



SPEISE

K A R T E



MOHREN
HOTEL ★★★★★

GRANDHOTEL-FLAIR IM HERZEN OBERSTDORFS

Wir freuen uns sehr, dass Sie das Mohren Restaurant gewählt haben. Als erstes Haus am Platz blicken wir auf eine lange Geschichte zurück, von der auch das eine oder andere Gericht unserer Speisekarte inspiriert ist. Freuen Sie sich auf alte Klassiker mit traditionellen Garnituren, die wir wieder aufleben lassen. Lassen Sie sich von der bodenständigen Küche begeistern oder reisen Sie mit uns kulinarisch um die Welt. Küchenchef Daniel Höfling und sein Team entführen Sie jedes Mal aufs Neue in die Welt der Geschmäcker.



Das i-Tüpfelchen jeder Speise ist das korrespondierende Getränk. Nathalie Türtscher und ihr Team empfehlen Ihnen den idealen Wein, der Ihren persönlichen Geschmack trifft und wunderbar mit dem gewählten Gericht harmoniert.

Sie sind auf der Suche nach etwas Besonderem? Im historischen Gewölbe-Weinkeller speisen Sie in einzigartigem Ambiente – ob zu zweit, mit Freunden oder der Familie. Sprechen Sie uns gerne an.

Bei uns erleben Sie die Verbindung aus Leidenschaft zum Genuss mit der Geschichte eines Traditionshauses.

Ich wünsche Ihnen einen wundervollen Abend!

André Brandt
Hoteldirektor

GENUSS

SEIT
1478



STARTER

Gemischte Salate der Saison

Joghurt-Kräuter-Dressing · Baguette
(vegan mit Balsamico-Dressing)

7,50 €

*Seasonal mixed salads – yoghurt-herbs-dressing · baguette
(vegan balsamico-dressing)*

Carpaccio „Surf and turf“

dünn geschnittenes Rinderfilet · gebratene Jakobsmuschel ·
Trüffel-Mayonnaise · Rucola · Parmesan

19,50 €

*Carpaccio „Surf and Turf“ – thinly sliced beef fillet · roasted scallop ·
truffle mayonnaise · rocket salad · parmesan*

Gebratener Ziegenkäse mit Thymianhonig

geröstete Walnüsse · Feldsalat · Balsamico-Vinaigrette · Baguette

15,50 €

*Fried goat cheese with thyme-honey – roasted walnuts · lamb's lettuce ·
balsamic vinaigrette · baguette*



Rote Bete-Ingwerfalafel

Avocado-Pesto · Hummus · Tomaten-Minzsalat

12,50 €

Beetroot and ginger falafel – avocado-pesto · hummus · tomato-mint salad



Weinempfehlung: 2020 Hohentwieler Olgaberg Weißburgunder

QW Staatsweingut Meersburg, Bodensee – Baden

Einer der rassigsten Burgunder vom See: Intensiv kräuterwürzig,
auch pfeffrig und tuffig. Im Mund mit Wucht. Dicht, mineralisch
grundiert, mit einer Spur Süße hinter der Frucht und harmonisch
integrierter Säure.

33,00 €

Kraftbrühe vom heimischen Rind

Gemüse-Julienne · gebratene Rindfleischwürfel ·
schwäbische Maultaschen · Flädle

Tasse 6,50 €
Schüssel 9,00 €

*Consommé of local beef – julienne vegetables · cubes of beef ·
swabian ravioli · sliced pancake*

Tomatencremesuppe

Kräutercroûtons · Basilikumöl

Tasse 6,00 €
Schüssel 8,00 €

Creamy tomato soup – herb croûtons · basil oil

Kaiserschotencremesuppe

gebratene Garnele · Crème fraîche

Tasse 7,50 €
Schüssel 9,50 €

Creamy snow pea soup – roasted prawn · crème fraîche

 Vegan  Vegetarisch

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

UNTER DER CLOCHE



Rosa gebratener Hirschrücken

38,00 €

Portwein-Preiselbeer-Charlotten · getrüffeltes Kartoffel-Steinpilzgratin · Mandel-Brokkoli · Selleriestroh

ab 2 Personen

36,00 €

Medium rare saddle of venison – port and cranberry charlottes · truffled potato and porcini gratin · almond-broccoli · celery straw



Weinempfehlung: 2020 Aufrichtig Rot

Weingut Aufricht, Bodensee, Baden-Württemberg

Kräftiges Cuvée von Spätburgunder und Cabernet Noir. Ein Korb voller reifer, dunkler Früchte. Erdige Noten mit feiner kräuteriger Würze.

