



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

Kleiner gemischter Salat der Saison

French-Dressing · Baguette

(vegan mit Balsamico-Dressing )

8,00 €

Seasonal mixed salads – french dressing · baguette (vegan balsamico-dressing)

Trio aus Fluss und Meer

geräuchertes Forellen-Tartar · gebratene Garnele ·

gebeizter Lachs · Reibekuchen · Honig-Senf-Dill-Soße

19,00 €

*Trio from river and sea – tatar of smoked trout · roasted prawn ·
pickled salmon · hash brown · honey-mustard-dill-sauce*

Gebratener Ziegenkäse mit Thymianhonig

geröstete Walnüsse · Feldsalat · Balsamico-Vinaigrette · Baguette

16,00 €

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



Zarte Roastbeefscheiben auf Toast

hausgemachte Remouladensauce · Ei · Rucola ·

pikantes Kräuterpesto

19,00 €

*Tender slices of roast beef on toast – homemade remulade sauce · eggs ·
rocket salad · spicy herbal pesto*



Weinempfehlung: 2022 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 · Rindfleischwürfel ·

schwäbische Maultaschen · Flädle

Tasse 7,00 €

Schüssel 9,00 €

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

Rote-Bete-Cremesuppe

Kokosmilch · geröstete Erdnüsse · Ingwer

Tasse 6,50 €

Schüssel 8,00 €

Creamy beetroot soup – coconutmilk · roasted peanuts · ginger

Kartoffel-Käse-Cremesuppe

Zwiebel-Croûtons · Schnittlauch

Tasse 6,50 €

Schüssel 8,00 €

Creamy potato cheese soup – onion-croûtons · chive

 Vegan  Vegetarisch

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

UNTER DER CLOCHE



Rosa gebratener Lammrücken

Ziegenkäse-Kräuter-Kruste · Bohnenbündchen ·
Kräuterrisotto · geschmorte Kirschtomaten

36,00 €

ab 2 Personen

34,00 €

*Medium rare saddle of lamb – goat cheese-herbes-crust · french bean ·
herbal risotto · braised cherry tomatoes*



Weinempfehlung: 2023 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.

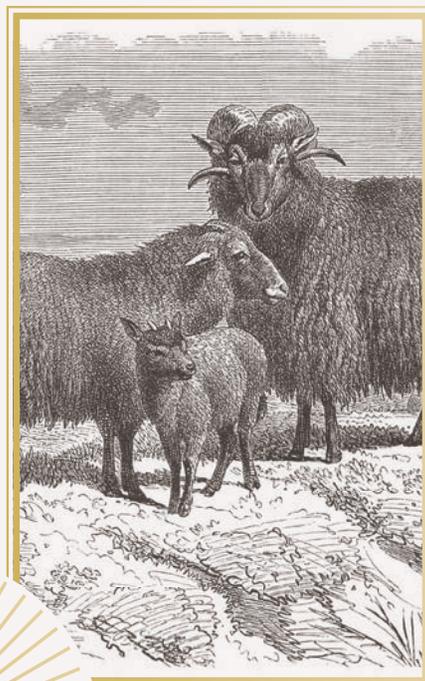
0,75 l

37,00 €

WIE DAS LAMMFLEISCH ZUR DELIKATESSE WURDE

Schon in der Antike wurde das Lammfleisch wegen seiner besonderen Zartheit und seines milden Geschmacks hoch geschätzt. Damals wurde es über offenem Feuer zubereitet und Temperaturkontrolle oder langsames Garen war nicht möglich, weshalb das Fleisch meist durchgebraten auf den Tisch kam. Erst im 17. Jahrhundert revolutionierten französische Köche die Zubereitung. Das Fleisch wurde jetzt schonend gegart und perfekt zartrosa gebraten, was den natürlichen Geschmack des Lammfleisches noch besser zur Geltung kommen ließ.

Bis heute gilt Lammfleisch als Delikatesse. Ob klassisch oder modern zubereitet – der unverwechselbare Geschmack und die feine Textur machen es zu einem Gaumenschmaus auf jedem Teller.



