

## WEITERE HIGHLIGHTS

KULINARIK IM MOHREN RESTAURANT

### PIFFERLINGSWOCHEN

04. Juli bis 03. August 2025

Würzig im Geschmack und edel zugleich:  
Erleben Sie die Vielfalt geschmacksvoller  
Pfefferlings-Kompositionen.

### GEFLÜGELWOCHEN

15. August bis 31. August 2025

Entdecken Sie geschmackvolle Geflügel-  
Kompositionen aus Hof und Garten.

### WILDWOCHEN

12. September bis 12. Oktober 2025

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

Alle  
Aktionen  
& Events unter:



# SPARGEL



## JETZT TISCH RESERVIEREN!

☎ 08322 / 912421

✉ info@hotel-mohren.de

🌐 www.hotel-mohren.de/spargel

📍 Marktplatz 6 · 87561 Oberstdorf



VOM  
02. MAI BIS  
22. JUNI 2025

Gleich einen Tisch  
reservieren!

# SPARGEL WOCHEN

KULINARISCHES FRÜHJAHRSHIGHLIGHT

## FRÜHLINGSGEFÜHLE

AUF DER ZUNGE

Grün, weiß und violett, eingehüllt in würzigen Schinken oder mit cremefarbener Sauce Hollandaise verfeinert – entdecken Sie die verschiedensten Variationen des königlichen aller Gemüse! Jedes Jahr freuen wir uns wieder auf den Beginn der Spargelsaison.

Fein im Geschmack, vielseitig in der Verarbeitung und dazu auch noch gut für die Gesundheit. Überzeugen Sie sich selbst und lassen Sie sich von Küchenchef Daniel Höfling und seinem Team bei unseren Spargelwochen verzaubern!

*André Brandt*

André Brandt  
Hoteldirektor



# SPARGELVARIATIONEN

PRÄSENTIERT VON KÜCHENCHEF  
DANIEL HÖFLING UND SEINEM TEAM

## VORSPEISEN

**Spargelcremesuppe** Tasse 7,00 €  
Spargelstücke · Crôtons Schüssel 9,00 €

**Spargelsalat**  
Rinder-Carpaccio · Himbeer-  
Balsamico-Vinaigrette · Kirschtomaten 19,00 €

## AUS FLUSS, WIESEN & WÄLDERN

**Portion frischer Stangenspargel**  
• mit Sauce Hollandaise · Salzkartoffeln 24,00 €  
• mit gemischter Schinkenplatte 28,00 €  
• mit gebackenem Kalbsschnitzel 32,00 €  
• mit gebratenem Saiblings Filet 32,00 €

**Spargel Ragout**  
Gnocchi · getrocknete Tomaten ·  
Parmesankruste 24,00 €

**Gebratene Riesengarnelen**  
Spargelrisotto · gebratener grüner  
Spargel · Zitronensauce 34,00 €



Serviert unter der Cloche!

**Rosa gebratenes Rinderfilet**

Spargel-Speck Bündchen · Jus ·  
Sauce Hollandaise · Kartoffelgratin

39,00 €

## DESSERT

**Joghurt-Limettenmousse  
mit Erdbeer-Salat** 9,50 €

## WEIN-EMPFEHLUNGEN

🌿 **Riesling - LammJung**  
Weingut Lamm-Jung,  
Eltville – Rheingau vegan  
Der Rheingau Riesling ist leicht süß,  
gut balanciert, mit Kräuternoten –  
perfekt zu würzigen Speisen, Fisch,  
Fleisch, Pasta.

0,1l 5,00 €  
0,75l 33,00 €



🌿 **2023**  
**Seegucker Rosé Gutswein**  
trocken, spritzig  
Weingut Aufrecht, Bodensee  
Der Seegucker verführt mit zartem  
Frühlingsliederduft, schimmerndem  
Rosé, eleganten Wiesennoten und  
einem Hauch Seeblick am Gaumen.

0,1l 5,00 €  
0,75l 35,00 €



VOM  
**02. MAI BIS**  
**22. JUNI 2025**  
Gleich einen Tisch  
reservieren!