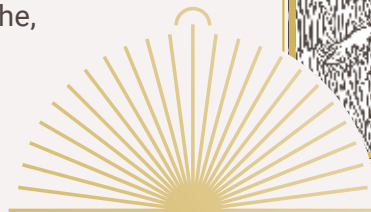
0,75 l

37,00 €

WIE DER HIRSCH NACH OBERSTDORF KAM

Die Idylle des Allgäus und die Schönheit der Natur inspirierten Prinz Luitpold im Jahre 1856 ein Jagdhaus im schönen Oberstdorf zu errichten. Fast jedes Jahr war er als Jagdherr in seinem Revier unterwegs, sorgte sich um den Bestand der Wildtiere und führte unter anderem den Hirsch in den Oberstdorfer Wäldern ein. Während seiner Zeit im Allgäu stattete er auch dem Mohren Restaurant gerne einen Besuch ab – besonders in den Wintermonaten, wenn sein Wildbret auf der Speisekarte stand.

Zart und kräftig im Geschmack – erleben Sie ein ganz besonderes Genusserlebnis, serviert unter der goldenen Mohren Cloche, wie es Prinz Luitpold sicher begeistern würde.



FLEISCH & WILD

Hausgemachte Rinderroulade

Specksauce · Butterspätzle · buntes Gemüse

27,00 €

Homemade beef roulade – bacon sauce · butter spaetzle · variety of vegetables

Rosa gebratene Lammhüfte

Kräuterkruste · Knoblauchjus · mediterranes Grillgemüse ·
Rosmarinkartoffeln

29,00 €

*Pink roasted lamb rump – herb crust · garlic jus ·
mediterranean grilled vegetables · rosemary potatoes*

Zürcher Geschnetzeltes

Kalbsfleischstreifen · Champignon Rahmsauce ·
Kartoffelrösti · Mandel-Brokkoli

32,00 €
klein 29,00 €

Zurich ragout – strips of veal · mushrooms in cream · potato roesti · almond-broccoli

EIN GERICHT – VIELE THEORIEN

Keine hundert Jahre alt und schon ein wahrer Klassiker. Wie der Name vermuten lässt, stammt das Zürcher Geschnetzelte aus der Schweiz. In Rosa Grafs „Goldenen Kochfibel“ von 1946 taucht es erstmals schriftlich auf, aber wie es genau entstand, lässt sich nicht eindeutig bestimmen.

Eine Theorie besagt, dass im 19. Jh. Offiziere eine Vorliebe für zartes Fleisch hatten, um sich nach anstrengenden Schlachten oder Übungen zu stärken. Eine andere Theorie unterstellt dem Gericht die Wurzeln in der bäuerlichen Küche Zürichs zu haben, da kleine Fleischstücke leichter verfügbar waren und das Fleisch so effizienter genutzt werden konnte. Unabhängig von der genauen Entstehungsgeschichte ist das Zürcher Geschnetzelte ein weltweit bekanntes und beliebtes Schweizer Gericht.





Schweinebraten vom bayrischen Landschwein

22,00 €

Dunkelbiersauce · Kartoffelknödel · Semmelknödel · Rotkraut

klein 19,00 €

*Roast pork from the Bavarian country pig – dark beer sauce ·
two kinds of dumplings · red cabbage*



Bierempfehlung: Korbinian Dunkel

Seit über 500 Jahren braut die Zötler Brauerei schon ihren
Korbinian: Kastanienbraun liegt es im Glas, in die Nase
steigen feine Röstmalzaromen.