FLEISCH & WILD

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“

Portweinjus · glacierte Apfelspalten ·
hausgemachtes Kartoffelpüree · Röstzwiebeln

28,00 €
klein 26,00 €

*Fried „Berlin-Style“ veal liver – port wine gravy · glazed apple wedges ·
homemade mashed potatoes · roasted onions*

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust „à la Orange“

Orangen-Grand-Manier-Jus · Rotkraut ·
abgeschmelzte Kartoffelknödel

29,00 €

*Pink roasted barbarie duck breast `à la orange` – Orange Grand Manier jus ·
red cabbage · melted potato dumplings*

Goldgelb gebackenes Wiener Kalbsschnitzel

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

30,00 €
klein 28,00 €

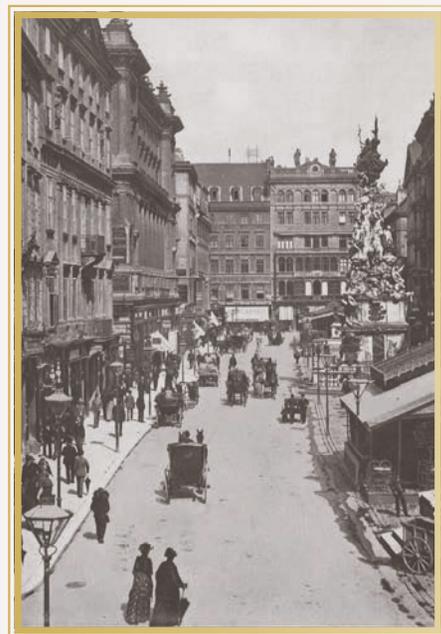
*Golden baked Viennese veal schnitzel – anchovy, caper and lemon garnish ·
French fries · cranberries · mixed salad*

WIE DURCH GOLD DAS SCHNITZEL ENTSTAND

Sie dachten, das Wiener Schnitzel wurde in Österreich erfunden? Tatsächlich wird der Ursprung des Schnitzels im 9. Jahrhundert in der Türkei vermutet.

Dort hegte Kaiser Basilius die spezielle kulinarische Vorliebe „Goldenes Fleisch“ zu essen – edle Fleischstücke überzogen mit Blattgold. Die türkischen Bürger waren davon fasziniert, konnten sich die unbezahlbare Hülle aber nicht leisten. Not macht erfinderisch und so verwendete man goldgelb gebackene Brotkrümel als Ersatz – die Geburt der Panade.

Die Verbindung nach Österreich ist nicht wirklich überliefert. Der Begriff des „Wiener“ Schnitzel tauchte 1831 erstmals auf und ist seither aus der österreichischen Küche nicht wegzudenken.





Schweinebraten vom bayrischen Landschwein

23,00 €

Dunkelbiersauce · Kartoffelknödel · Semmelknödel · Rotkraut

klein 21,00 €

*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 l 4,90 €

0,5 l 6,90 €

Hirschragout „Baden-Baden“

Wacholdersauce · Mandel-Brokkoli ·
hausgemachte Butterspätzle · Preiselbeer-Birne

28,00 €

klein 26,00 €

*Baden-Baden vension stew – juniper sauce · almond-broccoli ·
homemade butter spaetzle · cranberry-pear*

Allgäuer Zwiebelrostbraten vom Roastbeef

35,00 €

Portweinjus · Kässpätzlen · Röstzwiebeln · gemischter Salat

klein 33,00 €

*Allgäuer roast beef with onions – port wine gravy · cheese spaetzle ·
roasted onions · mixed salad*

Gegrillte Schweinefiletmedaillons

vom Bayrischen Landschwein

27,00 €

Champignon Rahmsauce · Kartoffelrösti · Bohnenbündchen

klein 25,00 €

*Grilled pork fillet medallions of Bavarian pork – mushrooms in cream ·
potato roesti · french bean*



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 31,00 €
Safransauce · frischer Blattspinat · Petersilienkartoffeln klein 29,00 €

Salmon fillet fried on the skin – saffron sauce · leaf spinach · parsley potatoes



Weinempfehlung: 2020 Fendant du Valais Les Terrasses 0,75 l
J.E. Germanier, Wallis, Schweiz 44,00 €

Filets vom Loup de Mer 28,00 €
Zitronen-Riesling-Sauce · Süßkartoffelpüree · Mandel-Brokkoli klein 26,00 €

Fillet of sea bass – lemon Riesling sauce · mashed sweet potatoes · almond-broccoli

