

## WEITERE HIGHLIGHTS

KULINARIK IM MOHREN RESTAURANT

### GEFLÜGELWOCHE

15. August bis 31. August 2025

Entdecken Sie geschmacksvolle Geflügelkompositionen aus Hof und Garten.

### WILDWOCHE

12. September bis 12. Oktober 2025

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

### 16. MOHREN GENUSS-REISE

24. Oktober 2025

Kommen Sie mit auf eine kulinarische Reise durch 5 Regionen Frankreichs. Freuen Sie sich auf landestypische Spezialitäten mit ausgewählten Weinen.

Alle  
Aktionen  
& Events unter:



JETZT TISCH  
RESERVIEREN!

☎ 08322 / 9120

✉ info@hotel-mohren.de

🌐 www.hotel-mohren.de/pfifferling

📍 Marktplatz 6 · 87561 Oberstdorf



VOM  
07.07. BIS  
03.08.2025

Gleich einen Tisch  
reservieren!

PIFFERLINGS  
WOCHE

KULINARISCHE PILZ-HIGHLIGHTS

## WILDPILZ-GENUSS

IM SOMMER

Im Juli heißt es für uns: auf in den Wald und Pfifferlinge sammeln. Wir freuen uns auf vielfältige Gerichte und geschmackvolle Kompositionen des Edelpilzes.

Haben Sie gewusst, dass der Pilz nicht nur sehr aromatisch, sondern auch gesund ist? Reich an Vitamin B, Eisen und Ballaststoffen und zusätzlich kalorienarm: Pfifferlinge sind echte Alleskönner.

Egal ob als Beilage zu einem zarten Schweinefilet oder als cremige Suppe – Küchenchef Daniel Höfling und sein Team zaubern immer wieder neue Kreationen und setzen den Pfifferling gekonnt in Szene.

Lassen Sie sich verwöhnen!

*André Brandt*

André Brandt  
Hoteldirektor



# PFIFFERLINGS- VARIATIONEN

PRÄSENTIERT VON KÜCHENCHEF  
DANIEL HÖFLING UND SEINEM TEAM

**Pfifferling-Cremesuppe** Tasse 7,50 €  
Kräutersahne · Croûtons Schüssel 9,00 €

**Warme Pfifferling-Lauch Quiche**  
Schnittlauchschmand · Feldsalat 17,00 €

**Pfifferlinge à la Creme**  
Hausgemachte Semmelknödel ·  
gemischter Salat 25,00 €

**Gebratene Kalbsleber**  
Pfifferlinge · Glacierte Marillen ·  
Portweinjus · Kartoffel-Karotten Püree 32,00 €

**Pfifferling Toast**  
Gebratene Pfifferlinge · Schweinefilet  
Medaillons · Toast · Birne ·  
Blauschimmelkäse · Salatbouquet 28,00 €

**Rosa gebratene Lammhüfte**  
Kräuterkruste · gebratene Pfifferlinge ·  
Kartoffelrösti · Thymianjus 30,00 €

**Gebratenes Zanderfilet**  
Pfifferling Risotto · Romanesco ·  
Kirschtomaten · Riesling Sauce 29,00 €

## WEIN-EMPFEHLUNGEN

2023  
**Domaine de la Boume**  
**Sauvignon blanc, Landwein,**  
**Languedoc, Frankreich**  
Trockener Weißwein aus Süd-  
frankreich mit fruchtigem Körper,  
feinem Holunder- und Grapefruit-  
aroma. Ideal zu gebratenem Fisch,  
würzigen Speisen oder Pasta.

0,1l 5,00 €  
0,75l 33,00 €



2020  
**HERRGAULROT**  
**Rotweincuvée, Weingut Matthias**  
**Graul, Pfalz**  
Charmanter Cuvée aus Spätbur-  
gunder und Merlot – dunkel, weich,  
beerig, mit feiner Würze und harmo-  
nischem Körper.

0,1l 5,00 €  
0,75l 33,00 €



VOM  
**07.07. BIS**  
**03.08.2025**  
Gleich einen Tisch  
reservieren!