0,3 | 4,80 €

0,5 | 6,80 €

Goldgelb gebackenes Wiener Kalbsschnitzel

Sardellen-Kapern-Zitronen-Garnitur · Pommes frites ·
Preiselbeeren · gemischter Salat

29,00 €

klein 26,00 €

*Golden baked Viennese veal schnitzel – anchovy, caper and lemon garnish ·
French fries · cranberries · mixed salad*

Rosa gegrilltes Rumpsteak

35,00 €

Portweinjus · Kässpätzten · Röstzwiebeln · gemischter Salat

Ladies cut 31,00 €

*Pink grilled rump steak – port wine gravy · cheese spaetzle ·
roasted onions · mixed salad*

Bayrisches Schweinefilet

Allgäuer Bergkäse · Pfeffersauce · Bratkartoffeln ·
Bohnenbündchen

26,00 €

klein 23,00 €

*Bavarian pork fillet – Allgäu mountain cheese · pepper sauce · fried potatoes ·
french bean*

„Mohrenburger“

Smoked-Dry Age Rindfleischburger · Brioche Bun · geröstete
Zwiebeln · Bacon · würzige Mohren Burgersauce ·
Käse · Salat · Pommes frites

24,00 €

*„Mohrenburger“ – Smoked-dry age beef patty · brioche bun · roasted onions ·
bacon · spicy burger sauce · cheese · salad · french fries*




GESCHMACK & HERKUNFT


Die Philosophie unserer Küche: Regionalität und Genuss verschmelzen zu einem einzigartigen kulinarischen Erlebnis. Unser Fisch stammt von der Traditionsfischerei Link und von der angesehenen Metzgerei Tauscher beziehen wir unser erstklassiges Kalbs- und Rindfleisch. Durch die Regionalität unserer Produkte erfüllen wir höchste Qualitätsansprüche und minimieren nebenbei Co2 Ausstöße. Tauchen Sie ein in die Geschichte und Qualität unserer regionalen Partner!

SCANNEN FÜR
MEHR INFORMATION



FISCH

	Lachsfilet auf der Haut gebraten 29,00 €
	leichte Dijon-Senfsauce · Blattspinat · Petersilienkartoffeln klein 26,00 €
	<i>Salmon fillet fried on the skin – dijon mustard sauce · leaf spinach · parsley potatoes</i>


	Weinempfehlung: 2022 Riesling - LammJung 0,75 l
	Weingut Lamm-Jung, Eltville - Rheingau 33,00 €

Gebratenes Zanderfilet 27,00 €
Zitronen-Riesling-Sauce · mediterranes Grillgemüse · Kräutertagliatelle klein 25,00 €
<i>Fried fillet of pike-perch – lemon Riesling sauce · mediterranean grilled vegetables · herb tagliatelle</i>



Gegrillte Riesengarnelen und Jakobsmuscheln 34,00 €
Mandel Brokkoli · Safranrisotto · Kirschtomaten klein 29,00 €
<i>Grilled prawns and scallops – almond-broccoli · saffron risotto · cherry tomatoes</i>

„Spezial“ – Jeden Freitag frische Forellen
von der Fischzucht Link aus Heimertingen im Allgäu nach
„Müllerin Art“ zubereitet mit Petersilienkartoffeln und buntem Salat 28,00 €
<i>„Special“ – Every Friday, we offer fresh trout from Link aquaculture farm prepared à la meunière and served with parsley potatoes and colourful mixed salad</i>

VEGETARISCH/VEGAN

Allgäuer Kässpätzlen  19,00 €
vier Käsesorten · Röstzwiebeln · gemischter Salat klein 17,00 €
<i>Allgäu cheese spaetzle – four types of cheese · roasted onions · mixed salad</i>

Gemüsemautaschen 17,00 €
Blattspinat · Kirschtomaten · Allgäuer Bergkäse klein 15,00 €
<i>Swabian ravioli with vegetables – leaf spinach · cherry tomatoes · Allgäu mountain cheese</i>

