



Wohlfühlen und Genießen
Wir pflegen Natürlichkeit & Gastfreundschaft

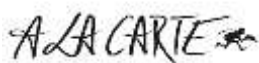
Herzlich Willkommen im Gasthof Mohnen! Genießen Sie Ihren Aufenthalt in unseren Stuben und im Restaurant, auf der Veranda und an der Bar.

Ausgezeichnete Küche für Feinschmecker

Bei uns erwarten Sie feine Gerichte, immer frisch und vorwiegend mit heimischen Produkten zubereitet. Unser vielfältiges Angebot und die Qualität der Speisen wurden in den Führern Wo isst Österreich? Gault Millau, A la Carte und Falstaff lobend erwähnt und ausgezeichnet. Das AMA Gütesiegel Vorarlberg zeichnet unsere typische österreichische Küche und die besonders gute Zusammenarbeit mit der heimischen Landwirtschaft aus.

Dafür verantwortlich:

**Familie Michaela, Marcel, Gerda und Elmar Herburger
und unser Team**



Ein Tipp:

Wenn Sie Zeit haben, genießen Sie einen kleinen Spaziergang durch unseren Erlebnispfad!

APERITIF:

UNSERE EMPFEHLUNG

Schlumberger Sparkling Spring Rosé (mit Erdbeeren)	€ 5,40
Roter Antica Formula erfrischend aufgespritzt mit Tonic water	€ 5,40
Mirtillo (Heidelbeere, Wacholder und Limette mit Bitter Lemon)	€ 5,40
„Frucht Aperitif“ Himbeer-Pfirsich mit Prosecco	€ 5,00
Hausaperitif (Sekt mit hausgemachtem Rosenlikör)	€ 5,50
Glas Prosecco	€ 4,80
Aperol „ Veneziano “	€ 5,40
Hugo (Holundersaft, Prosecco, Minze und Mineral)	€ 5,40
Sherry Extra dry „Palomino Fino“	€ 5,00
Sherry Tio Pepe medium	€ 5,00
Campari oder Cynar mit Soda	€ 4,50
Campari oder Cynar mit Orangensaft	€ 4,50
Martini dry, bianco oder rosso	€ 4,50
Le Kir	€ 5,50
Le Kir Royal	€ 5,50
Pernod	€ 5,00
Offley Portwein rot oder weiß	€ 5,00
„Siegfried Wonderleaf“ Alkoholfreier Gin mit Tonic und Rosmarin	€ 5,80
Alkoholfreier Cocktail Maracuja – Limette – Spritzer	€ 4,20
Tomatensaft	€ 3,50
Frisch gepresster Orangensaft	€ 3,50
Sanbitter mit Maracujasaft	€ 4,20

UNSERE WEINEMPFEHLUNG IM OFFENAUSSCHANK

Verkostungsaktion 4 x 1 Glas (0,1 lt.) um 19,50

1/8 Swingin White 2019

Welschriesling, Grüner Veltliner und Muskateller
Weingut Schaller, Podersdorf, Neusiedlersee € 5,90

1/8 Sauvignon Blanc 2018

Weingut Bannert, Obermarkersdorf, Niederösterreich € 5,80

1/8 Weißburgunder Falkensteiner Reserve 2018

Weingut Dürnberg, Falkenstein, Weinviertel € 6,10

1/8 Blaufränkisch E.T. 2015

Weingut Ernst Triebaumer, Rust, Neusiedlersee € 5,90

1/8 kleine Sünde 2017

Blaufränkisch, Merlot & Cabernet Sauvignon
Weingut Leberl, Großhöflein, Burgenland € 6,20

1 Glas Chardonnay Süsse Selektion 2014

Bioweingut Mantlerhof, Gedersdorf, Kremstal € 5,80

Gerne empfehlen wir Ihnen unser Rankweiler Wasser belebt nach der Grandeur Methode



Rankburger's
Wahren

Köstlichkeiten aus heimischen Produkten

Vorspeisen & Suppen

Salatteller € 6,50
gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing (italienisch oder Französisch)

Tafelspitzsuppe € 5,50
mit Frittaten oder Leberspätzle

Bärlauchschaumsuppe mit Pilztascherl € 6,20

Hauptspeisen

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 € 23,10
mit Gemüse und Reis



Herburger's
Mohren

Vorspeisen

Brennnessel Ceviche von der Lachsforelle € 15,80
Gartenkresse, Radieschen und Brombeere

Zupfsalat an Rhabarber – Grapefruit - Dressing € 10,50
mit Gebackenem Ziegenkäse

Hauptspeisen

Risotto vom Viktorsberger Safran € 19,50
mit Brokkoli und Stundenei aus dem Mohrengarten

