



# CA FE

K A R T E



# HERZLICH WILLKOMMEN IM HOTEL MOHREN

und damit herzlich willkommen im ersten Haus am Platz. Hier können Sie sich zurücklehnen und entspannte Momente mit Ihren Liebsten genießen. Von süßen Verführungen bis zu herzhafte Allgäuer Spezialitäten verwöhnen wir Sie mit allem, was das Genießerherz verlangt. Also wählen Sie aus unseren Kaffeespezialitäten, gönnen Sie sich einen Aperol oder stoßen Sie mit einem Bier der alteingesessenen Zötler Brauerei an – denn Genuss und das Hotel Mohren gehören zusammen.



Bereits im Jahr 1478 wurde das Haus erstmals als „Taferne beyr Kirchen“ erwähnt und blickt heute auf eine über 500-jährige Geschichte zurück. Mit Stolz bewahren wir uns einen Hauch vergangener Zeiten, erwecken die 20er Jahre zum Leben und zaubern im historischen Gewölbe-Weinkeller eine ganz besondere Atmosphäre.

Sie möchten mehr erfahren?  
Sprechen Sie uns gerne an!

*André Brandt*  
Hoteldirektor

# GENUSS

AM  
MARKTPLATZ

# FRÜHSTÜCK

Von 7.30 - 11.00 Uhr



## Schlemmer-Sektfrühstück

28,00 €

Kinder bis 14 Jahre Children up to 14 years

17,00 €

Bei unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet mit regionalen Produkten finden Sie alles, was Ihr Herz begeht. Egal ob süß, fruchtig, herhaft oder alles zusammen – Sie haben die Qual der Wahl. Entdecken Sie unsere vielfältige Auswahl und lassen Sie sich ausgiebig Zeit. Es sind bereits alle Heißgetränke nach Wahl enthalten.



## Auswahl vom Buffet

19,00 €

zwei Semmel · Käse · Wurst<sup>7</sup> · Marmelade · Honig · gekochtes Ei · Saft · Heißgetränk

*two rolls · cheese · sliced meat · jam · honey · boiled egg · juice · hot drink*



## Speck

15,00 €

zwei Spiegeleier · Speck<sup>2,3,6</sup> · Bauernbrot · Salatbouquet

*two fried eggs · bacon · toasted brown bread · salad bouquet*



## Lachs

17,00 €

zwei Rühreier · Toast · Sahnemeerrettich · Räucherlachsscheiben · Salatbouquet

*two scrambled eggs · toast · horseradish cream · smoked salmon slices · salad bouquet*

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

# KAFFEESPEZIALITÄTEN

**Mohrenhaferl Filterkaffee<sup>9</sup>** 4,70 €

*Mohren-Haferl of coffee – „Haferl“ is a larger cup*

**Tasse Café Crème<sup>9</sup>** 4,20 €

**Mohrenhaferl Café-Crème** 5,60 €

*Caffè crema*

**Mohrenhaferl Café Crème entkoffeiniert** 5,60 €

*Large cup of decaffeinated coffee*

**Mohrenhaferl Cappuccino<sup>8, 9</sup>** 5,60 €

*Large cup of cappuccino*

**Mohrenhaferl Milchkaffee<sup>8, 9</sup>** 5,60 €

*Large cup of coffee with milk*

**Espresso<sup>9</sup>** 4,00 €

**Espresso Macchiato<sup>8, 9</sup>** 4,00 €

**Latte Macchiato<sup>8, 9</sup>** 5,60 €

Sirup Karamell, Mandel, Kokos, Vanille,  
Macadamia oder Schokolade 6,00 €

*syrup caramel, almond, coconut, vanilla, macadamia or chocolate*

**Kaffee Irish Cream<sup>1, 8, 9</sup>**

**Café Crème · Baileys · Sahne** 9,50 €

*Coffee · Baileys · whipped cream*

**Kaffee Amaretto<sup>1, 4, 8, 9</sup>**

**Café Crème · Amaretto · Sahne** 9,50 €

*Coffee · Amaretto · whipped cream*

**Irish Coffee<sup>8, 9</sup>**

**Café Crème · Whiskey · brauner Zucker · Sahne** 10,00 €

*Coffee · whiskey · brown sugar · whipped cream*

# H EISSGETRÄNKE

 Tee „Bioteaque“ aus offenem Biotee im Teesieb  
auf Wunsch mit Milch oder Zitrone

