

# Unser *Herburer* Genuss Menü

## 3 – er Tapas zur Wahl

\*\*\*\*\*

### Maisschaumsuppe

mit gebratener Garnele

\*\*\*\*\*

### In Weißbrotbrösel gebackenen Bodenseefisch an

Knoblauchaioli mit Rote Beete und Winter-Kräuter-Risotto

oder

### 48 Stunden rosa gegartes Jungrind vom Dünserberg an Sauce Hollandaise

mit Speckrosenkohl und Bärlauchravioli

\*\*\*\*\*

### Creme Brûlée

mit Vanille, Exotik Sorbet und Früchte

oder

### Vorarlberger Käseauswahl

mit hausgemachtem Früchtebrot

**Genuss Menü in drei Gängen € 58,00** (Vorspeise, Hauptspeise, Dessert)

**Genuss Menü in vier Gängen € 65,00** (+ Suppe)



Herburger's  
*Herburer*

## Mohren Ländle Tapas

**Frischkäseravioli** mit Junglauch und Belperknolle

**Maiscremesuppe** mit Garnelen

**Bio – Höchster Hühner Cordon Bleu** mit Kartoffelsalat

**Vitello Tonnato „New Mohren – Style „** vom Dünserberger Kalb

**Gebackenes Bodensee – Fischnockerl** mit Kapernmayo

**Mohren Alpensushi ( Saibling, Avocado, Kürbischutney )**

je € 4,50

3 Tapas € 12,00

6 Tapas € 23,50

### Wählen Sie von unserem reichhaltigen Salatbuffet

Salatteller € 6,50

kleine Salatschüssel € 5,50

## Suppen

**Tafelspitzsuppe** € 5,50

mit Frittaten oder Leberspätzle

\*\*\*\*\*

**Maisschaumsuppe** € 6,20

mit gebratener Garnele € 7,50

\*\*\*\*\*

**“Lorenas Geheimnis”** Pastinakencremesuppe mit Sailer´s Walnussöl € 6,20

\*\*\*\*



Herburger's  
*Mohren*

## Empfehlung von unserem Küchenchef Pascal Lang und Sous Chefin Jessica Summer

**Hausgemachte Bärlauch Ravioli** (Koblacher Bärlauch) € 18,90  
mit Belperknolle und Tomatenrispen

\*\*\*\*\*

**In Weißbrotbrösel gebackener Bodenseefisch an** € 29,10  
Knoblauchaioli mit Rote Beete und Winter-Kräuter-Risotto

\*\*\*\*\*

**48 Stunden rosa gegartes Jungrind vom Dünserberg an Sauce Hollandaise** € 31,60  
mit Speckrosenkohl und Bärlauch Ravioli

\*\*\*\*\*

**gebratener Bodensee Zander an Weißweinschaum** € 28,50  
mit Rispentomaten, Junglauch und hausgemachte Gnocchi

\*\*\*\*\*



Herburger's  
*Mohren*

## Köstlichkeiten aus heimischen Produkten

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

€ 29,10

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

\*\*\*\*\*

### Filetsteak vom österreichischen Rind an Pfefferrahmsauce

€ 35,60

mit Gemüse und hausgemachten Kartoffelkroketten

\*\*\*\*\*

### Wiener Schnitzel aus der Pfanne

€ 23,60

vom Kalb mit Petersilienkartoffeln oder Pommes

\*\*\*\*\*

### Ländle Kalbsleber mit Kräutern in Butter gebraten

mit Gemüse und Reis

€ 23,10

wahlweise mit Kartoffelrösti

€ 25,10

\*\*\*\*\*



Herburger's  
*Mohren*

## Eisspezialitäten

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

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

\*\*\*\*\*

### **Kleine Raupe Nimmersatt**

€ 6,50

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

\*\*\*\*\*

### **Gerdas kleine, feine Empfehlung:**

€ 6,70

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

\*\*\*\*\*

### **Coup Danmark**

€ 7,40

(Vanilleeis mit warmer Schokosauce und Sahne)

auf Wunsch mit Bananenscheiben

€ 8,40

\*\*\*\*\*

### **Moccacino**

€ 8,20

(Vanilleeis mit Moccaessenz, Mocca Likör und Sahne)

\*\*\*\*\*



Herburger's  
*Mohren*

## Dessertspezialitäten

### Schokoküchlein

€ 9,20

mit hausgemachtem Vanilleeis  
(ca. 15 Minuten Wartezeit)

\*\*\*\*

### Creme Brûlée

€ 9,90

mit Vanille, Exotik Sorbet und Früchte

\*\*\*\*\*

### Mousse au Chocolat in Weiß & Braun mit frischen Früchten

€ 10,90

\*\*\*\*\*

### Dessertvariation „Mohren“

€ 13,90

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 hausgemachtes Früchtebrot

€ 9,80

kleine Portion € 7,80

### Käse & Wein

€ 14,00

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



Herburger's  
*Mohren*