



CA

FE

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 an!

André Brandt
Hoteldirektor

GENUSS

AM
MARKTPLATZ

FRÜHSTÜCK

Von 7.30 - 11.00 Uhr



Schlemmerfrühstück

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. Starten Sie zwischen 7.30 Uhr und 11.00 Uhr gemütlich und genussvoll in den Tag. Es sind bereits alle Heißgetränke nach Wahl enthalten.



Auswahl vom Buffet

19,00 €

zwei Semmel · Käse · Wurst · Marmelade
Honig · gekochtes Ei · Saft · Heißgetränk

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



Speck

15,00 €

zwei Spiegeleier · Speck · 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 unser Servicepersonal.

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Mohrenhaferl Filterkaffee⁹ 4,80 €

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

9,80 €

im Haferl serviert

5,60 €

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



Schokolade

Heiße Schokolade mit Sahne im Haferl

5,60 €

Large cup of hot chocolate · whipped cream

Lumumba

Schokolade · Crème de Cacao · Brandy · Sahne

9,80 €

hot chocolate · crème de cacao · brandy · whipped cream

SÜSSES



Kaiserschmarrn

Mandeln · Karamellzucker	18,00 €
Kirschkompott	klein 15,00 €

*„Kaiserschmarrn“ – almonds · caramel sugar
cherry compote*



Apfelstrudel⁸

5,50 €

Apple strudel

+ Sahne <i>with whipped cream</i>	6,30 €
+ Vanillesauce <i>with vanilla sauce</i>	8,50 €
+ 2 Kugeln Vanilleeis <i>2 scoops of vanilla ice cream</i>	10,00 €

+ Allem

*(1 Kugel Vanilleeis · Vanillesauce · Sahne)
with everything (1 scoop vanilla ice cream · vanilla
sauce · whipped cream)*

11,50 €



Kuchen & Torten

täglich frisch zur Auswahl in unserer Schauküche	5,90 €
--	--------

A selection of delicious cakes

+ Sahne / <i>with whipped cream</i>	6,70 €
-------------------------------------	--------



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 Vanilleeis · geröstete Mandeln · Sahne	11,50 €
---	---------

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

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Butterbrezel 🌱

Allgäuer Landbutter 4,50 €

Buttered pretzel – Allgaeu country butter

Kraftbrühe vom heimischen Rind

Gemüse-Julienne · Leberknödel Tasse 7,50 €

Maultaschen · Flädle Schüssel 9,00 €

*Consommé of beef – julienned vegetables
liver dumpling · sliced pancakes · ravioli*

Hausgemachte Gulaschsuppe

heimisches Rind · Paprika Tasse 9,50 €

Kartoffeln · Bauernbrot Schüssel 11,50 €

*Home made goulash soup – local beef · bell pepper
potato · bread*

1 Paar Weißwürste in der Terrine

süßer Senf · Brezel 11,50 €

1 pair of veal sausages – sweet mustard · pretzel

Gebratener Ziegenkäse

mit Thymianhonig 🌱

karamellierte Walnüsse · Feldsalat

Balsamico-Vinaigrette · Baguette 17,00 €

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

Allgäuer Wurstsalat

Rote Zwiebeln · Cornichons · Vinaigrette

Bergkäsestreifen · Brot 16,00 €

*Allgaeu-style sausage salad – red onions · gherkins
vinaigrette · strips of mountain cheese · bread*

 Vegan  Vegetarisch

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

Fragen Sie gerne nach
unserer großen Speisekarte.
Feel free to ask for our extensive menu

Käsebro

2 Scheiben Bauernbro · Allgäuer
Bergkäse · Cornichons · Rote Zwiebeln 13,00 €

Cheese sandwich – pickles · vinaigrette · mountain cheese strips · bread

Gemischter Salat der Saison 🌿

Joghurt-Kräuter-Dressing · Baguette
(vegan mit Balsamico-Dressing 🌿🌿) 8,50 €

*Seasonal mixed salads – yoghurt-herbs-dressing
baguette (vegan: balsamic dressing)*

