

WEITERE HIGHLIGHTS

KULINARIK IM MOHREN RESTAURANT

WILDWOCHE

20. September bis 13. Oktober 2024

Im Herbst wird's wild im Mohren Restaurant! Genießen Sie das zarte Fleisch von Hirsch, Reh und Co. aus den heimischen Wäldern des Allgäus.

14. MOHREN GENUSS-REISE

18. Oktober 2024

Kommen Sie mit auf eine kulinarische Reise durch die Zwergstaaten Europas mit landestypischen Spezialitäten und ausgewählten Weinen.

HEILIGABEND-DINNER

24. Dezember 2024

Freuen Sie sich am Heiligabend auf ein erstklassiges 5-Gang-Menü mit musikalischer Untermalung.

SILVESTER-BALL

31. Dezember 2024

Begrüßen Sie mit uns kulinarisch das neue Jahr mit einem stilvollen 7-Gang-Menü und Live-Musik.

Alle
Aktionen
& Events unter:



JETZT TISCH
RESERVIEREN!

☎ 08322 / 912421

✉ info@hotel-mohren.de

🌐 www.hotel-mohren.de/steakwochen/

📍 Marktplatz 6 · 87561 Oberstdorf



VOM
16.08. BIS
01.09.2024

Gleich einen Tisch
reservieren!

STEAK WOCHEN

KULINARISCHES VON RIND & CO.

RIND, KALB & CO.

IM MOHREN RESTAURANT

Es geht doch wirklich nichts über ein gutes Steak! Ob rare, medium oder well done. Ob mit Knochen oder ohne. Ob vom Grill oder aus der Pfanne. Das Steak ist vielseitig und einfach lecker. Schon allein der Anblick lässt uns das Wasser im Munde zusammenlaufen.

Doch wo die meisten nur an Rind denken, denken wir weiter. Daher können Sie sich auf das Beste freuen, was Rind und Co. zu bieten haben. Wir freuen uns auf Sie!

André Brandt

André Brandt
Hoteldirektor



STEAKSPEZIALITÄTEN

UND KORRESPONDIERENDE WEINE

Rinder-Carpaccio

Rucola · Parmesanspäne · Pinienkerne 17,00 €

Gratiniertes Rückensteak vom Iberico Schwein

Birne · Blauschimmelkäse · Bratkartoffeln 28,00 €

Rosa gebratenes Rinderfiletsteak

Portweinjus · Bohnenbündchen · Kartoffelgratin 42,00 €

Gegrilltes Putensteak „Caprese“

Tomate-Büffelmozzarella · Pesto-Spaghetti · frittierter Rucola 24,00 €

Kalbskotelett im Pfefferbrotmantel

Jus · hausgemachtes Kartoffelpüree · glacierte Karotten 35,00 €

Gegrilltes Entrecôte

Kräuterbutter · Ofenkartoffel mit Schmand · gemischter Salat 34,00 €

Crêpes Suzette

„flammender“ Grand Manier · Orangensauce · Vanilleeis 12,00 €

WEIN-EMPFEHLUNGEN



2019

Côtes du Rhône AC
Château d'Orsan QW

Cuvée

Albert Bichot, Beaune/Burgund

0,1l 5,00 €

0,75l 32,00 €



2023

Stettener Grauburgunder

Weingut am Stein, Franken

0,1l 4,50 €

0,75l 29,00 €



2020

„The Ned“

Pinot noir

Marlborough, New Zealand

0,1l 6,50 €

0,75l 44,00 €