Gebrautes Zanderfilet 29,00 €
Zitronen-Pfeffer-Butter · frisches Gemüse · cremiges Kräuterrisotto klein 27,00 €

Fried fillet of pike-perc – citron-pepper butter · fresh vegetables · creamy herbal risotto

„Spezial“ – Jeden Freitag frische Forellen
von der Fischzucht Link aus Heimertingen im Allgäu nach
„Müllerin Art“ zubereitet mit Petersilienkartoffeln und buntem Salat 29,00 €

„Special“ – Every Friday, we offer fresh trout from Link aquaculture farm prepared à la meunière and served with parsley potatoes and colourful mixed salad

VEGETARISCH/VEGAN

Allgäuer Kässpätzlen 19,00 €
vier Käsesorten · Röstzwiebeln · gemischter Salat klein 17,00 €

Allgäu cheese spaetzle – four types of cheese · roasted onions · mixed salad

Champignon in Rahm 21,00 €
hausgemachte Semmelknödel · gemischter Salat klein 19,00 €

Mushrooms in cream – homemade bread dumplings · mixed salad



Gnocchi in Tomatensauce 19,00 €
frischer Blattspinat · halbtrocknete Tomaten · Pinienkerne klein 17,00 €

Gnocchi in tomato sauce – leaf spinach · semi-dried tomatoes · pine nuts



Weinempfehlung: 2023 Seegucker Rosé Gutswein, trocken, spritzig 0,75 l
Weingut Aufricht, Bodensee 35,00 €

Gebackener Ziegenkäse im Haselnussmantel 21,00 €
Kirschtomaten · cremiges Kräuterrisotto · glacierte Kaiserschoten klein 18,00 €

Baked goat cheese in hazelnut coat – cherry tomatoes · creamy herbal risotto · glazed snow peas

DESSERT

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



Gebackene Apfelküchle

Zimtzucker · beschwipste Kirschen · Walnusseis

9,50 €

Baked apple fritters – cinnamon sugar · drizzled cherries · walnut ice cream

Zartschmelzendes Pistazienparfait

Himbeerkompott · Pistazienkrokant

12,00 €

Pistachio parfait – raspberry compote · pistachio brittle



Gebrannte Crème Brûlée

Beeren · Vanilleeis

10,00 €

Burnt crème brûlée – fresh berries · vanilla 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



FISCH- UND KRUSTENTIERWOCHEN

31. Januar 2025 - 16. Februar 2025

Zarter und saftiger Genuss aus dem Meer. Genießen Sie bei unseren Fisch- und Krustentierwochen zahlreiche Kreationen aus den Tiefen der Meere.



LAMMWOCHEN

04. April 2025 - 24. April 2025

Lammfleisch ist nicht nur zart, sondern auch herrlich vielfältig. Freuen Sie sich auf die vielfältigen Lammgerichte aus unserer Küche.



OSTERBRUNCH

20. April 2025

Erleben Sie ein kulinarisches Osterfest mit Frühstücksspezialitäten, leckeren Speisen vom Buffet, köstlichen Desserts und vielem mehr.



SPARGELWOCHEN

02. Mai 2025 - 22. Juni 2025

Pur oder kombiniert mit Fisch & Fleisch. Lassen Sie sich von uns mit zahlreichen Variationen des „königlichen Gemüses“ verwöhnen“.



MUTTERTAGSBRUNCH

11. Mai 2025

Die schönste Art „Danke“ zu sagen ist gemeinsam Zeit zu verbringen. Schlemmen Sie vom Frühstück bis zum Mittagessen.

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 36,00 €/Person
Fleischfondue 44,00 €/Person

MENÜ WEINGALA

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

Tatar von der geräucherten Forelle

Reibekuchen · gebratene Garnele · gebeizter Lachs · Reibekuchen

...

Gebratener Loup de Mer

Süßkartoffelpürree · glacierte Kaiserschoten · Kirschtomaten

...

Rosa gebratener Lammrücken

Ziegenkäse-Kräuterkruste · Portweinjus · Bohnenbündchen · Kräuterrisotto

...

