Trollinger & Lemberger

halbtrocken, Georg Merkle, Württemberg

0,2 l 8,00 €

# VORWEG & HINTERHER



## APERITIF

### Mohren-Riesling-Sekt

Klaus Herres, Leiwen/Mosel 0,1 l 5,50 €

### Prosecco Superiore

Valdobbiadene Cuvée Boj 0,1 l 6,50 €

### Aperol Spritz<sup>1,15</sup>

Aperol · Prosecco · Orange 7,50 €

*Prosecco · Aperol · orange slice*

### Limoncello Spritz<sup>1,15</sup>

Limoncello · Prosecco · Orange 7,50 €

### Hugo<sup>15</sup>

Prosecco · Limette · Holunder · Minze 7,50 €

*Prosecco · lime slice · elderberry syrup · mint*

### Mohren-Mojito<sup>1,15</sup>

Rum · Limette · brauner Zucker ·  
Blue Curacao · Prosecco 9,50 €

*Rum · lime · brown sugar · Blue Curacao · prosecco*

Campari Orange oder Soda 4 cl 9,00 €

Martini Bianco, rosso oder dry 5 cl 6,50 €



## SPIRITUOSEN

Obstler, Williams, Gebirgsenzian 2 cl 4,00 €

Linie Aquavit, Fernet Branca<sup>1</sup>, Ramazotti<sup>1</sup>,  
Jägermeister<sup>1</sup>, Asbach Uralt 2 cl 4,50 €

Hennessy VS Cognac 2 cl 7,00 €



## LIKÖRE

Amaretto<sup>1,4,8</sup> heiß mit Sahnehaube 2 cl 5,00 €

Bailey´s Irish Cream<sup>1,8</sup> 2 cl 4,50 €



## EXKLUSIVE GENUSS-MOMENTE

Genießen Sie zu zweit, mit Freunden, Kollegen oder der Familie besondere kulinarische Erlebnisse in stimmungsvoller Atmosphäre. Ein romantisches Candle-Light Dinner im urigen Gewölbe-Weinkeller oder eine exklusive Weingala im edlen Mohren Restaurant – wir haben genau das Richtige für Sie.

### 🌟 FONDUE ABEND

Schlemmen Sie sich genussvoll durch den Abend. Am Feuerpfopf genießen Sie in aller Gemütlichkeit zarte Filetstücke in Rinderbrühe mit Sherry, verschiedene Saucen, ofenfrisches Baguette, gebackene Kartoffelecken und Essiggemüse. Echte Käseliebhaber verwöhnen wir gerne mit einem klassischen Käsefondue.

ab € **39,00** pro Person

### 🌟 WEINGALA MIT 4-GANG-MENU

Haben Sie Lust auf ein kulinarisches Event der Extraklasse? Freuen Sie sich auf eine echte Gaumenfreude mit gebratenen Garnelen, zartem Saiblings- und Rinderfilet sowie süßen Verführungen. Zu jedem Gang servieren wir Ihnen korrespondierende Weine. Ein klassischer Aperitif sowie ein edler Digestif runden das Erlebnis ab. Ein Abend voller Genuss, der in Erinnerung bleibt.

ab € **99,00** pro Person



Entdecken Sie jetzt diese oder individuell für Sie kreierte kulinarische Erlebnisse.  
[www.hotel-mohren.de/genussmomente](http://www.hotel-mohren.de/genussmomente)



## MOHREN TEA TIME

Wie könnte man die Zeit zwischen Mittag und Abend besser verbringen als bei einer gemütlichen Tasse Tee und köstlichen Leckereien?

Nach englischem Vorbild lädt Sie das Hotel zwischen 15.00 Uhr bis 17.00 Uhr zur Mohren Tea Time ein. Genießen Sie Süßes und Herzhaftes von der Etagère, bedienen Sie sich an der Teebar und probieren Sie verschiedenste Teesorten.

ab € **29,00** pro Person  
nur auf Vorbestellung

## GENIESSER-AUSZEIT

Sie finden es so gemütlich bei uns, dass Sie am liebsten bleiben wollen?  
Dann buchen Sie Ihren nächsten Urlaub bei uns im Hotel.  
Sprechen Sie uns für Ihre Genießer-Auszeit in Oberstdorf einfach an.



**MOHREN**  
HOTEL ★★ ★★

Marktplatz 6 · 87561 Oberstdorf

Tel: 08322 / 9120 · [info@hotel-mohren.de](mailto:info@hotel-mohren.de) · [www.hotel-mohren.de](http://www.hotel-mohren.de)