



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 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

FRÜHSTÜCK

Von 7.00 - 11.00 Uhr

 **Schlemmer-Sektfrühstück** 27,00 €

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 7.00 Uhr und 11.00 Uhr gemütlich und genussvoll in den Tag. Es sind bereits alle Heißgetränke, sowie Säfte und Prickelndes enthalten.

 **Auswahl vom Buffet** 18,00 €

zwei Semmel · Käse · Wurst⁷ · Marmelade · Honig · gekochtes Ei · Saft · Heißgetränk

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

 **Speck** 14,50 €

zwei Spiegeleier · Speck^{2,3,6} · Bauernbrot · Salatbouquet

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

 **Lachs** 16,50 €

zwei Rühreier · Toast · Sahnemeerrettich · Räucherlachsscheiben · Salatbouquet

two scrambled eggs · toast · horseradish cream · smoked salmon slices · salad bouquet

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

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Mohrenhaferl Filterkaffee⁹ 4,50 €

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

Tasse Café Crème „Il Mio“⁹ 4,00 €

Mohrenhaferl Café-Crème „Il Mio“ 5,40 €

Café Crème „Il Mio“

Mohrenhaferl Café Crème entkoffeiniert 5,40 €

Mohren-Haferl of decaffeinated coffee

Mohrenhaferl Cappuccino^{8,9} 5,40 €

Mohren-Haferl of cappuccino

Mohrenhaferl Milchkaffee^{8,9} 5,40 €

Mohren-Haferl of milky coffee

Espresso⁹ 3,90 €

Espresso Macchiato^{8,9} 3,90 €

Latte Macchiato^{8,9} 5,40 €

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

5,90 €

syrop caramel, almond, coconut, vanilla, macadamia or chocolate

Kaffee Irish Cream^{1,8,9} 8,80 €

Café Crème · Baileys · Sahne

Café Crème · Baileys · whipped cream

Kaffee Amaretto^{1,4,8,9} 8,80 €

Café Crème · Amaretto · Sahne

Café Crème · Amaretto · whipped cream

Irish Coffee^{8,9} 9,80 €

Café Crème · Whiskey · brauner Zucker · Sahne

Café Crème · whiskey · brown sugar · whipped cream

HEISSGETRÄNKE



Im Haferl

4,50 €

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

4,70 €

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

Weißer Schokolade mit Sahne im Haferl

5,00 €

Haferl of white chocolate · whipped cream

Heiße Schokolade mit Sahne im Haferl

5,00 €

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
Apfelkompott⁸ 17,50 €
klein 14,50 €

almonds · caramel sugar · apple compote



Apfelstrudel⁸

5,00 €

Apple strudel

+ Sahne *with whipped cream* 5,80 €

+ Vanillesauce *with vanilla sauce* 8,00 €

+ Vanilleeis *with vanilla ice cream* 9,60 €

+ allem *with everything* 11,00 €



Kuchen & Torten

täglich frisch zur Auswahl in unserer
Schauküche

5,50 €

piece of cake

+ Sahne *with whipped cream* 6,30 €



Frisch gebackene Waffel⁸

freshly baked waffle

+ Puderzucker *with powdered sugar* 6,50 €

+ Vanilleeis · Walnusseis · Karamellsauce ·
Eierlikör · Sahne 11,00 €

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



+ Kirschen · Schokoladeneis · Vanilleeis ·
Mandeln · Krokant · Sahne 11,00 €

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

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Kleiner gemischter Salat der Saison

French-Dressing · Baguette

(vegan mit Balsamico-Dressing  )

8,00 €

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

Kraftbrühe vom heimischen Rind

Gemüse-Julienne · Rindfleischwürfel ·

Tasse 7,00 €

Maultaschen · Flädle

Schüssel 9,00 €

*Consommé of beef – julienne vegetables ·
beef cubes · ravioli · sliced pancakes*

Gulaschsuppe

heimisches Rind · Paprika ·

Tasse 8,50 €

Kartoffeln · Brot

Schüssel 11,00 €

*Goulash soup – local beef · bell pepper ·
potato · bread*

Weißwürste in der Terrine

süßer Senf · Brezel

11,00 €

Veal sausages – sweet mustard · pretzel

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*

 Vegan  Vegetarisch

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

„Caesar Salad“

frischer Blattsalat · gebratene
Putenbrust · Parmesanspähne ·
Croûtons · Ei · Baguette

21,00 €

*Caesar Salad – fresh lettuce · roasted breast of turkey ·
parmesan shavings · croûtons · egg · baguette*

Großer gemischter Salat der Saison 🍷

verschiedene Rohkostsalate · Blattsalat ·
geröstete Saaten · French-Dressing ·
Baguette

14,50 €

– mit gebratenen Champignons 🍷

18,00 €

– mit Schinken- und Käsestreifen

18,00 €

*Seasonal mixed salads – raw vegetable salads ·
lettuce · roasted seeds · french dressing · baguette
(optional: with fried champignons or with strips of
ham and cheese)*