Café Gourmand

Espresso · Crème Brûlée · Pistazienparfait · Apfelküchle · 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	3,30 €
<i>Coke, orangeade, lemonade</i>	0,4 l	5,20 €
Coca-Cola Zero ^{1,2,9,12}	0,2 l	3,80 €
Apfel-, Orangen-, Kirsch-, Johannisbeer-, Rhabarber-, Maracujasaft ¹⁴	0,2 l	3,80 €
<i>Apple-, orange-, cherry-, black currant-, rhubarb-, passion fruit juice</i>		
Apfel-, Orangen-, Kirsch-, Johannisbeer-, Rhabarber-, Maracujasaft als Schorle	0,2 l	3,30 €
	0,4 l	5,20 €
<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	4,20 €
Allgäuer Alpenwasser d´Hiesige Limonaden „Fini“ Apfel naturtrüb Zirbe, „Xaver“ Zitrone naturtrüb Fichte, „Anderl“ Skiwasser, „Magda“ Orange Hagebutte, „Theres“ Rhabarber Zitronenmelisse	0,33 l	4,80 €
<i>Allgäu lemonade</i>		
	0,2 l	3,00 €
	0,5 l	6,00 €
Krumbacher Gourmet medium oder still	0,75 l	8,00 €
<i>Mineral water with or without gas</i>		
	0,2 l	2,70 €
Tafelwasser	0,4 l	4,40 €
<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 das Hotel zwischen 15.00 Uhr und 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 die verschiedensten Teesorten.

29,00 € pro Person (auf Vorbestellung ab 2 Personen)



APERITIF

Mohren-Riesling-Sekt	0,1 l	5,70 €
Prosecco Superiore Valdobbiadene Cuvée Boj	0,1 l	6,70 €
Martini bianco, rosso oder dry	5 cl	6,50 €
Campari Orange oder Soda	4 cl	9,50 €
Aperol Spritz ^{1, 15}	0,2 l	8,50 €
<i>Prosecco · Aperol · orange slice</i>		
Limoncello Spritz ^{1, 15}	0,2 l	8,50 €
<i>Limoncello · Prosecco · orange slice</i>		
Hugo ¹⁵	0,2 l	8,50 €
<i>Prosecco · lime · elderberry syrup · mint</i>		
Mohren-Mojito ^{1, 15}		
Rum · Limette · brauner Zucker · Blue Curacao · Prosecco	0,2 l	10,50 €
<i>Rum · lime · brown sugar · Blue Curacao · prosecco</i>		

BIERE

	0,3 l	4,40 €
Zötler Gold vom Fass	0,5 l	6,70 €
<i>Bright beer from the barrel</i>		
	0,3 l	4,40 €
Zötler Radler vom Fass ³	0,5 l	6,70 €
<i>Shandy</i>		
	0,3 l	4,90 €
Zötler Korbinian Dunkel vom Fass	0,5 l	6,90 €
<i>Dark spicy beer, brewed according to an old Bavarian brewing secret</i>		
Zötler Pils vom Fass	0,3 l	4,70 €
<i>Pilsener from the barrel</i>		
Zötler Hefeweizen vom Fass	0,5 l	6,90 €
<i>Wheat beer from the barrel</i>		
Zötler Weißbier dunkel, leicht oder alkoholfrei	0,5 l	6,90 €
<i>Dark wheat beer, light wheat beer and alcohol-free wheat beer</i>		
Zötler Gold alkoholfrei	0,33 l	4,70 €
<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 8,00 €

Grauburgunder

QW, trocken, Markgraf von Baden, Bodensee

0,2 l 8,50 €

Müller-Thurgau

QW, trocken, Markgraf von Baden, Bodensee

0,2 l 8,50 €

✦ Rosé

Spätburgunder Weißherbst

QW, halbtrocken, Staatsweinkeller Meersburg, Baden

0,2 l 8,00 €

Bardolino Chiaretto

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

0,2 l 8,50 €

✦ Rot

Blauer Zweigelt

Landwein, trocken, Robert Goldenits, Neusiedlersee – Österreich

0,2 l 8,00 €

Spätburgunder

VDP, trocken, Markgraf von Baden, Bodensee

0,2 l 8,50 €

Wildspontan Trollinger & Lemberger

halbtrocken, Georg Merkle, Württemberg

0,2 l 8,50 €

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, Pflümlü, Kirsch, Marille,
Himbeer, Quitte, Tresterbrand, Kriecherl, Subirer 2 cl 6,50 €

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 6,00 €

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

Winter 2024/25