



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



GENUUS

SEIT
1478



APERITIF

Mohren-Riesling-Sekt	0,1 l	5,80 €
----------------------	-------	--------

Prosecco Superiore Valdobbiadene Cuvée Boj	0,1 l	6,80 €
--	-------	--------

Aperol Spritz, Limoncello Spritz oder Hugo	0,2 l	8,80 €
--	-------	--------

Prosecco, Aperol, orange slice

Limoncello · Prosecco · Orange

Prosecco · lime · elderflower syrup · mint

Ramazotti arrancia 0,0% - alkoholfrei	0,2 l	8,00 €
---------------------------------------	-------	--------

Ramazotti arrancia alcohol-free, Tonic Water, orange, rosemary

Campari Orange oder Soda	4 cl	9,80 €
--------------------------	------	--------

Martini bianco, rosso oder dry	0,05 cl	6,80 €
--------------------------------	---------	--------



VORSPEISEN

Gemischter Salat der Saison 🌿

Joghurt-Kräuter-Dressing · Baguette
(vegan mit Balsamico-Dressing 🌿🌿)

8,00 €

Seasonal mixed salad - yoghurt-herb-dressing (vegan: balsamic dressing) · baguette

Gebratene Jakobsmuschel

Avocado-Tomaten Tatar · Orangen-Ingwer-Vinaigrette ·
Kresse · Knoblauchbaguette

18,00 €

*Searched scallop - avocado-tomato tartare · orange-ginger vinaigrette · garden cress ·
garlic baguette*

Gebratener Ziegenkäse mit Thymianhonig 🌿

karamellisierte Walnüsse · knackiger Feldsalat ·
Balsamico-Vinaigrette · Baguette

16,50 €

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

Rosa Kalbstafelspitzscheiben

Thunfischsauce · gebackene Kapern · Rucola · Parmesansplitter

17,00 €

Sliced pink veal brisket · tuna sauce · crispy capers · arugula · shaved Parmesan



Weinempfehlung: 2020 Meersburger Bengel Müller-Thurgau QW
Staatsweingut Meersburg, Bodensee – Baden
Charmanter Müller-Thurgau mit natürlicher Restsüße –
überraschend frisch, fruchtig und perfekt ausbalanciert.

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 · beef cubes ·
swabian ravioli · sliced pancake*

Cremige Rotkohlsuppe 🌿

Ingwer · Kokosmilch · Cashew-crumble

Tasse 6,50 €

Schüssel 8,00 €

Creamy red cabbage soup - ginger · coconut milk · cashew crumble

Kartoffel-Lauchcremesuppe 🌿

Creme fraiche · Räucherlachsstreifen · Kräutercroutons

Tasse 7,00 €

Schüssel 8,50 €

Potato and leek cream soup - creme fraiche · smoked salmon strips · herb croutons

🌿 Vegan 🌿 Vegetarisch

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

VEGETARISCH

Allgäuer Kässpätzlen	19,00 €
vier Käsesorten · Röstzwiebeln · gemischter Salat	klein 17,00 €

Allgäu-style cheese spaetzle · four types of cheese · roasted onions · mixed salad

Teigtaschen mit Walnuss-Feigenfüllung	21,00 €
frischer Babyspinat · Kirschtomaten · Parmesansplitter	klein 19,00 €

Pastries filled with walnut and fig · fresh baby spinach · cherry tomatoes · shaved Parmesan

Cremiges Kräuterrisotto	21,00 €
Gebratene Pilze · Brokkoli · Parmesanchip	klein 19,00 €

Creamy herb risotto · sautéed mushrooms · broccoli · Parmesan crisp

VEGAN

Blumenkohl-Falafel	19,00 €
Süßkartoffelpüree · Gegrilltes Gemüse · Rote-Bete-Hummus	klein 17,00 €

Cauliflower Falafel · sweet potato purée · grilled vegetables · beetroot hummus



Weinempfehlung: 2023 Seegucker Rosé Gutswein, trocken, spritzig. Weingut Aufricht, Bodensee	0,75 l
Verführerischer Rosé mit Aromen von Waldbeeren und Hibiskus - klar, lebendig und harmonisch strukturiert.	35,00 €

