



SPEISE

K A R T E



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 🌿

Joghurt-Kräuter-Dressing · Baguette

(vegan mit Balsamico-Dressing 🌿🌿)

8,00 €

Mixed salad – yoghurt herb dressing · baguette (vegan balsamico-dressing)

Carpaccio vom Rinderfilet

Trüffel-Balsamico Marinade · Rucola · Pinienkerne · Parmesan

19,00 €

Carpaccio of beef fillet – truffle balsamic marinade · rocket · pine nuts · parmesan cheese

Gebratener Ziegenkäse mit Thymianhonig 🌿

geröstete Walnüsse · Feldsalat · Balsamico-Vinaigrette · Baguette

16,50 €

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

Gebackene Garnelen

Kokosmantel · Frisée-Salat · süß-saure Chili-Vinaigrette ·

Krabbenchips

19,00 €

Baked prawns – coconut-coated · frisée salad · sweet and sour chilli vinaigrette · crab chips



Weinempfehlung: 2020 Meersburger Bengel Müller-Thurgau QW

Staatsweingut Meersburg, Bodensee – Baden

Dieser „süße Bengel“ überrascht mit seiner natürlichen Restsüße und dem harmonischen Spiel von Süße und Säure. Ein echter

Genuss für Weinkenner!

0,75 l

32,00 €

Kraftbrühe vom heimischen Rind

Gemüse-Julienne · Rindfleischwürfel ·

schwäbische Maultaschen · Flädle

Tasse 7,50 €

Schüssel 9,00 €

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

Rote Linsen Suppe 🌿

Kokosraspeln · Curry · Limette

Tasse 6,50 €

Schüssel 8,00 €

Red lentil soup – coconut flakes · curry · lime

Zwiebel Suppe 🌿

Käse-Sahne Haube gratiniert · Majoran · Chesterstange

Tasse 7,00 €

Schüssel 8,50 €

Onion soup – cheese cream topping au gratin · majoran · chester bar

🌿 Vegan 🌿 Vegetarisch

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

UNTER DER CLOCHE



Rosa gebratenes Rinderfilet „Strindberg“

Zwiebel-Senf-Kruste · Portweinjus · Romanesco ·
Babykarotten · Herzoginkartoffeln

42,00 €

ab 2 Personen

40,00 €

*Pink-roasted beef fillet „Strindberg“ – onion-mustard crust · port wine jus · romanesc-
co · baby carrots · duchess potatoes*



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.

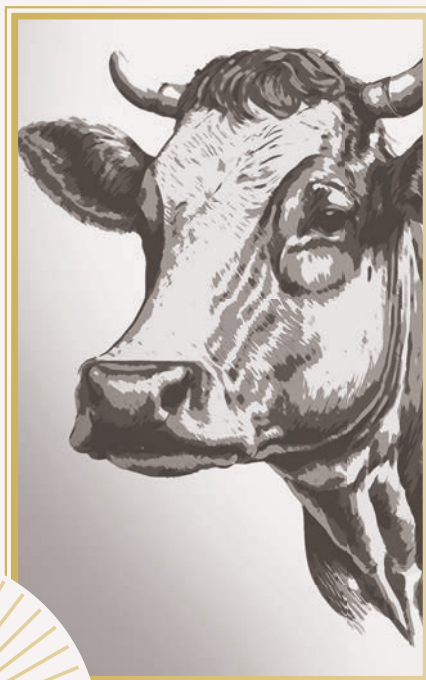
0,75 l

37,00 €

EIN LITERARISCHES MEISTERWERK AUF DEM TELLER

Das rosa gebratene Rinderfilet „Strindberg“ ist eine kulinarische Hommage an den schwedischen Schriftsteller August Strindberg. Der renommierte schwedische Gastronom und Koch Tore Wretman kreierte dieses Gericht, um die zarten Aromen des rosa gebratenen Rinderfilets mit einer kräftigen Senf-Zwiebel-Kruste zu kombinieren. Sein Ziel war es, ein intensives Geschmackserlebnis zu schaffen, das Strindbergs künstlerische Vision und sein Streben nach Perfektion widerspiegelt.

Bis heute gilt das Rinderfilet „Strindberg“ als Delikatesse und beweist, dass Gegensätze sich oft perfekt ergänzen und zu einem erfolgreichen Spektakel führen können.



