

## Unser *Herburer* Genuss Menü

### **Tartar und gebackene Krokette vom Kalb**

mit eingelegten Kräuterseitlingen, Sauerrahm und Avocado

\*\*\*\*\*

### **Spargelcremesuppe mit Orange und Sailer's Leindotteröl**

\*\*\*\*\*

### **Bodenseefisch nach „Tagesfang“ an Weißweinschaum**

mit Frühlingsgemüse und hausgemachten Kartoffel-Gnocchi

oder

### **Kurz gebratenes Kotelette und geschmorte Schulter vom Klausler Lamm**

an Thymianjus mit gegrilltem grünem Spargel,

Tomaten und Parmesan Bramata

\*\*\*\*\*

### **Rhabarberragout mit hausgemachtem Sauerrahmeis**

**Crumble und Vanilleschaum**

oder

### **Vorarlberger Käseauswahl**

mit Fürstenauer Panforte

**Genuss Menü in drei Gängen € 55,00** (Vorspeise, Hauptspeise, Dessert)

**Genuss Menü in vier Gängen € 59,50** (+ Suppe)



Herburger's  
*Herburer*

## Vorspeise und Suppen

**Tartar und gebackene Krokette vom Kalb** € 15,80

mit eingelegten Kräuterseitlingen, Sauerrahm und Avocado

\*\*\*\*\*

**Gebeizter Seesaibling mit weißem und grünem Spargel** € 14,80

mit Radieschen vom Biohof Breuß und Frischkäse

\*\*\*\*\*

**Frühlingsalat an Apfel-Sherry Dressing** € 9,80

mit Rhabarber, Pistazien und pikanten Cantuccini

\*\*\*\*\*

**Hausgemachte Gnocchi mit Lammsugo und Belperknolle** als Vorspeise € 13,90

als Hauptspeise € 18,90

### Wählen Sie von unserem reichhaltigen Salatbuffet

Salatteller € 6,50

kleine Salatschüssel € 5,10

dazu servieren wir Ihnen:

gebackenes Zanderfilet € 12,00

gebratene Putenstreifen € 8,00

## Suppen

**Kräftige Tafelspitzsuppe** € 5,10

mit Frittaten oder Leberspätzle

\*\*\*\*\*

**Zwiebelsuppe mit Schwarzbrot Croutons** € 6,00

und Bergkäse gratiniert

\*\*\*\*\*

**Spargelcremesuppe mit Orange und Sailer's Leindotteröl** € 6,20



Herburger's  
*Mohren*

## Empfehlung von unserem Küchenchef Team Mathias Enzenhofer und Pascal Lang

### Unsere Spargel kommen aus dem Marchfeld und vom Mökinghof in Uhdingen/Bodensee

**Frischer Spargel mit Hollandaise und Kartoffeln** € 20,50  
**wahlweise auch mit Vinigrette** Bistro Portion € 16,00  
**oder Olivenöl + Parmesan**

dazu Filetsteak 150g € 19,20  
dazu Bodenseefisch nach Tagesfang € 15,50  
dazu Schinken vom Gstach € 9,00

**Kurz gebratenes Kotelette und geschmorte Schulter vom Klauser Lamm**  
an Thymianjus mit gegrilltem grünem Spargel, € 31,80  
Tomaten und Parmesan Bramata Bistro Portion € 29,80

\*\*\*\*\*

**Bodenseefisch nach „Tagesfang“ an Weißweinschaum** € 28,50  
mit Frühlingsgemüse und hausgemachten Kartoffel-Gnocchi Bistro Portion € 26,50

\*\*\*\*\*

**Rosa gebratenes Lammnüsschen und Pflanzlerl vom Klauser Lamm** € 29,80  
an Thymianjus mit Kohlrabi und Bärlauch Ravioli Bistro Portion € 27,80

\*\*\*\*\*

**Bärlauch - Ravioli** € 20,50  
mit getrockneten Tomaten, Junglauch und Belperknolle Bistro Portion € 18,10



Herburger's  
*Mohren*

## Traditionelle Köstlichkeiten aus heimischen Produkten

### Filetspieß „Mohren“ mit Kalbs,- Schweins,- und Rindsfilet

dazu Letscho, Naturjus und Teufels Sauce  
mit glaciertem Gemüse, Pommes frites und Curryreis

€ 27,50

Bistro Portion € 24,50

\*\*\*\*\*

### Filetsteak vom österreichischen Rind

an Pfefferrahmsauce mit Gemüse und Kartoffelkroketten

€ 35,00

Bistro Portion € 31,80

\*\*\*\*\*

### Wiener Schnitzel aus der Pfanne

vom Kalb mit Petersilienkartoffeln  
vom Schwein mit Pommes frites

€ 22,00

€ 16,50

\*\*\*\*\*

### Kalbsleber in Butter gebraten

mit Reis und Gemüse  
wahlweise mit Kartoffelrösti und Gemüse

€ 22,50

Bistro Portion € 19,00

€ 24,50



Herburger's  
*Mohren*

## Eisspezialitäten

**Crème Eis:** Vanille, Erdbeere, Schokolade, Kaffee, Walnuss, Joghurt

**Hausgemachtes Sorbet:** Exotik, Zitrone, Cassis € 2,10

\*\*\*\*\*

**Kleine Raupe Nimmersatt** € 6,00

(Vanille,- Erdbeer,- und Schokoeis mit Smarties)

\*\*\*\*\*

**Gerdas kleine, feine Empfehlung:** € 6,20

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis, Sahne  
und auf Wunsch mit einem Schuss Eierlikör

\*\*\*\*\*

**Coup Danmark** € 6,90

(Vanilleeis mit warmer Schokosauce und Sahne)

auf Wunsch mit Bananenscheiben € 7,90

\*\*\*\*\*

**Moccacino** € 7,80

(Vanilleeis mit Moccaessenz, Mocca Likör und Sahne)

\*\*\*\*\*

**Frischer Apfelstrudel** € 4,80

auf Wunsch mit Vanilleeis und Sahne € 6,20

\*\*\*\*\*



Herburger's  
Möhren

## Dessertspezialitäten

### Schokoküchlein

€ 8,80

mit hausgemachtem Vanilleeis  
(ca. 15 Minuten Wartezeit)

\*\*\*\*\*

### Rhabarberragout mit hausgemachtem Sauerrahmeis,

€ 8,50

Crumble und Vanilleschaum

\*\*\*\*\*

### Mousse au Chocolat und Mandelmousse

€ 10,50

\*\*\*\*\*

### Dessertvariation „Mohren“

€ 13,50

lassen Sie sich überraschen

\*\*\*\*\*

### Unsere Käsespezialitäten aus Vorarlberg:

Bergkäse Dorfsennerei Schnifis, Ziege von Ingo Metzler Egg, Backsteiner von Sennerei Sibratsgfell,  
Camembert von Sennerei Bantel Möggers, Sura Käs Dorfsennerei Schnifis - Sulz

**dazu** Fürstenuaer Panforte

€ 9,80

kleine Portion € 7,80

### Käse & Wein

€ 14,00

(kleiner Käseteller & 1 Glas Süßwein von unserem Offen Ausschank)



Herburger's  
*Mohren*