	Tagliatelle 	17,00 €
	geröstete Tomaten-Paprika-Sauce · Avocado-Basilikum-Pesto · Pinienkerne klein 15,00 €	
	<i>Tagliatelle – roasted tomato-pepper-sauce · avocado-basil-pesto · pine nuts</i>	

	Weinempfehlung: 2023 Seegucker Rosé Gutswein, trocken, spritzig 0,75 l
	Weingut Aufricht, Bodensee 39,00 €

Risotto alla Milanese 19,00 €
Safranrisotto · mediterranes Grillgemüse · Parmesanchip klein 17,00 €
<i>Risotto alla milanese – saffron risotto · mediterranean grilled vegetables · parmesan chip</i>

DESSERT

Gerne servieren wir Ihnen einen Espresso, Latte Macchiato und viele weitere Kaffeespezialitäten. Sprechen Sie uns an!



Warme Apfel Tarte

Mandelboden · Nusscreme · gehobelte Haselnüsse · Toffee-Eiscreme 12,00 €

Warm apple tart – almond base · nut cream · sliced hazelnuts · toffee ice cream

Schokoladensoufflé

Zweierlei von der Kirsche · Sorbet · Kompott 12,50 €

Chocolate soufflé – two kinds of cherries · sorbet · compote



Gebrannte Crème Brûlée

frische Beeren · Pistazieneis 9,50 €

Burnt crème brûlée – fresh berries · pistachio ice cream



Digestif-Empfehlung: Nonino Grappa Riserva, Antica Cuvée 2 cl

Sehr aromatisch – ein wunderbarer, eleganter Genuss nach dem Essen. 9,00 €

Kleiner Steirer

Vanilleeis · Sahne · steirisches Kernöl · kandierte Kürbiskerne 7,50 €

„Kleiner Steirer“ – vanilla ice cream · whipped cream · Styrian pumpkin seed oil · candied pumpkin seeds

Affogato

Espresso · Vanilleeis 5,50 €

Affogato – espresso · vanilla ice cream

DAS GRÜNE GOLD DER STEIERMARK

Das Kürbiskernöl hat eine lange, spannende Geschichte. Im 17. Jahrhundert wurde es in Heilmitteln wie Pflastern und Salben verwendet. Maria Theresia selbst ordnete an, dass das Kürbiskernöl für die Verwendung in Speisen zu wertvoll sei und sogar das Naschen von Kürbiskernen wurde verboten. Anfang des 18. Jahrhunderts dagegen, erwog man tatsächlich eine militärische Nutzungsmöglichkeit – und zwar als Wagenschmiere. Als das Kürbiskernöl endlich seinen Einzug in die Küche fand, dachten die Bauern allerdings noch nicht daran, es mit Eis zu kombinieren. Ein echter Allrounder hat eben viele Facetten!



MOHREN-EVENTS



HEILIGABEND-DINNER & SILVESTER-BALL

24. Dezember 2024 & 31. Dezember 2024

Feiern Sie gemeinsam mit uns Heiligabend und Silvester und lassen Sie sich von erstklassigen Menüs und Live-Musik verzaubern.



SPARGELWOCHEN

26. April 2024 - 16. Juni 2024

Pur oder kombiniert mit Fisch & Fleisch.

Freuen Sie sich auf zahlreiche Variationen des „königlichen Gemüses“.



EDELPILZWOCHEN

28. Juni 2024 - 28. Juli 2024

Erleben Sie geschmackvolle Pilz-Kompositionen und das Beste aus Wald und Wiesen.



STEAKWOCHEN

16. August 2024 - 01. September 2024

Das Steak ist vielseitig, lecker und einfach gut. Ob rare, medium oder well done. Sie haben die Wahl!



WILDWOCHEN

20. September 2024 - 13. Oktober 2024

Genießen Sie das zarte Fleisch von Hirsch, Reh und Co. aus den heimischen Wäldern des Allgäus.