FLEISCH & WILD

Gebratene Perlhuhnbrust

Serranoschinkenmantel · getrüffelt Kauterrisotto ·
mediterranes Grillgemüse

29,00 €

*Pan-fried guinea fowl breast – wrapped in serrano ham · truffled herb risotto ·
mediterranean grilled vegetables*

Im Wurzelsud gesottener Kalbstafelspitz

Apfel-Meerrettich-Sauce · Kartoffelrösti · frisches Buttergemüse

28,00 €

klein 26,00 €

*Veal brisket simmered in root broth – apple-horseradish sauce · potato rösti ·
fresh buttered vegetables*

Geschmorte Lammhaxe

Thymianjus · Karotten-Kartoffelpüree · Speckbohnenbündchen

32,00 €

Braised lamb shank – thyme jus · carrot-potato purée · bacon wrapped green beans

EIN KAISERLICHER GENUSS

Ein Klassiker der österreichischen Küche und ein wahrer Genuss für Feinschmecker ist der im Wurzelsud gesottene Kalbstafelspitz. Dieses Gericht, tief verwurzelt in der Wiener Tradition, wurde einst von Kaiser Franz Joseph I. besonders geschätzt. Das zarte Kalbfleisch, langsam in einem aromatischen Wurzelsud gegart, entfaltet eine unvergleichliche Geschmacksfülle, die jeden Bissen zu einem Erlebnis macht.

Das Gericht war ebenfalls für Kaiserin Elisabeth eine besondere Spezialität, sie genoss die Intensität des Geschmacks und die Harmonie zwischen den Gewürzen und Aromen. Nun lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie ein Stück österreichische Tradition wie es einst Sissi und Franz schon taten.





Schweinebraten vom bayrischen Landschwein

23,00 €

Dunkelbiersauce · Kartoffelknödel · Semmelknödel · Sauerkraut

klein 21,00 €

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



Bierempfehlung: Korbinian Dunkel

Seit über 500 Jahren braut die Zötler Brauerei schon ihren

Korbinian: Kastanienbraun liegt es im Glas, in die Nase

0,3 l 4,90 €

steigen feine Röstmalzaromen.

0,5 l 6,90 €

Goldgelb gebackenes Wiener Kalbsschnitzel

Sardellen-Kapern-Zitronen-Garnitur · Pommes frites ·

32,00 €

Preiselbeeren · gemischter Salat

klein 30,00 €

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

Allgäuer Zwiebelrostbraten vom Roastbeef

35,00 €

Portweinjus · Kässpatzen · Röstzwiebeln · gemischter Salat

klein 33,00 €

Allgäuer onion roast beef – port wine jus · allgäu cheese spaetzle · roasted onions · mixed salad

Gegrillte Schweinefiletmedaillons

vom Bayrischen Landschwein

Bergkäse Kruste · Pfefferrahmsauce · Bratkartoffeln ·

28,00 €

Speckbohnenbündchen

klein 26,00 €

Grilled pork filet medallions of Bavarian pork – mountain cheese crust · pepper cream sauce · fried potatoes · bacon wrapped green beans



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 · Mandelbrokkoli · Rosmarinkartoffeln klein 29,00 €

Salmon fillet fried on the skin – saffron sauce · almond broccoli · rosemary potatoes



Weinempfehlung: 2022 Riesling – LammJung
Weingut Lamm-Jung, Eltville – Rheingau vegan
Riesling mit Aromen von frischen Wiesenkräutern, Minze, grünem Apfel und Zitrusfrüchten. Am Gaumen mit feiner Säure und dezenter Restsüße. 0,75 l
Ein frischer Begleiter zu würzigen Speisen, Fisch, Fleisch oder Pasta. 33,00 €

Gebratenes Saiblingsfilet
Riesling Soße · Romanesco · Babykarotten · 30,00 €
Getruffeltes-Kräuterrisotto klein 28,00 €

Fried char fillet – Riesling sauce · Romanesco · baby carrots · truffled herb risotto

Gebratene Garnelen 32,00 €
Kräuter-Linguine · Parmesanrahm · Kirschtomaten · frittierter Rucola klein 30,00 €