in der Kanne serviert 9,50 €  
im Haferl serviert 5,50 €

Earl Grey, Assam oder Darjeeling

*Earl Grey, Assam or Darjeeling*

Grüner Tee China Sencha

*Green tea China sencha*

Kräuter-Früchtetee-Vitamin C

*Herbal fruit tea - Vitamin C*

Rooibos/Limone

*Rooibos/Lemon*

Pfefferminze oder Kamille

*Peppermint tea or chamomile tea*

 **Glühwein oder Jagertee** 6,00 €

*Mulled wine or Jagertee*

 **Schokolade**

Heiße Schokolade mit Sahne im Haferl 5,50 €

*Large cup of hot chocolate · whipped cream*

Lumumba

**Schokolade · Crème de Cacao · Brandy · Sahne** 9,50 €

*hot chocolate · crème de cacao · brandy · whipped cream*

# SÜSSES



## Kaiserschmarrn

Mandeln · Karamellzucker · stückiges Apfelkompott <sup>8</sup>	18,00 € klein 15,00 €
,Kaiserschmarrn' - almonds · caramel sugar · apple compote	



## Apfelstrudel<sup>8</sup>

Apple strudel	5,20 €
+ Sahne <i>with whipped cream</i>	6,00 €
+ Vanillesauce <i>with vanilla sauce</i>	8,50 €
+ Vanilleeis <i>with vanilla ice cream</i>	9,80 €
+ allem <i>with everything</i>	11,50 €



## Kuchen & Torten

täglich frisch zur Auswahl in unserer Schauküche <i>a selection of delicious cakes</i>	5,70 €
---	--------

+ Sahne / <i>with whipped cream</i>	6,50 €
-------------------------------------	--------



## Frisch gebackene Waffel<sup>8</sup>

Freshly baked waffle	
+ Puderzucker <i>with powdered sugar</i>	6,50 €
+ Vanilleeis · Walnusseis · Karamellsauce · Eierlikör · Sahne	11,50 €

*vanilla or walnut ice cream · caramel sauce · advocaat ·  
whipped cream*

+ heiße Kirschen · Schokoladeneis · Vanille- eis · geröstete Mandeln · Sahne	11,50 €
<i>warm cherries · chocolate and vanilla ice cream · roasted almonds · whipped cream</i>	

# FÜR DEN KLEINEN HUNGER

## Gemischter Salat der Saison 🥗

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

8,00 €

*Seasonal mixed salads – yoghurt-herb-dressing ·  
baguette (vegan balsamico-dressing)*

## Kraftbrühe vom heimischen Rind

Gemüse-Julienne · Rindfleischwürfel ·  
Maultaschen · Flädle

Tasse 7,50 €

Schüssel 9,00 €

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

## Gulaschsuppe

heimisches Rind · Paprika ·  
Kartoffeln · Brot

Tasse 9,00 €

Schüssel 11,00 €

*Goulash soup – local beef · bell pepper ·  
potato · bread*

## Weißwürste in der Terrine

süßer Senf · Brezel

11,50 €

*Bavarian veal sausages – sweet mustard · pretzel*

## Gebratener Ziegenkäse

mit Thymianhonig 🥗

karamellisierte Walnüsse · Feldsalat ·

Balsamico-Vinaigrette · Baguette

16,50 €

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

## Allgäuer Wurstsalat

Zwiebeln · Cornichons · Vinaigrette ·  
Bergkäsestreifen · Brot

16,00 €

*Allgäu-style sausage salad - onions · gherkins ·  
vinaigrette · strips of mountain cheese · bread*



Vegan



Vegetarisch

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

**Mohren Club-Sandwich**

Toast · Putenbrust · Tomate · Salat ·  
Spiegelei · Senf-Mayonnaise · Speck ·  
Pommes frites

21,00 €

*Toast · turkey breast · tomato · salad · fried egg ·  
mustard mayonnaise · bacon · french fries*

**Großer gemischter Salat der Saison**

verschiedene Rohkostsalate · Blattsalate · geröstete Saaten und Kerne · Joghurt-Kräuter- Dressing · Baguette	15,00 €
– mit gebratenen Putenstreifen und Pilzen	22,00 €
– mit gebratenen Lachsstreifen und Feta	25,00 €

*Large mixed seasonal salad - assorted raw vegetable salads · leaf  
salads · roasted seeds and kernels · yogurt-herb dressing · baguette  
- with fried turkey strips and mushrooms  
- with fried salmon strips and feta*

**Allgäuer Kässpatzen**

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

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

**Rosa Kalbstafelspitzscheiben**

Thunfischsauce · gebackene Kapern · Rucola · Parmesansplitter	17,00 €
<i>Sliced pink veal brisket - tuna sauce · crispy capers · arugula · shaved Parmesan</i>	