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

Tagliatelle with grilled vegetables · tomato sauce · olives · capers · pine nuts

 Vegan  Vegetarisch

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

UNTER DER CLOCHE



Rosa gebratene Lammhüfte

Kräuterkruste · Portweinjus · Süßkartoffelpüree ·
gebratene Perlzwiebeln · Speckbohnenbündchen

36,00 €

ab 2 Personen

34,00 €

*Medium-roasted lamb rump · herb crust · port wine jus · sweet potato purée ·
sautéed pearl onions · bacon-wrapped green beans*



Weinempfehlung: 2023 Aufrichtig Rot

Weingut Aufricht, Bodensee, Baden-Württemberg

Ein vollmundiger Roter mit dunklen Früchten, erdiger Kraft
und würziger Eleganz vom Bodensee

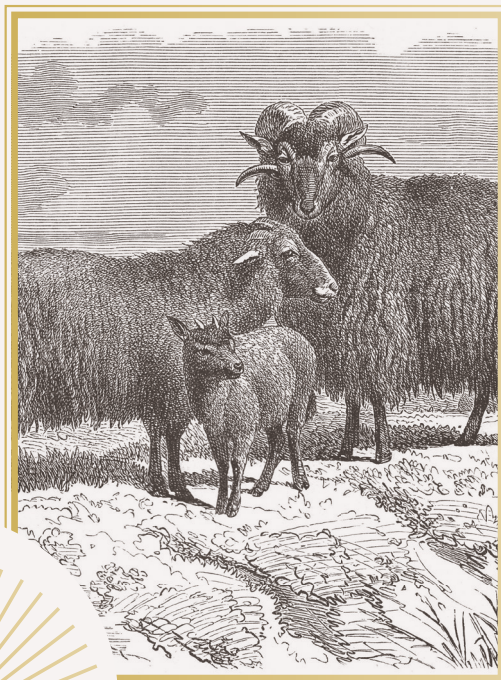
0,75 l

37,00 €

VOM ANTIKEN FESTMAHL ZUM MODERNEN GENUSS

Lammfleisch hat eine lange Tradition – schon in der Antike war es in Griechenland und Rom ein Zeichen von Wohlstand und wurde bei festlichen Mahlzeiten serviert. Besonders geschätzt wurde die zarte Lammhüfte, die als delikates Stück des Tieres galt. Im Mittelalter fand das Lamm seinen Platz auf den Tafeln europäischer Adliger, die es zu besonderen Anlässen servierten.

Heute ist die rosa gebratene Lammhüfte ein Klassiker der gehobenen Küche, bei dem das zarte Fleisch in perfektem Brat-grad serviert wird. Ihr saftiger Geschmack und die feinen Aromen machen sie zu einer beliebten Wahl für Genießer und ein Highlight jeder Mahlzeit



FLEISCH & WILD

Gebratene Kalbsleber

Portweinjus · Bratkartoffeln · glacierte Apfelspalten · Röstzwiebeln 29,00 €

Pan-fried veal liver · port wine jus · fried potatoes · glazed apple slices · crispy onions

Zart geschmorte Ochsenbäckchen

Kräftige Rotweinjus · Rahmwirsing · Kroketten 28,00 €
klein 26,00 €

Tender braised ox cheeks · rich red wine jus · creamed savoy cabbage · croquettes

Knusprige Barbarie Entenkeule „à la Orange“

Orangen-Pfeffer-Jus · Gewürz-Rotkraut ·
abgeschmälzte Kartoffelknödel 28,00 €

*Crispy Barbary Duck „à l'orange“ · orange pepper jus · spiced red cabbage ·
butter-glazed potato dumplings*

EIN FRANZÖSISCHES MEISTERWERK MIT FRUCHTIGEM TOUCH

Die Kombination aus zartem Entenfleisch und frischer Orange hat ihre Wurzeln in der klassischen französischen Küche. Bereits im 19. Jahrhundert begannen die Köche, süße und säuerliche Aromen mit dem kräftigen Geschmack von Entenfleisch zu verbinden. Besonders die Barbarie-Ente, bekannt für ihr festes und saftiges Fleisch, erlangte schnell den Status einer Delikatesse.

