

Unser *Mohren* Genuss Menü

Zweierlei vom Reh

Involtini und Parfait mit Kürbis
Armagnac-Zwetschken, Brioche und Salzkaramel

Cremesuppe vom Röhner Hokkaido Kürbis

mit Äpfeln und gerösteten Blutwurstnockerl

Gebratenes Bodensee Felchenfilet an Weißweinschaum

mit Roter Beete, Wirsingroulade und Gnocchi Verde

oder

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken an Portwein-Schalottenjus

mit Rosenkohl, Pastinake und Steinpilzravioli

Zweierlei von der Zwetschke

mit Nougat Parfait

oder

Unsere Käsespezialitäten aus aller Welt

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

Genuss Menü in drei Gängen € 55,50 (Vorspeise, Hauptspeise, Dessert)

Genuss Menü in vier Gängen € 60,50 (+ Suppe)



Herburger's
Mohren

Vorspeisen

Zweierlei vom Reh

€ 15,50

Involtini und Parfait mit Kürbis

Armagnac-Zwetschken, Brioche und Salzkaramel

„Butterschnitzel“ vom Rind trifft Wald und Wiese

€ 12,80

gebratene Steinpilze und Mangold auf Trüffelbutter

Herbstsalat „Mohren“ vom Biohof Breuß an frisch-fruchtigem Dressing

€ 10,50

mit Surakäs im Speckmantel, Feigen und Croutons

Wählen Sie von unserem reichhaltigen Salatbuffet

Salatteller

€ 6,50

kleine Salatschüssel

€ 5,50

Suppen

Tafelspitzsuppe

€ 5,50

mit Frittaten oder Leberspätzle

Cremsuppe vom Röthner Hokkaido Kürbis

€ 6,20

mit Äpfeln und gerösteten Blutwurstnockerl



Herburger's
Mohren

Empfehlung von unserem Küchenchef Pascal Lang und Sous Chefin Jessica Summer

Kürbisrisotto

€ 18,50

mit eingelegtem Kürbis & Gorgonzola Feigen

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken an Portwein-Schalottenjus

€ 32,50

mit Rosenkohl, Pastinake und Steinpilzravioli

rosa gebratenes Rehnüssele an Wildpreiselbeerjus

€ 30,50

mit Blaukraut und Schupfnudeln

Gebratenes Bodensee Felchenfilet an Weißweinschaum

€ 28,50

mit Roter Beete, Wirsingroulade und Gnocchi Verde

Heimisches Hirschragout mit hausgemachten Preiselbeeren

€ 24,80

Blaukraut vom Biohof Breuß und Nussspätzle



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 Rösti

€ 23,10

€ 25,10



Herburger's
Mohren

Eisspezialitäten

DOLCE VITA Eis - Manufaktur

Crème Eis: Vanille, Erdbeere, Schokolade, Kaffee, Haselnuss, Joghurt

Hausgemachtes Sorbet: Exotik, Zitrone, Birne € 2,30

Kleine Raupe Nimmersatt

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

€ 6,50

Gerdas kleine, feine Empfehlung:

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

€ 6,70

Coup Danmark

(Vanilleeis mit warmer Schokosauce und Sahne)
auf Wunsch mit Bananenscheiben

€ 7,40

€ 8,40

Irish Coffee (Espresso, Irish Coffee, Sahne)

(am Tisch serviert)

€ 9,20



Herburger's
Möhren

Dessertspezialitäten

Unsere Käsespezialitäten aus aller Welt

€ 10,50

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

kleine Portion € 8,50

Käse & Wein

€ 14,00

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

Schokoküchlein

€ 9,20

mit hausgemachtem Vanilleeis

(ca. 15 Minuten Wartezeit)

Crème-Brûlée von der Tonka Bohne

€ 9,90

mit Birnensorbet & karamellisierten Nüssen

Zweierlei von der Zwetschke mit Nougat Parfait

€ 10,90

Dessertvariation „Mohren“ lassen Sie sich überraschen

€ 13,90



Herburger's
Mohren