**Blumenkohl-Falafel**

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

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

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

# BIERE

Zötler Gold vom Fass	0,3 l 4,40 € 0,5 l 6,70 €
<i>Zötler „Gold“ Export on tap</i>	
Zötler Radler vom Fass <sup>3</sup>	0,3 l 4,40 € 0,5 l 6,70 €
<i>Shandy</i>	
Zötler Korbinian Dunkel vom Fass	0,3 l 4,90 € 0,5 l 6,90 €
<i>Zötler dark beer, brewed according to an old Bavarian brewing secret</i>	
Zötler Pils vom Fass	0,3 l 4,70 €
<i>Zötler Pilsner on tap</i>	
Zötler Gold alkoholfrei	0,33 l 4,70 €
<i>“Gold“ Export alcohol-free</i>	
Zötler Hefeweizen vom Fass	0,5 l 6,90 €
<i>Zötler wheat beer on tap</i>	
Zötler Weißbier dunkel	0,5 l 6,90 €
<i>Dark wheat beer</i>	
Zötler Weißbier leicht	0,5 l 6,90 €
<i>Light wheat beer</i>	
Zötler Weißbier alkoholfrei	0,5 l 6,90 €
<i>Alcohol-free wheat beer</i>	

<sup>1</sup> Mit Farbstoff <sup>2</sup> mit Konservierungsstoffen <sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel <sup>4</sup> mit Geschmacksverstärker <sup>5</sup> geschwefelt <sup>6</sup> geschwärzt <sup>7</sup> mit Phosphat <sup>8</sup> mit Milcheiweiß <sup>9</sup> koffeinhaltig <sup>10</sup> chininhaltig <sup>11</sup> mit Süßungsmittel <sup>12</sup> enthält Phenylalaninquelle <sup>13</sup> gewachst <sup>14</sup> Jodsalz <sup>15</sup> weinhaltiges Getränk

# OFFENE WEINE



## 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, halbtrocken, 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, trocken, 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, Würtemberg

0,2 l 9,00 €

# VORWEG & HINTERHER



## APERITIF

### Mohren-Riesling-Sekt

Klaus Herres, Leiwen/Mosel

0,1 l 5,80 €

### Prosecco Superiore

Valdobbiadene Cuvée Boj

0,1 l 6,80 €

### Aperol Spritz<sup>1,15</sup>

8,80 €

Prosecco · Aperol · orange slice

### Limoncello Spritz<sup>1,15</sup>

8,80 €

Limoncello · Prosecco · orange slice

### Hugo<sup>15</sup>

8,80 €

Prosecco · lime · elderflower syrup · mint

### Ramazotti arrancia 0,0% - alkoholfrei

8,00 €

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

### Campari Orange oder Soda

4 cl 9,80 €

### Martini Bianco, rosso oder dry

5 cl 6,80 €



## SPIRITUOSEN

### Obstler, Williams, Gebirgsenzian

2 cl 4,00 €

### Linie Aquavit, Fernet Branca<sup>1</sup>, Ramazotti<sup>1</sup>,

Jägermeister<sup>1</sup>, Asbach Uralt

2 cl 4,50 €

### Hennessy VS Cognac

2 cl 8,00 €



## LIKÖRE

### Amaretto<sup>1,4,8</sup> heiß mit Sahnehaube

2 cl 5,00 €

### Bailey's Irish Cream<sup>1,8</sup>

2 cl 4,50 €



## FONDUE-ABEND

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.

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, Gemüse und mixed pickles. Echte Käseliebhaber verwöhnen wir gerne mit einem klassischen Käsefondué.

ab 2 Personen buchbar

Fondue Chinoise ab **44,00** € pro Person

Käsefondué ab **36,00** € pro Person



## 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 herzhafte Köstlichkeiten von der Etagere, bedienen Sie sich an der Teebar und probieren Sie aus unserem vielseitigen Teeangebot. Ab 2 Personen.

**29,00** € pro Person

auf Vorbestellung ab 2 Personen

# WeINGALA

Haben Sie Lust auf ein kulinarisches Event der Extraklasse?  
Freuen Sie sich auf eine echte Gaumenfreuden bei  
unserer Weingala. Ein Abend voller Genuss,  
der in Erinnerung bleibt.

## Jakobsmuschel

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



## Loup de Mer

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



## Rosa Lammhüfte

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



## Café Gourmand

Espresso · Crème Brûlée · Schokotörtchen  
Baileys Parfait · Kirschgel  
*inkl. 1 Flasche 0,75l Mineralwasser*

**99,00 € pro Person**



Entdecken Sie jetzt diese oder individuell  
für Sie kreierte kulinarische Erlebnisse.  
[www.hotel-mohren.de/genussmomente](http://www.hotel-mohren.de/genussmomente)



# MOHREN

RESTAURANT

Marktplatz 6 · 87561 Oberstdorf

Tel: 08322 / 9120 · [info@hotel-mohren.de](mailto:info@hotel-mohren.de) · [www.hotel-mohren.de](http://www.hotel-mohren.de)

Winter 2026