Fried prawn – herb linguine · parmesan cream · cherry tomatoes · fried arugula

„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 Kässpatzen 19,00 €
vier Käsesorten · Röstzwiebeln · gemischter Salat klein 17,00 €

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

Gebratene Käsepressknödel 21,00 €
Sauerkraut · Schnittlauchschmand · frischer Kren klein 19,00 €

Fried cheese dumplings – sauerkraut · chive sour cream · fresh horseradish



Linguine mit Grillgemüse 19,00 €
Tomatensauce · Oliven · Kapern · Pinienkerne klein 17,00 €

Linguine with grilled vegetables – tomato sauce · olives · capers · pine nuts



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

Getruffeltes Kräuterrisotto 21,00 €
Brokkoli · Kirschtomaten · Parmesanchip klein 19,00 €

Truffled herb risotto – broccoli · cherry tomatoes · parmesan chip

DESSERT

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



Crêpes mit Rum flambiert

Marillen-Röster · Schokoladeneis

12,00 €

Crêpes flambéed with rum – roasted apricots · chocolate ice cream

Geeister Orangen Cheesecake

Heidelbeerkompott · Kekscrumble

10,00 €

Iced orange cheesecake – blueberry compote · cookie crumble



Gebrannte Crème Brûlée

Beeren · Pistazieneis

10,00 €

Burnt crème brûlée – fresh berries · pistachio 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

DIE ITALIENISCHE KAFFEEKULTUR

Im Laufe des 20. Jahrhunderts entstand in den charmanten Cafés Italiens der Affogato. Dieses Dessert, dessen Name „ertrunken“ bedeutet, vereint die Einfachheit von Vanilleeis mit der Intensität eines heißen Espressos. Ursprünglich war der Affogato von den Italienern als schneller, aber eleganter Abschluss eines italienischen Essens gedacht. Er sollte die Sinne mit der Kombination zwischen süß und bitter begeistern. Diese köstliche Kombination fand schnell ihren weltweiten Weg in die Herzen der Menschen. Lassen Sie sich von diesem zeitlosen Klassiker verführen und genießen Sie den einzigartigen Geschmack.



MOHREN-EVENTS



HEILIGABEND-DINNER & SILVESTER- BALL

24. Dezember 2025 & 31. Dezember 2025

Feiern Sie gemeinsam mit uns Heiligabend und Silvester und lassen Sie sich von erstklassigen Menüs und Live-Musik verzaubern.



PIFFERLINGSWOCHEN

04. Juli bis 03. August 2025

Erleben Sie geschmackvolle Pilz-Kompositionen und das Beste aus Wald und Wiesen.



GEFLÜGELWOCHEN

15. August bis 31. August 2025

Freuen Sie sich auf 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.



DEJEUNER EN BLANC

13.07.2025 12.00 – 15.00 Uhr

€ 49,- pro Person

3-Gang-Menü inkl. 1 Glas Cremant und Mineralwasser mit Live-Musik

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!

Gebratene Garnelen

Kräuter-Linguine · Parmesanrahm · Kirschtomaten · frittierter Rucola
mit einem Glas Champagner

...

Rosa gebratenes Rinderfilet „Strindberg“

Zwiebel-Senf-Kruste · Portweinjus · Romanesco · Babykarotten · Herzoginkartoffeln mit
1 Fl Rotwein 0,75l von Aufricht, Bodensee

...

Café Gourmand

Espresso · Creme Brulee · Crêpes · Orangen-Cheesecake · Früchte

89,00 €/Person
inkl. 1 Flasche Mineralwasser 0,75l



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	3,90 €
<i>Apple-, orange-, cherry-, black currant-, rhubarb-, passion fruit juice</i>		
Apfel-, Orangen-, Kirsch-, Johannisbeer-, Rhabarber-, Maracujasaft als Schorle	0,2 l	3,90 €
	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, Hagnau, 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, Pflümli, 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 ⁶geschwärtzt ⁷mit Phosphat ⁸mit Milcheiweiß ⁹koffeinhaltig ¹⁰chininhaltig ¹¹mit Süßungsmittel ¹²enthält Phenylalaninquelle ¹³gewachst ¹⁴Jodsalz 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 Pflümli 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

Sommer 2025