

Unser *Mohren* Genuss Menü

„Mohren´s Vitello Tonato“

Ländle Kalb und gebackener Bodensee – Thunfischnockerl mit eingelegten Rotweinzwiebeln und frischen Kräutern aus Mohren´s Garten

Tomatencremesuppe vom Biohof Breuss mit knusprigem Speck und Honigmelone

Gebratenes Bodensee Felchenfilet an Weißweinschaum

mit Fregola Sarda, und mediterranem Gemüse vom Biohof Breuß

oder

Knusprig gebratenes Brüstchen vom Höchster Hennele

an Sauce Supreme mit Pfirsich, Mangold und Gnocchi

Schokoküchlein

mit hausgemachtem Vanilleeis

oder

Unsere Käsespezialitäten aus aller Welt

lassen Sie sich mit Spezialitäten aus Vorarlberg, Italien, Frankreich und Spanien überraschen

Genuss Menü in drei Gängen € 51,00 (Vorspeise, Hauptspeise, Dessert)

Genuss Menü in vier Gängen € 56,00 (+ Suppe)



Herburger's
Mohren

Vorspeisen

„Mohren´s Vitello Tonato“ € 15,10

Ländle Kalb und gebackener Bodensee – Thunfischnockerl
mit eingelegten Rotweinzwiebeln und frischen Kräutern aus Mohren´s Garten

Variation von der Tomate € 12,80

begleitet mit Büffelmozzarella, gebackener Hühnerpraline und hausgemachtem Ketchup

Spätsommersalat „Mohren“ vom Biohof Breuß an Trüffel - Zitrusdressing € 10,50

mit Surakäs im Speckmantel, marinierten Trauben und Croutons

Wählen Sie von unserem reichhaltigen Salatbuffet

Salatteller € 6,50

kleine Salatschüssel € 5,50

Suppen

Tafelspitzsuppe € 5,50

mit Frittaten oder Leberspätzle

Tomatencremesuppe vom Biohof Breuss € 6,20

mit knusprigen Speck und Honigmelone

„Zemma Wirta Suppe“ € 6,20

Geeiste Kokos-Limettensuppe



Mohren
Herburger's

Empfehlung von unserem Küchenchef Pascal Lang und Sous Chefin Jessica Summer

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Pesto Verde,

€ 18,50

Honig Melone, geschmorte Tomate und Mangold

Coq au Vin von der Wolfurter Ente (Bernd Höfrater) an Zweigelt- Thymianjus

€ 27,50

an Biogemüse und Kartoffelriebe

Knusprig gebratenes Brüstchen vom Höchster Hennele (Lukas Kreiler)

€ 28,50

an Sauce Supreme mit Pfirsich, Mangold und Gnocchi

Gebratenes Bodensee Felchenfilet an Weißweinschaum

€ 28,50

mit Fregola Sarda, mediterranem Gemüse vom Biohof Breuß



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
wahlweise mit Röstli

€ 23,10

€ 25,10



Herburger's
Mohren

Eisspezialitäten

Creme Eis: Vanille, Erdbeere, Schokolade, Kaffee, Walnuss, Joghurt

Hausgemachtes Sorbet: Exotik, Zitrone, Cassis

€ 2,30

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

Marinierte Erdbeeren

€ 8,40

mit Vanilleeis

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
Möhren

Dessertspezialitäten

Unsere Käsespezialitäten aus aller Welt

lassen Sie sich mit Spezialitäten aus Vorarlberg, Italien, Frankreich und Spanien überraschen

€ 10,50

kleine Portion € 8,50

Käse & Wein

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

€ 14,00

Schokoküchlein

mit hausgemachtem Vanilleeis
(ca. 15 Minuten Wartezeit)

€ 9,20

Crème-Brûlée

mit Vanille, Exotik Sorbet und Früchte

€ 9,90

Mousse au Chocolat in Weiß & Braun mit frischen Früchten

€ 10,90

Dessertvariation „Mohren“

lassen Sie sich überraschen

€ 13,90



Herburger's
Mohren