



CA FÉ

K A R T E



MOHREN
RESTAURANT

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 herzhaften 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 begehrt. Egal ob süß, fruchtig, herzhaft 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 · Wurst⁷ · Marmelade ·
Honig · gekochtes Ei · Saft · Heißgetränk

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



Speck

15,00 €

zwei Spiegeleier · Speck^{2,3,6} · 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 Filterkaffee⁹	4,70 €
--	---------------

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

Tasse Café Crème⁹	4,20 €
-------------------------------------	---------------

Mohrenhaferl Café-Crème	5,60 €
--------------------------------	---------------

Caffè crema

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

Large cup of decaffeinated coffee

Mohrenhaferl Cappuccino^{8,9}	5,60 €
--	---------------

Large cup of cappuccino

Mohrenhaferl Milchkaffee^{8,9}	5,60 €
---	---------------

Large cup of coffee with milk

Espresso⁹	4,00 €
-----------------------------	---------------

Espresso Macchiato^{8,9}	4,00 €
---	---------------

Latte Macchiato^{8,9}	5,60 €
--------------------------------------	---------------

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

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

Kaffee Irish Cream^{1,8,9}	
---	--

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

Coffee · Baileys · whipped cream

Kaffee Amaretto^{1,4,8,9}	
--	--

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

Coffee · Amaretto · whipped cream

Irish Coffee^{8,9}	
-----------------------------------	--

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

Coffee · whiskey · brown sugar · whipped cream

HEISSGETRÄNKE



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	18,00 €
Apfelkompott ⁸	klein 15,00 €

*„Kaiserschmarrn“ · almonds · caramel sugar ·
apple compote*



Apfelstrudel⁸

5,20 €

Apple strudel

+ 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	5,70 €
--	--------

a selection of delicious cakes

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



Frisch gebackene Waffel⁸

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 €
---	---------

*warm cherries · chocolate and vanilla ice cream ·
roasted almonds · whipped cream*

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 €

*Consommé 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 Kässpätzlen 🌿

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 €

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

Blumenkohl-Falafel 🌿

Süßkartoffelpüree · Gegrilltes Gemüse ·
Rote-Bete-Hummus

19,00 €

klein 17,00 €

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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2 l 3,40 €
Alpina C Cola ^{1,3,9} , Orange ^{1,3} , Zitrone ³ , Spezi ^{1,3,9}	0,4 l 5,40 €

Coke, orangeade, lemonade

Coca-Cola Zero ^{1,2,9,12}	0,2 l 3,80 €
------------------------------------	----------------

Apfel-, Orangen-, Kirsch-, Johannisbeer-, Rhabarber- oder Maracujasaft	0,2 l 3,90 €
---	----------------

*Apple-, orange-, cherry-, black currant-, rhubarb-
or passion fruit juice*

	0,2 l 3,40 €
Alle Säfte als Schorle	0,4 l 5,40 €

All juices with sparkling water

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 €

Allgäu lemonade

	0,25 l 3,30 €
	0,5 l 6,00 €
Krumbach Gourmet medium oder still	0,75 l 8,00 €

Mineral water still or fizzy

	0,2 l 2,80 €
Tafelwasser	0,4 l 4,50 €

Table water

Crodino ²	0,1 l 4,80 €
----------------------	----------------

San Bitter ²	0,1 l 4,80 €
-------------------------	----------------

BIERE

	0,3 l	4,40 €
Zötler Gold vom Fass	0,5 l	6,70 €

Zötler „Gold“ Export on tap

	0,3 l	4,40 €
Zötler Radler vom Fass ³	0,5 l	6,70 €

Shandy

	0,3 l	4,90 €
Zötler Korbinian Dunkel vom Fass	0,5 l	6,90 €

Zötler dark beer, brewed according to an old Bavarian brewing secret

	0,3 l	4,70 €
Zötler Pils vom Fass		

Zötler Pilsner on tap

	0,33 l	4,70 €
Zötler Gold alkoholfrei		

„Gold“ Export alcohol-free

	0,5 l	6,90 €
Zötler Hefeweizen vom Fass		

Zötler wheat beer on tap

	0,5 l	6,90 €
Zötler Weißbier dunkel		

Dark wheat beer

	0,5 l	6,90 €
Zötler Weißbier leicht		

Light wheat beer

	0,5 l	6,90 €
Zötler Weißbier alkoholfrei		

Alcohol-free wheat beer

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

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 ^{1, 15}

8,80 €

Prosecco · Aperol · orange slice

Limoncello Spritz ^{1, 15}

8,80 €

Limoncello · Prosecco · orange slice

Hugo ¹⁵

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 ¹, Ramazotti ¹,
Jägermeister ¹, Asbach Uralt

2 cl 4,50 €

Hennessy VS Cognac

2 cl 8,00 €



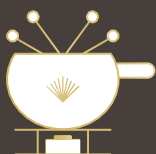
LIKÖRE

Amaretto ^{1, 4, 8} heiß mit Sahnehaube

2 cl 5,00 €

Bailey's Irish Cream ^{1, 8}

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 Käsefondue.

ab 2 Personen buchbar

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

Käsefondue 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 herzhaftes 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 Aufricht, 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



MOHREN
RESTAURANT

Marktplatz 6 · 87561 Oberstdorf

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

Winter 2026