Allgäuer Kässpätzlen 🍷

vier Käsesorten · Röstzwiebeln ·
gemischter Salat

19,00 €

klein 17,00 €

*Allgäu cheese spaetzle – four cheeses ·
roasted onions · mixed salad*

Schweinebraten

vom bayrischen Landschwein

Dunkelbiersauce · Kartoffelknödel ·
Semmelknödel · Rotkraut

23,00 €

klein 21,00 €

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

Gebratener Leberkäse

19,00 €

Spiegelei · Bratkartoffeln · zweierlei Senf

klein 17,00 €

*Roasted meatloaf – fried egg · fried potatoes ·
two kinds of mustards*

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

| | | |
|---|--------|--------|
| | 0,2 l | 3,30 € |
| Alpina C Cola ^{1,3,9} , Orange ^{1,3} , Zitrone ³ , Spezi ^{1,3,9} | 0,4 l | 5,20 € |
| <i>Coke, orangeade, lemonade</i> | | |
| Coca-Cola Zero ^{1,2,9,12} | 0,2 l | 3,80 € |
| Apfel-, Orangen-, Kirsch-, Johannisbeer-, Rhabarber-, Maracujasaft | 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 · Bitter Lemon · 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 € |
| Krumbach 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 € |

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> | | |
| | 0,3 l | 4,70 € |
| Zötler Pils vom Fass | 0,3 l | 4,70 € |
| <i>Pilsener from the barrel</i> | | |
| | 0,33 l | 4,70 € |
| Zötler Gold alkoholfrei | 0,33 l | 4,70 € |
| <i>Alcohol-free lager beer</i> | | |
| | 0,5 l | 6,90 € |
| Zötler Hefeweizen vom Fass | 0,5 l | 6,90 € |
| <i>Wheat beer from the barrel</i> | | |
| | 0,5 l | 6,90 € |
| Zötler Weißbier dunkel | 0,5 l | 6,90 € |
| <i>Dark wheat beer</i> | | |
| | 0,5 l | 6,90 € |
| Zötler Weißbier leicht | 0,5 l | 6,90 € |
| <i>Light wheat beer</i> | | |
| | 0,5 l | 6,90 € |
| Zötler Weißbier alkoholfrei | 0,5 l | 6,90 € |
| <i>Alcohol-free wheat beer</i> | | |

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

O FFENE WEINE

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, halbtrocken, 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, trocken, 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 €

VORWEG & HINTERHER



APERITIF

Mohren-Riesling-Sekt

Klaus Herres, Leiwen/Mosel 0,1 l 5,70 €

Prosecco Superiore

Valdobbiadene Cuvée Boj 0,1 l 6,70 €

Aperol Spritz^{1,15}

8,50 €

Prosecco · Aperol · orange slice

Limoncello Spritz^{1,15}

8,50 €

Limoncello · Prosecco · orange slice

Hugo¹⁵

8,50 €

Prosecco · lime slice · elderberry syrup · mint

Mohren-Mojito^{1,15}

Rum · Limette · brauner Zucker ·

Blue Curacao · Prosecco 10,50 €

Rum · lime · brown sugar · Blue Curacao · prosecco

Campari Orange oder Soda

4 cl 9,50 €

Martini Bianco, rosso oder dry

5 cl 6,50 €



SPIRITUOSEN

Obstler, Williams, Gebirgsenzian 2 cl 4,00 €

Linie Aquavit, Fernet Branca¹, Ramazotti¹,
Jägermeister¹, Asbach Uralt 2 cl 4,50 €

Hennessy VS Cognac 2 cl 8,00 €



LIKÖRE

Amaretto^{1,4,8} heiß mit Sahnehaube 2 cl 5,00 €

Bailey's Irish Cream^{1,8} 2 cl 4,50 €



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.

ab **36,00** € pro Person

MOHREN 4-GANG-MENU

Haben Sie Lust auf ein kulinarisches Event der Extraklasse? Freuen Sie sich auf eine echte Gaumenfreude mit Forellen-Tartar, gebratenem Loup de Mer, rosa gebratenem Lammrücken sowie Café Gourmand. Ein klassischer Aperitif sowie ein edler Digestif runden das Erlebnis ab. Ein Abend voller Genuss, der in Erinnerung bleibt.

99,00 € pro Person



Entdecken Sie jetzt diese oder individuell für Sie kreierte kulinarische Erlebnisse.
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 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.

29,00 € pro Person
auf Vorbestellung ab 2 Personen

GENIESSER-AUSZEIT

Sie finden es so gemütlich bei uns, dass Sie am liebsten bleiben wollen?
Dann buchen Sie Ihren nächsten Urlaub hier 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 · www.hotel-mohren.de

Winter 2024/25