Sprechen Sie uns gerne an und reservieren Sie sich gleich Ihren Tisch.
www.hotel-mohren.de/events



EXKLUSIVE GENUSS-MOMENTE

Genießen Sie zu zweit, mit Freunden, Kollegen oder der Familie besondere kulinarische Erlebnisse in stimmungsvoller Atmosphäre. Ob Hochzeit, Jubiläum oder runder Geburtstag - Das Mohren Restaurant mit seinem historischen Gewölbe-Weinkeller ist die ideale Location für Ihre Festlichkeit mit bis zu 160 Gästen.

FONDUE-ABEND

Am Feuertopf genießen Sie in aller Gemütlichkeit zartes Putenbrust-, Schweine- und Rinderfilet in Rinderbrühe mit Sherry, verschiedene leckere und pikante Saucen, ofenfrisches Baguette, gebackene Kartoffelecken und Essiggemüse. Echte Käseliebhaber verwöhnen wir gerne mit einem klassischen Käsefondue.

Käsefondue ab 32,00 €/Person
Fleischfondue ab 39,00 €/Person

MOHREN 4-GANG-MENU

Freuen Sie sich auf ein kulinarisches Event der Extraklasse mit Aperitif & Digestif!

Rindercarpaccio

Rucola · Parmesan · Balsamico-Vinaigrette

...

Garnele & Jakobsmuschel

Safranrisotto · Kirschtomaten · glacierte Kaiserschoten

...

Rosa gebratener Hirschrücken

getrüffeltes Kartoffel-Steinpilzgratin · Mandel-Brokkoli ·
Portwein-Preiselbeer-Charlotten · flammender Gin

...

Café Gourmand

Espresso · Crème Brûlée · Schokoladensoufflé · Eis · Früchte

99,00 €/Person



Entdecken Sie jetzt diese oder individuell für Sie kreierte kulinarische Erlebnisse.
www.hotel-mohren.de/genussmomente

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Alpina C Cola ^{1,3,9} , Orange ^{1,3} , Zitrone ³ , Spezi ^{1,3,9}	0,2 l	3,20 €
<i>Coke, orangeade, lemonade</i>	0,4 l	4,90 €
Coca-Cola Zero ^{1,2,9,12}	0,2 l	3,70 €
Apfel-, Orangen-, Kirsch-, Johannisbeer-, Rhabarber-, Maracujasaft ¹⁴	0,2 l	3,70 €
<i>Apple-, orange-, cherry-, black currant-, rhubarb-, passion fruit juice</i>		
Apfel-, Orangen-, Kirsch-, Johannisbeer-, Rhabarber-, Maracujasaft ¹⁴ als Schorle	0,2 l	3,20 €
	0,4 l	4,90 €
<i>Apple-, orange-, cherry-, black currant-, rhubarb-, passion fruit juice with sparkling water</i>		
Schweppes Tonic ¹⁰ , Bitter Lemon ¹⁰ , Ginger Ale	0,2 l	4,00 €
Berglimo aus Allgäuer Früchten Apfel · Birne · Minze	0,33 l	4,70 €
<i>Mountain lemonade Apple-Pear-Mint all natural lemonade</i>		
	0,2 l	3,00 €
	0,5 l	5,50 €
Krumbacher Gourmet medium oder still	0,75 l	8,00 €
<i>Mineral water with or without gas</i>		
	0,2 l	2,50 €
Tafelwasser	0,4 l	4,00 €
<i>Table water</i>		
Crodino ²	0,1 l	4,50 €
San Bitter ²	0,1 l	4,50 €

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 und 17.00 Uhr zur Mohren Tea Time ein. Genießen Sie Süßes und Herzhaftes von der Etage, bedienen Sie sich an der Teebar und probieren Sie die verschiedensten Teesorten.

ab 29,00 € pro Person (nur auf Vorbestellung)



