

WEITERE HIGHLIGHTS

KULINARIK IM MOHREN RESTAURANT

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.

FESTTAGE VOLLER GENUSS

Dezember 2025

Freuen Sie sich auf ein festliches 5-Gang Menü an Heiligabend und feiern Sie stilvoll ins neue Jahr mit einem 7-Gang-Gala Menü und Live-Musik am Silvesterabend.

Alle
Aktionen
& Events unter:



JETZT TISCH
RESERVIEREN!

☎ 08322 / 9120

✉ info@hotel-mohren.de

🌐 www.hotel-mohren.de/gefluegel

📍 Marktplatz 6 · 87561 Oberstdorf



VOM
15.08. BIS
31.08.2025

Gleich einen Tisch
reservieren!

GEFLÜGEL WOCHEN

FEINE GEFLÜGEL-VARIATIONEN

GEFLÜGELGENUSS

IM AUGUST

Im August laden wir Sie ein, die feine Vielfalt des Geflügels neu zu entdecken. Ob zartes Straußensteak, edle Perlhuhnbrust oder aromatische Barbarie-Entenkeule – bei uns stehen besondere Spezialitäten im Mittelpunkt, die man nicht jeden Tag auf dem Teller hat.

Mit frischen Kräutern, saisonalem Gemüse und viel Liebe zum Detail entstehen sommerliche Gerichte, die überraschen und begeistern. Küchenchef Daniel Höfling und sein Team verwandeln jede Zutat in kleine kulinarische Kunstwerke. Lassen Sie sich von raffinierten Kombinationen und überraschenden Aromen verführen.

André Brandt

André Brandt
Hoteldirektor



GEFLÜGEL- VARIATIONEN

PRÄSENTIERT VON KÜCHENCHEF
DANIEL HÖFLING UND SEINEM TEAM

Klare Hühnersuppe

Graupen · frisches Gemüse ·
Liebstöckel

Tasse 7,50 €
Schüssel 9,00 €

Kürbis-Backhendl

Hähnchenkeule · Kürbispanade ·
Kartoffel-Gurkensalat · Preiselbeeren

24,00 €

Zart Geschmorte Barbarie Entenkeule

Orangen-Kräutersud · Beluga-
Linsengemüse · Rosmarinkartoffeln

28,00 €

Rosa gebratenes Straußen- Steak

Erbsenpüree · Portweinschalotten ·
Babykarotten · Gegrillter Romanesco

36,00 €

Putengeschnetzeltes „Züricher Art“

Champignon-Rahmsauce ·
Kartoffelrösti · Knackiger Feldsalat

25,00 €

Gebratene Perlhuhnbrust im Serranoschinken-Mantel

Getrüffeltes Kräuterrisotto ·
mediterranes Grillgemüse

29,00 €

Mousse au Chocolat

Waldbeercoulis · Schokoladenerde

11,00 €

WEIN-EMPFEHLUNGEN

🍷 Sauvignon blanc, Landwein, Languedoc, Frankreich

Ein feiner trockener Weißwein aus
Südfrankreich mit satter Frucht, ge-
haltvollem Körper und feinem Holun-
derblüten- sowie Grapefruitaroma.

0,1l 4,50 €
0,75l 33,00 €



🍷 2023 Luberon Rosé AOC Famille Perrin Provence, Frankreich

Zartes Lachsrosa. In der Nase
Himbeeren, Rosenblüten und Austern-
schale. Am Gaumen erfrischend mit
heller Johannisbeere, Rhabarber, wei-
ßem Pfirsich und rosa Pfefferbeeren.

0,1l 4,50 €
0,75l 33,00 €



🍷 2019 TALO Primitivo di Manduria DOP Cantine San Marzano Apulien, Italien

Rubinrot mit dichter Frucht. Nase
und Gaumen verführen mit eingele-
gten Früchten und Zartbitterschoko-
lade. Feine Säure balanciert die süße
Frucht und hält die Spannung.

0,1l 4,50 €
0,75l 34,00 €



VOM
15.08. BIS
31.08.2025
Gleich einen Tisch
reservieren!