„À la Orange“ wurde bald zu einem Markenzeichen der gehobenen französischen Gastronomie und avancierte zu einem festlichen Gericht. Die knusprige Entenkeule, überzogen mit einer zarten Orangensauce, hat sich bis heute als beliebter Klassiker etabliert und bleibt ein wahres Genuss-Highlight.





Schweinebraten vom bayrischen Landschwein

Dunkelbiersauce · Kartoffelknödel · Semmelknödel ·
Gewürz-Rotkraut

23,00 €
klein 21,00 €

Roast pork from the Bavarian country pig · dark beer sauce · two kinds of dumplings · spiced red cabbage



Bierempfehlung: Korbinian Dunkel

Kastanienbraunes Dunkel mit cremigem Schaum, feinen Röst-
malznoten und zartem Schokoladenaroma - vollmundig und
harmonisch

0,3 l 4,90 €
0,5 l 6,90 €

Goldgelb gebackenes Wiener Kalbsschnitzel

Sardellen-Kapern-Zitronen-Garnitur · Pommes frites ·
Preiselbeeren · gemischter Salat

32,00 €
klein 30,00 €

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

Rosa gegrilltes Rumpsteak

Pfefferrahmsauce · Kräuterbutter · Bratkartoffeln ·
Speckbohnenbündchen

36,00 €
klein 34,00 €

*Medium-grilled rump steak · pepper cream sauce · herb butter ·
fried potatoes · bacon-wrapped green beans*

Gebratenes Schweinefilet im Serrano-Schinken-Mantel

Kräuterrisotto · Portweinjus · Gegrilltes Gemüse

28,00 €
klein 26,00 €

*Pan-fried pork fillet wrapped in Serrano ham · herb risotto · port wine jus ·
grilled vegetables*



GESCHMACK & HERKUNFT

Die Philosophie unserer Küche: Unsere Küche steht für echten Genuss und gelebte Regionalität. Den Fisch beziehen wir von der traditionsreichen Fischerei Link, hochwertiges Kalbs- und Rindfleisch liefert uns die renommierte Metzgerei Tauscher. Kurze Lieferwege und enge Partnerschaften mit regionalen Betrieben garantieren nicht nur Frische und Qualität, sondern tragen auch aktiv zum Klimaschutz bei. Wir wissen, wo unsere Produkte herkommen – und stehen für eine Küche, die nachhaltig, transparent und mit Überzeugung arbeitet.

SCANNEN FÜR
MEHR INFORMATION



FISCH



Gebackenes Lachsfilet

Zitronen-Pfeffer Mantel · Rahmwirsing · Petersilien-Kartoffeln

31,00 €

klein 29,00 €

Baked Salmon Fillet - lemon-pepper crust · creamed savoy cabbage · parsley potatoes



Weinempfehlung: 2022 Riesling – LammJung

Weingut Lamm-Jung, Eltville – Rheingau vegan

Frischer Rheingau-Riesling mit Noten von Wiesenkräutern, grünem Apfel
und Zitrus - harmonisch balanciert, feinfruchtig und vielseitig.