APERITIF

Mohren-Riesling-Sekt	0,1 l	5,50 €
Prosecco Superiore Valdobbiadene Cuvée Boj	0,1 l	6,50 €
Martini bianco, rosso oder dry	5 cl	6,50 €
Campari Orange oder Soda	4 cl	9,00 €
Aperol Spritz ^{1, 15}	0,2 l	8,00 €
<i>Prosecco, Aperol, orange slice</i>		
Limoncello Spritz ^{1, 15}	0,2 l	8,00 €
<i>Limoncello · Prosecco · Orange</i>		
Hugo ¹⁵	0,2 l	8,00 €
<i>Prosecco · lime · elderberry syrup · mint</i>		
Mohren-Mojito ^{1, 15}		
Rum · Limette · brauner Zucker · Blue Curacao · Prosecco	0,2 l	9,50 €
<i>Rum · lime · brown sugar · Blue Curacao · prosecco</i>		

BIERE

	0,3 l	4,20 €
Zötler Gold vom Fass	0,5 l	6,50 €
<i>Bright beer from the barrel</i>		
	0,3 l	4,20 €
Zötler Radler vom Fass ³	0,5 l	6,50 €
<i>Shandy</i>		
	0,3 l	4,80 €
Zötler Korbinian Dunkel vom Fass	0,5 l	6,80 €
<i>Dark spicy beer, brewed according to an old Bavarian brewing secret</i>		
Zötler Pils vom Fass	0,3 l	4,60 €
<i>Pilsener from the barrell</i>		
Zötler Hefeweizen vom Fass	0,5 l	6,70 €
<i>Wheat beer from the barrell</i>		
Zötler Weißbier dunkel, leicht oder alkoholfrei	0,5 l	6,70 €
<i>Dark wheat beer, light wheat beer and alcohol-free wheat beer</i>		
Zötler Gold alkoholfrei	0,33 l	4,60 €
<i>Alcohol-free larger beer</i>		

OFFENE WEINE aus aktuellen Jahrgängen



Dies ist nur ein Auszug unserer erstklassigen Weinauswahl. Verlangen Sie nach der Weinkarte. Gerne empfehlen wir Ihnen den passenden Wein zu Ihrem Essen.

☞ 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, trocken, 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 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 €

HAFELE-EDELBRÄNDE

Im österreichischen Hörbranz am Bodensee brennt die Feinbrennerei Prinz bereits seit vier Generationen Destillate von höchster Qualität. Probieren Sie doch eine der zahlreichen Digestif-Spezialitäten und runden Sie einen perfekten Abend genussvoll ab!



zweimal destilliert und 18 Monate im Steingut gereift

Williams-Christbirne, Pflümli, Kirsch, Marille, Himbeer, Quitte, Tresterbrand, Kriecherl, Subirer 2 cl 6,00 €

Vogelbeere, Holunder, Schwarze Johannisbeere, Traubenkirsch, Wild-Preiselbeere, Wild-Heidelbeere, Brombeer 2 cl 7,00 €

24 Monate im Holzfass gereift, mild & angenehm fruchtig süß

Alte Williamsbirne, Alte Marille, Alte Waldhimbeere, Alte Zwetschge, Alter Bodenseeapfel, Alte Kirsche, Alte Haselnuss 2 cl 5,50 €

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

DIE ERBIN AUS ÖSTERREICH

„Die Anna aus Österreich hat den Mohren geerbt.“ So hörte man es im Dorf oft nach dem Tod des Münchner Apothekers Josef Wöhrl 1955. Er hatte das Hotel 1927 gekauft, viel Geld für die liebevolle Renovierung investiert und das Haus in seine damalige Blütezeit geführt. Anna Wilburger, die 18 Jahre lang für Josef Wöhrl gearbeitet hatte, erbte das Hotel Mohren. Alles was Rang und Namen hatte machte hier Urlaub. Täglich ab ca. 16 Uhr gab es einen fixen Stammtisch in der Bierstube. Auch Anna Wilburger war bis zu ihrem Tod 1991 immer dabei – war es doch wie ihr eigenes Wohnzimmer. Hier gönnte sie sich gerne ein Likörchen. Quitte oder Pflümli hat sie am liebsten bestellt. Welchen dürfen wir Ihnen zum krönenden Abschluss des Abends servieren?





MOHREN
HOTEL ★★☆☆

Marktplatz 6 · 87561 Oberstdorf

Tel: 08322 / 9120 · info@hotel-mohren.de · www.hotel-mohren.de

Sommer 2024