

## WEITERE HIGHLIGHTS

KULINARIK IM MOHREN RESTAURANT

### 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 2024 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/wildwochen

📍 Marktplatz 6 · 87561 Oberstdorf



VOM  
20.09. BIS  
13.10.2024

Gleich einen Tisch  
reservieren!

WILD-GENUSS  
WOCHEN

KULINARISCHE HIGHLIGHTS VOM WILD

## WILD-GENUSS

IM HERBST

Feinschmecker und Wildliebhaber fiebern jedes Jahr dem Herbst entgegen - und das aus gutem Grund. Ob Wildschwein, Reh oder Hirsch – auf den Tellern wird hochwertiges, aromatisches Wildfleisch angerichtet.

Das Aroma des Wilds hängt von der Nahrung ab, die das Tier während seines Lebens zu sich nimmt. Heimische Kräuter und Gräser aus natürlicher Umgebung beeinflussen den Geschmack und machen das Fleisch zu einem hochwertigen Naturprodukt.

Freuen Sie sich auf feinste Wildvariationen mit korrespondierenden Weinen und genießen Sie die „wilde“ Zeit im Hotel Mohren.

*André Brandt*

André Brandt  
Hoteldirektor





## WILD-VARIATIONEN UND KORRESPONDIERENDE WEINE

**Kürbiscremesuppe** Tasse 6,50 €  
Kernöl · karamellisierte Kürbiskerne Schüssel 8,50 €

**Ragout vom heimischen Hirsch**  
Butterspätzle · Mandel-Brokkoli · Preiselbeer-Birne 26,00 €

**Würzige Wildschweinbratwurst**  
Sauerkraut · hausgemachtes Kartoffelpüree · Preiselbeeren · Senf 24,00 €

**Geschmorte Rehkeule**  
Wacholder-Rahmsauce · Speck-Rosenkohl · Serviettenknödel 28,00 €

**Rosa gebratener Rehrücken**  
Haselnusskruste · Kürbispüree · Bohnenbündchen · Zartbitterschokoladenjus · geschmorte Kirschtomaten 45,00 €

**Gebratene Perlhuhnbrust**  
Portweinjus · Pilzrisotto · Mandel-Brokkoli 28,00 €

VOM  
20.09. BIS  
13.10.2024  
Gleich einen Tisch  
reservieren!



Serviert unter der Cloche!  
**Rosa gebratener Hirschrücken**

Portwein-Preiselbeer-Charlotten · getrüffeltes  
Kartoffel-Steinpilzgratin · Mandel-Brokkoli · Selleriestroh  
38,00 € ab 2 Pers. je 36,00 €

## DESSERT

**Gebackene Apfelküchle**  
Zimtucker · Walnusseis · Kirschkompott 9,50 €

## WEIN-EMPFEHLUNGEN

2020  
**Aufrichtig Rot**  
Weingut Aufricht, Bodensee,  
Baden-Württemberg  
0,1l 5,50 €  
0,75l 37,00 €



2023  
**Stettener Grauburgunder**  
Weingut am Stein, Franken  
0,1l 4,50 €  
0,75l 29,00 €



2019  
**Dôle du Valais Balavaud Grand Cru**  
Jean-René Germanier,  
Wallis - Schweiz  
0,1l 7,00 €  
0,75l 49,00 €