Zweierlei vom Gisinger Kalb rosa gebraten & Ragout € 31,20
an Morchelrahmsauce mit weißem Spargel & hausgemachten Tagliolini

Gebratener Bodenseefisch € 28,50
an Weißweinschaum mit Mandelbrocoli und Risotto vom Viktorsberger Safran

Weißer Spargel vom Möcklingburg oder Marchfeld € 21,00

wahlweise mit:
Sauce Hollandaise
Sauce Vierge
Olivenöl – Parmesan

gebratener Bodenseefisch € 16,00
Gisinger Schinken € 9,00
Rindfiletsteak 150g € 17,80



Herburger's
Wahren

Dessert und Käse

Unsere Käsespezialitäten aus aller Welt

€ 10,50

mit Spezialitäten aus Vorarlberg, Italien, Frankreich und der Schweiz überraschen

1 Glas Chardonnay Süsse Selektion 2014

Bioweingut Mantlerhof, Gedersdorf, Kremstal

€ 5,80

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

€ 2,30

Hausgemachtes Sorbet: Zitrone, Rhabarber

Creme-Brûlée von der Tonka Bohne

€ 9,90

mit Rhabarber Sorbet

Weißes Schoko Panna Cotta mit allerlei vom grünen Apfel

€ 10,50



Herburger's
Wahnen

Lieber Gast!

Für die Verwendung von Produkten aus Vorarlberg und den umliegenden kulinarischen Regionen wurden wir von der AMA Marketing GesmbH. mit dem AMA-Gastrosiegel „Vorarlberg“ ausgezeichnet und zertifiziert.

Mit dieser Auszeichnung unterstützen wir durch den regionalen Bezug der Grundprodukte und Dienstleistungen für die Vorarlberger Wertschöpfung und somit zur Sicherung von direkten und nachgelagerten regionalen Arbeitsplätzen.

Folgende Produkte werden je nach saisonaler Verfügbarkeit bezogen:

Rind- Schwein- und Kalbfleisch, Wälder Hennele	Aus österreichischer Landwirtschaft über Karnerta, Feldkirch, Gstach Brederis, Metzler Egg und Johannes Kreiler Höchst
Milch & Milchprodukte mit AMA-Gütesiegel	Aus heimischer Landwirtschaft über Vorarlberg Milch, Feldkirch
Vorarlberger Käsespezialitäten	Sennerei Schnifis – Metzler Molkereiprodukte, Egg Alp Saluver, Freschen
Eier aus Bodenhaltung	Sennhof, Rankweil und eigener Produktion, Tobias Hartmann aus Gisingen
Kartoffeln, Blattsalate, Karotten und Kraut und weitere saisonale Gemüse und Salate	Aus Österreich und der Bodenseeregion über Fruchtexpress, Frastanz & Biohof Breuß, Röthis Tobias Hartmann, Gisingen
Forelle, Lachsforelle, Saibling und Wels	aus eigener Zucht von Güfel, Stadlerhof Mäder, Bodenseefische vom Schneider aus Höchst
Wild	Aus heimischer Jagd über Karnerta, Feldkirch
Riebel Mais	Richard Dietrich, Lauterach
Weitere Produkte heimischer Lieferanten	
Brot und Gebäck	Bäckerei Breuss, Rankweil
Mehl	Vorarlberg Mehl
Edelbrände, Most und Fruchtsäfte	Markus Summer, Rankweil, Amann Wilfried, Weiler
Safran	Nachbauer, Viktorsberg



Herburger's
Wahren

Unser *Mahren* Genuss Menü

Brennnessel Ceviche von der Lachsforelle

Gartenkresse, Radieschen und Brombeere

Risotto vom Viktorsberger Safran

mit Brokkoli und Stundenei aus dem Mohrengarten

oder

Zweierlei vom Gisinger Kalb rosa gebraten & Ragout

an Morchelrahmsauce mit weißem Spargel & hausgemachten Tagliolini

oder

Gebratener Bodenseefisch

an Weißweinschaum mit Mandelbrokkoli und Risotto vom Viktorsberger Safran

Unsere Käsespezialitäten aus aller Welt

mit Spezialitäten aus Vorarlberg, Italien, Frankreich und der Schweiz überraschen

oder

Weißes Schoko Panna Cotta

mit allerlei vom grünen Apfel

Genuss Menü Fleisch / Fisch in 3 Gängen € 54,00

Genuss Menü Vegi in 3 Gängen € 42,50



Mahren