

## WEITERE HIGHLIGHTS

KULINARIK IM MOHREN RESTAURANT

### 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.

### HEILIGABEND-DINNER

24. Dezember 2025

Freuen Sie sich am Heiligabend auf ein erstklassiges 5-Gang-Menü mit musikalischer Untermalung.

### SILVESTER-GALA

31. Dezember 2025

Begrüßen Sie mit uns kulinarisch das neue Jahr 2026 mit einem stilvollen 7-Gang-Menü und Live-Musik.

Alle  
Aktionen  
& Events unter:



JETZT TISCH  
RESERVIEREN!

☎ 08322 / 9120

✉ [info@restaurant-mohren.de](mailto:info@restaurant-mohren.de)

🌐 [www.restaurant-mohren.de](http://www.restaurant-mohren.de)

📍 Marktplatz 6 · 87561 Oberstdorf



VOM  
12.09. BIS  
12.10.2025

Gleich einen Tisch  
reservieren!

WILD-GENUSS  
WOCHEN

KULINARISCHE HIGHLIGHTS VOM WILD

## WILD-GENUSS

IM HERBST

Feinschmecker und Wildliebhaber fiebern jedes Jahr dem Herbst entgegen - und das aus gutem Grund. Ob Wildschwein, Reh oder Hirsch – auf den Tellern wird hochwertiges, aromatisches Wildfleisch angerichtet.

Das Aroma des Wilds hängt von der Nahrung ab, die das Tier während seines Lebens zu sich nimmt. Heimische Kräuter und Gräser aus natürlicher Umgebung beeinflussen den Geschmack und machen das Fleisch zu einem hochwertigen Naturprodukt.

Freuen Sie sich auf feinste Wildvariationen mit korrespondierenden Weinen und genießen Sie die „wilde“ Zeit im Hotel Mohren.

*André Brandt*

André Brandt  
Hoteldirektor





## WILD-VARIATIONEN

PRÄSENTIERT VON KÜCHENCHEF  
DANIEL HÖFLING UND SEINEM TEAM

**Kürbiscremesuppe** Tasse 7,00 €  
Kernöl · karamellierte Kürbiskerne Schüssel 8,50 €

**Edelragout vom heimischen Reh**  
Speckrosenkohl · Serviettenknödel ·  
Preiselbeer Birne 30,00 €

**Geschmorte Hasenkeule**  
Wacholder-Rahm Sauce · Apfel-Rotkohl ·  
Haselnuss-Schupfnudeln 28,00 €

**Rosa Gebratener Hirschrücken**  
Walnusskruste · Steinpilzrisotto ·  
Bohnenbündchen ·  
Zartbitterschokoladenjus 39,00 €

**Gebratene Fasanenbrust im Speckmantel**  
Kürbis-Püree · Portweinjus ·  
Romanescoröschen ·  
sautierter Kräuterseitling 28,00 €

**Gerupfter Wildschwein-Burger**  
Preiselbeersauce · Rotkrautsalat ·  
Malzbrötchen · Brie · gegrillter Kräuterseitling ·  
Süßkartoffelpommes 24,00 €

### DESSERT

**Gebackene Apfelküchle**  
Zimtucker · Walnusseis · Kirschkompott 9,50 €

VOM  
12.09. BIS  
12.10.2025  
Gleich einen Tisch  
reservieren!

### WEIN-EMPFEHLUNGEN

🌟 **2020 Aufrichtig Rot**  
Weingut Aufricht, Bodensee BW  
Kräftiges Cuvée von Spätburgunder  
und Cabernet Noir. Ein Korb voller reifer,  
dunkler Früchte. Erdige Noten mit feiner  
kräuteriger Würze.

0,1l 5,50 €  
0,75l 37,00 €



🌟 **2023 Stettener Grauburgunder**  
Weingut am Stein, Franken  
Trockener Grauburgunder mit etwas  
Weißburgunder verfeinert und im Holz-  
fass ausgebaut. Von Frische, Frucht  
und Leichtigkeit geprägt und beim  
Essen ein Genuss, der lange Freude  
bereitet.

0,1l 4,50 €  
0,75l 29,00 €



🌟 **2019 Dole du Valais Balavaud Grand Cru**  
Weingut Jean-René Germanier  
Ein Rotwein mit mindestens 85 % Pinot  
Noir und Gamay. Im Bukett rote Johan-  
nisbeere, Veilchen und etwas Unterholz.  
Am Gaumen feingliedrig, samtige Tanni-  
ne und ein feinwürziges Finish.

0,1l 7,00 €  
0,75l 49,00 €