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 Krautkrapfen 🌿

Karamellisierte Zwiebeln 18,00 €
Kräuterschmand · gemischter Salat klein 16,00 €

*Allgaeu cabbage dumplings – caramelized onions · herb
sour cream · mixed salad*

Beef Tatar

gebackenes Eigelb · Kressedip
geröstetes Baguette 20,00 €
+ Pommes frites und Mayonnaise 25,00 €

Beef tartare – baked egg yolk · cress dip · toasted baguette

Gnocchi in Cashew-Cremesauce 🌿 19,00 €
frischer Spinat · Champignon · Kirschtomaten klein 17,00 €

*Gnocchi in cashew cream sauce – fresh spinach
mushrooms · cherry tomatoes*

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2 l	3,50 €
Alpina C Cola ^{1,3,9} , Orange ^{1,3} , Zitrone ³ , Spezi ^{1,3,9}	0,4 l	5,50 €

Coke, orangeade, lemonade

Coca-Cola Zero ^{1,2,9,12}	0,2 l	4,00 €
------------------------------------	-------	--------

Apfel-, Orangen-, Kirsch-, Johannisbeer-, Rhabarber- oder Maracujasaft	0,2 l	4,00 €
---	-------	--------

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

	0,2 l	3,50 €
Alle Säfte als Schorle	0,4 l	5,50 €

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 | 4,90 €

Allgaeu 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	4,50 €
Zötler Gold vom Fass	0,5 l	6,80 €

Zötler „Gold“ Export on tap

	0,3 l	4,50 €
Zötler Radler vom Fass ³	0,5 l	6,80 €

Shandy on tap

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

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

Zötler Pils vom Fass	0,3 l	4,80 €
----------------------	-------	--------

Zötler Pilsner on tap

Zötler Gold alkoholfrei	0,33 l	4,80 €
-------------------------	--------	--------

„Gold“ Export alcohol-free

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

Zötler wheat beer on tap

Zötler Weißbier dunkel	0,5 l	6,90 €
------------------------	-------	--------

Dark wheat beer on tap

Zötler Weißbier leicht	0,5 l	6,90 €
------------------------	-------	--------

Zötler light wheat beer

Zötler Weißbier alkoholfrei	0,5 l	6,90 €
-----------------------------	-------	--------

Zötler 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

O FFENE 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, Limoncello Spritz oder Hugo

0,2 l 8,80 €

Ramazotti Aperitivo Arancia 0,0 % – alkoholfrei

Ramazotti Arancia alkoholfrei

Tonic Water · Orange · Rosmarin 0,2 l 8,50 €

*Ramazotti arancia 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 Branca¹, Ramazotti¹,
Jägermeister¹, Asbach Uralt

2 cl 4,50 €

Hennessy V.S. Cognac

2 cl 8,00 €



LIKÖRE

Amaretto^{1,4,8} heiß mit Sahnehaube

2 cl 5,00 €

Baileys Irish Cream^{1,8}

2 cl 4,50 €



FONDUE-ABEND

Fondue Chinoise

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.

Mit verschiedenen Fleischmedaillons, Dips und Saucen, Kartoffelecken, Gemüse und Mixed Pickles

ab 2 Personen buchbar

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



MOHREN TEA TIME

Wie lässt sich die Zeit zwischen Mittag und Abend besser genießen als bei einer gemütlichen Tasse Tee und feinen Köstlichkeiten? 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 herzhaftere 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

4-Gang Menü ab 2 Personen

Beef Tatar

Gebackenes Eigelb · Kressedip · geröstetes Baguette
Glas 0,1l Champagner



Gebratene Garnele

Safranrisotto · Knoblauchbutter · glacierte Kirschtomaten
*Glas 0,1l Weißwein: El Rincon Chardonnay barrica
Navarra, Spanien*



Kalbsfiletmedaillon im Speckmantel

Portweinjus · getrüffeltes Kartoffelgratin · Brokkoli · Vanille-Möhren
Glas 0,2l Rotwein: Aufrichtig rot, Weingut Aufricht, Bodensee



Crêpe Suzette

Flammender Grand Marnier · Orangensauce · Vanilleeis

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

Sommer 2026