



**Wohlfühlen und Genießen**  
**Wir pflegen Natürlichkeit & Gastfreundschaft**

Herzlich Willkommen im Gasthof Mohren! 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

<b>Chandon Garden Spritz</b>	<b>€ 5,40</b>
Roter Antica Formula	€ 5,40
erfrischend aufgespritzt mit Tonic water	
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

<b>1/8 Sauvignon Blanc“ Ried Mühlweg“ 2020</b>	
Weingut Hofbauer-Schmidt, Weinviertel, Niederösterreich	€ 5,90
<b>1/8 Riesling „Ried Köhlberg“ 2020</b>	
Weingut Hofbauer-Schmidt, Weinviertel, Niederösterreich	€ 5,80
<b>1/8 Chardonnay Nussberg 2018</b>	
Weingut Bannert, Weinviertel, Niederösterreich	€ 6,10
<b>1/8 St. Laurent Reserve 2016</b>	
Weingut Bannert, Weinviertel, Niederösterreich	€ 5,90
<b>1/8 Cuvee Zeitreise 2017</b>	
Blaufränkisch, Zweigelt Merlot	
Weingut Eichenwald, Horitschon, Burgenland	€ 6,20
<b>1 Glas Chardonnay Süsse Selektion 2014</b>	
Bioweingut Mantlerhof, Kremstal, Niederösterreich	€ 5,80



Herzog's  
Mahren

## Köstlichkeiten aus heimischen Produkten

### Vorspeisen & Suppen

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

\*\*\*\*\*

**Tafelspitzsuppe** € 5,50  
mit Frittaten oder Leberspätzle

\*\*\*\*\*

**Kürbiscremesuppe** mit Kürbiskernöl € 6,50

### 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

\*\*\*\*\*

**Heimisches Hirschragout mit Preiselbeeren** € 24,50  
dazu Blaukraut, Maroni und Spätzle

\*\*\*\*\*

**Gebratener Bodenseefisch** € 28,50  
mit Sprossenkohl, Granatapfel und Süßkartoffeln



Herburger's  
*Mohren*

## Vorspeisen

**Beef Tartar mit Jerusalem Artischoke,** € 15,80  
eingelegten Radieschen und Buttermilch

\*\*\*\*\*

**Gebeizter Lachs mit seinem Kaviar** € 14,50  
an Kartoffel-Olivenfond und Senfbrothippe

\*\*\*\*\*

**Zupfsalat** mit Gemüse vom Biohof Breuß und Kräutercroutons € 9,50

## Hauptspeisen

**Kürbisrisotto mit Roqfort-Feigen** € 19,50

\*\*\*\*\*

**Duett von der Wolfurter Ente Keule und Rosa gebratene Brust** € 29,50  
an Thymianjus mit Blaukraut, Maroni und Schupfnudeln

\*\*\*\*\*

**Hirschrückensteak an Preiselbeerjus** € 33,00  
mit Rahmwirsing und Kartoffel Riebel

## Dessert und Käse

**Unsere Käsespezialitäten aus aller Welt** € 10,50  
Vorarlberg, Italien, Frankreich und der Schweiz

**Creme Eis:** Vanille, Erdbeere, Schokolade, Kaffee, Haselnuss, Joghurt € 2,30  
**Hausgemachtes Sorbet:** Zitrone, Exotic

\*\*\*\*\*

**Creme Brûlée** mit Exotic Sorbet € 10,50

\*\*\*\*\*

**Mohr im Hemd** mit Schokosauce & Vanilleeis € 9,90

\*\*\*\*\*

**Topfenknödel gefüllt mit Nougat** auf Zwetschkenröster mit Zimteis € 11,00



Herburger's  
*Mahren*

## 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:

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



Herburger's  
*Mahren*

## Unser *Mahren* Genuss Menü

### **Gebeizter Lachs mit seinem Kaviar**

an Kartoffel-Olivenfond und Senfbrothippe

\*\*\*\*\*

### **Kürbisrisotto mit Roqfort-Feigen**

oder

### **Duett von der Wolfurter Ente Keule und Rosa gebratene Brust**

an Thymianjus mit Blaukraut, Maroni und Schupfnudeln

oder

### **gebratener Bodenseefisch**

mit Sprossenkohl, Granatapfel und Süßkartoffeln

\*\*\*\*\*

### **Unsere Käsespezialitäten aus aller Welt**

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

oder

**Mohr im Hemd** mit Schokosauce & Vanilleeis

**Genuss Menü Fleisch / Fisch in 3 Gängen € 52,90**

**Genuss Menü Vegi in 3 Gängen € 44,10**



Herburger's  
*Mahren*