0,75 l

33,00 €

Gebratene Filets vom Loup de Mer

Safransauce · Kräuter-Rahm Tagliatelle · Mandel-Brokkoli

28,00 €

klein 26,00 €

Pan-seared fillets of sea bass - saffron sauce · herb cream tagliatelle · almond broccoli

Gebratene Jakobsmuscheln

Zitronen-Riesling Sauce · Süßkartoffelpüree ·

frischer Babyspinat · Kirschtomaten

32,00 €

klein 30,00 €

Pan-seared scallops - lemon-riesling sauce · sweet potato purée · fresh baby spinach · cherry tomatoes

„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 „Fischzucht Link“ in Heimertingen (Allgäu), prepared „à la meunière“, served with parsley potatoes and mixed salad

DESSERT

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



Schokotörtchen mit flüssigem Kern

Himbeerkompott · Orangensorbet

11,00 €

Molten chocolate cake · raspberry compote · orange sorbet

Baileys Parfait

glacierte Birnenspalten · Schokoladenerde · Kirschgel

10,00 €

Baileys Parfait · glazed pear slices · chocolate crumble · cherry coulis



Crème Brûlée

Beeren · Pistazieneis

10,00 €

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

Veganes Dessert

Toffee-Eis, Orangen-Sorbet, Zitronen-Sorbet - 3 Kugeln

6,90 €

Toffee ice cream, orange sorbet, lemon sorbet

Affogato

Espresso · Vanilleeis

5,50 €

Affogato – espresso · vanilla ice cream

DIE ITALIENISCHE KAFFEEKULTUR

Im Laufe des 20. Jahrhunderts entstand in den charmanten Cafés Italiens ein echter Klassiker: der Affogato. Der Name bedeutet „ertrunken“ – und beschreibt perfekt, was passiert, wenn heißer Espresso über eine Kugel Vanilleeis gegossen wird. Ursprünglich als schneller, aber stilvoller Abschluss eines italienischen Menüs gedacht, begeistert der Affogato mit dem reizvollen Spiel zwischen Süße und kräftiger Bitterkeit. Kein Wunder, dass diese schlichte Köstlichkeit ihren Weg von Italien aus in die ganze Welt fand. Ein Dessert, das Tradition und Genuss perfekt vereint – lassen Sie sich davon begeistern.



MOHREN-EVENTS



HEILIGABEND-DINNER

24. Dezember 2025

Feinste Kulinarik trifft weihnachtliche Harmonie – ein 5-Gang-Menü für alle Sinne, umrahmt von Weihnachtsliedern und stimmungsvollem Gesang.



SILVESTER-GALA

31. Dezember 2025

Wir verabschieden das alte Jahr mit einem exklusiven 7-Gang-Gala-Menü, begleitet von Live-Musik und Tanz. Freuen Sie sich auf einen genussvollen Abend und einen stilvollen Start in das neue Jahr.



EDELFISCHWOCHEN

23. Januar bis 08. Februar 2026

Entdecken Sie die feine Welt der Edelfische – mit abwechslungsreichen, genussvollen Kreationen, die den edlen Charakter dieser Meeresdelikatessen kulinarisch in Szene setzen.



LAMMWOCHEN

20. März 2026 bis 08. April 2026

Lammfleisch ist nicht nur zart und von höchster Qualität, sondern auch herrlich vielfältig. Ob rosa gebratener Lammrücken oder geschmort aus dem Ofen – genießen Sie die Vielfalt dieses exquisiten Fleisches.



OSTERBRUNCH

05. April 2026

Erleben Sie ein genussvolles Osterfest voller kulinarischer Highlights!
Freuen Sie sich auf ein reichhaltiges Frühstück, köstliche Speisen vom Buffet,
himmlische Desserts und vieles mehr.



GENUSS-REISE „RUND UM DIE WELT“

24. April 2026

Lassen Sie sich auf eine kulinarische Weltreise entführen!
Genießen Sie erstklassige Vor- und Hauptspeisen aus fünf verschiedenen Ländern,
begleitet von exzellenten Weinen und verführerischen Nachspeisen.



MUTTERTAGSBRUNCH

10. Mai 2026

Die schönste Art, „Danke“ zu sagen, ist gemeinsam Zeit zu verbringen.
Verwöhnen Sie Ihre Mutter bei einem festlichen Brunch – von einem ausgiebigen
Frühstück bis hin zu köstlichen Mittagsgerichten.

Sprechen Sie uns gerne an und reservieren Sie sich gleich Ihren Tisch.
www.hotel-mohren.de/events



Entdecken Sie jetzt diese oder individuell
für Sie kreierte kulinarische Erlebnisse.
www.hotel-mohren.de/genussmomente



HISTORISCHER WEINKELLER



FONDUE CHINOISE

mit verschiedenen Fleischmedaillons, Dips und Saucen,
Kartoffelecken, Gemüse und mixed pickles
buchbar ab 2 Personen

Chinese Fondue - various meat medallions · dips and sauces · potato wedges · vegetables · mixed pickles

44,00 €/Person



KÄSEFONDUE

aus feinstem Alpen-Käse mit Weißwein und Kirschwasser verfeinert
verschiedene Brotsorten, mixed pickles, Früchte, Rauchwurst und Salzkartoffeln
buchbar ab 2 Personen

*Cheese fondue - Alpine cheese refined with white wine and cherry brandy · various types of bread ·
pickled vegetables · fruits · smoked sausages · boiled potatoes*

36,00 €/Person



RACLETTE-LAIB VOM GRILL

mit Rosmarinkartoffeln, gebratenen Champignons, Speck- und Salamistreifen, Cornichons,
Silberzwiebeln, Bauernbrot und Baguette anbei Feldsalat mit Äpfeln
buchbar ab 2 Personen

*Grilled raclette cheese - rosemary potatoes · sautéed mushrooms · strips of bacon and salami · Gherkins ·
pearl onions · farmhouse bread · served with lamb's lettuce with apples and baguette*

39,00 €/Person

Reservieren Sie sich gleich Ihren Abend im historischen Mohren Weinkeller.
www.hotel-mohren.de/events



EXKLUSIVE GENUSS-MOMENTE

MENÜ WEINGALA

Jakobsmuschel

Avocado Tatar · Orangen-Ingwer-Vinaigrette · Rucola
Glas 0,1l Champagner

*Scallops - avocado tartare · orange-ginger vinaigrette · arugula
Champagne 0,1l*



Loup de Mer

Süßkartoffelpüree · Kirschtomaten · Brokkoli
Glas 0,1l Weißwein: El Rincon Chardonnay barrica Navarra, Spanien

*Sea bass - sweet potato purée · cherry tomatoes · broccoli
white wine: El Rincon Chardonnay Barrica Navarra, Spain 0,1l*



Rosa Lammhüfte

Kräuterkruste · Portweinjus · Bohnenbündchen · Kroketten
Glas 0,2l Rotwein: Aufrichtig rot, Weingut Aufricht, Bodensee

*Medium-roasted lamb rump - herb crust · port wine jus · green beans · croquettes
red wine: Aufrichtig Rot, Weingut Aufricht, Lake Constance 0,2l*



Café Gourmand

Espresso · Crème Brûlée · Schokotörtchen · Baileys Parfait · Kirschgel
Café Gourmand - espresso · crème brûlée · chocolate tartlet · Baileys parfait · cherry coulis



*inkl. 1 Flasche 0,75l Mineralwasser
Including 1 bottle (0,75l) mineral water*

99,00 €/Person

Reservieren Sie sich gleich Ihren unvergesslichen Genuss-Moment im Mohren Restaurant.
www.hotel-mohren.de/events

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Alpina C Cola ^{1,3,9} , Orange ^{1,3} , Zitrone ³ , Spezi ^{1,3,9}	0,2 l	3,40 €
	0,4 l	5,40 €
<i>Coke, orangeade, lemonade</i>		
Coca-Cola Zero ^{1,2,9,12}	0,2 l	3,80 €
Apfel-, Orangen-, Kirsch-, Johannisbeer-, Rhabarber- oder Maracujasaft ¹⁴	0,2 l	3,90 €
<i>Apple-, orange-, cherry-, black currant-, rhubarb- or passion fruit juice</i>		
Alle Säfte als Schorle	0,2 l	3,40 €
	0,4 l	5,40 €
<i>All juices 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>		
	0,25 l	3,30 €
	0,5 l	6,00 €
Krumbacher Gourmet medium oder still	0,75 l	8,00 €
<i>Mineral water still or fizzy</i>		
	0,2 l	2,80 €
Tafelwasser	0,4 l	4,50 €
<i>Table water</i>		
Crodino ²	0,1 l	4,80 €
San Bitter ²	0,1 l	4,80 €

MOHREN TEA TIME

Wie lässt sich die Zeit zwischen Mittag und Abend besser genießen als bei einer gemütlichen Tasse Tee und feinen Leckereien? Ganz im Sinne der britischen Tradition lädt das Hotel täglich von 15 bis 17 Uhr zur Mohren Tea Time ein. Freuen Sie sich auf süße und herzhaftes Köstlichkeiten von der Etage, bedienen Sie sich an der Teebar und probieren Sie aus unserem vielseitigen Teeangebot. **29,00 € pro Person** (auf Vorbestellung ab 2 Personen)



BIERE

Zötler Gold vom Fass	0,3 l	4,40 €
Zötler „Gold“ Export on tap	0,5 l	6,70 €
Zötler Radler vom Fass ³	0,3 l	4,40 €
Shandy	0,5 l	6,70 €
Zötler Korbinian Dunkel vom Fass	0,3 l	4,90 €
Zötler Dark beer, brewed according to an old Bavarian brewing secret	0,5 l	6,90 €
Zötler Pils vom Fass	0,3 l	4,70 €
Zötler Pilsner on tap		
Zötler Hefeweizen vom Fass	0,5 l	6,90 €
Zötler Wheat beer on tap		
Zötler Weißbier dunkel, leicht oder alkoholfrei	0,5 l	6,90 €
Dark wheat beer, light wheat beer and alcohol-free wheat beer		
Zötler Gold alkoholfrei	0,33 l	4,70 €
„Gold“ Export alcohol-free		

SPIRITOUSEN & LIKÖRE

Obstler, Williams, Gebirgsenzian	2 cl	4,00 €
Linie Aquavit, Fernet Branca, Ramazotti, Jägermeister, Asbach Uralt	2 cl	4,50 €
Hennessy VS Cognac	2 cl	8,00 €
Amaretto heiß mit Sahnehaube	2 cl	5,00 €
Bailey´s Irish Cream	2 cl	4,50 €

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 8,50 €

Grauburgunder

QW, trocken, Hagnau, Bodensee

0,2 l 9,00 €

Müller-Thurgau

QW, trocken, Markgraf von Baden, Bodensee

0,2 l 9,00 €

☼ Rosé

Spätburgunder Weißherbst

QW, halbtrocken, Staatsweinkeller Meersburg, Baden

0,2 l 8,50 €

Bardolino Chiaretto

DOC Campiello C. & G. Marano, Venetien – Italien

0,2 l 9,00 €

☼ Rot

Blauer Zweigelt

Landwein, trocken, Robert Goldenits, Neusiedlersee – Österreich

0,2 l 8,50 €

Spätburgunder

VDP, trocken, Markgraf von Baden, Bodensee

0,2 l 9,00 €

Wildspontan Trollinger & Lemberger

halbtrocken, Georg Merkle, Württemberg

0,2 l 9,00 €

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 ⁶geschwärzt ⁷mit Phosphat ⁸mit Milcheiweiß ⁹koffeinhaltig ¹⁰chininhaltig ¹¹mit Süßungsmittel ¹²enthält Phenylalaninquelle ¹³gewachst ¹⁴Jodsalz ¹⁵weinhaltiges Getränk

GENIESSER-AUSZEIT

Sie finden es so gemütlich bei uns, dass Sie am liebsten bleiben wollen?
Dann buchen Sie Ihren nächsten Urlaub hier im Hotel.
Sprechen Sie uns für Ihre Genießer-Auszeit in Oberstdorf einfach an.



MOHREN

RESTAURANT

Marktplatz 6 · 87561 Oberstdorf

Tel: 08322 / 9120 · info@hotel-mohren.de · www.hotel-mohren.de

Winter 2026