



**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:

<b>Moët &amp; Chandon Garden Spritz</b>	€ 6,90
<b>Roter Antica Formula</b>	€ 5,90
erfrischend aufgespritzt mit Tonic water	
<b>Pampelle (Ruby Aperol mit pink Grapefruitsaft)</b>	€ 5,60
Mirtillo (Heidelbeere, Wacholder und Limette mit Bitter Lemon)	€ 5,90
<b>Hausaperitif (Sekt mit hausgemachtem Rosenlikör)</b>	€ 5,60
Glas Prosecco	€ 4,90
<b>Aperol „Veneziano“</b>	€ 5,90
Hugo (Holundersaft, Prosecco, Minze und Mineral)	€ 5,90
<b>Sherry Extra dry „Palomino Fino“</b>	€ 5,10
Sherry Tio Pepe medium	€ 5,10
<b>Campari oder Cynar mit Soda</b>	€ 4,70
Campari oder Cynar mit Orangensaft	€ 4,70
<b>Martini dry, bianco oder rosso</b>	€ 4,70
Le Kir   Le Kir Royal	€ 5,60
<b>Pernod</b>	€ 5,00
Offley Portwein rot oder weiß	€ 5,10
<b>Frisch gepresster Orangensaft</b>	€ 4,20

## FRÜHLINGS SPEZIALS

<b>Wonderwoman</b> alkoholfrei	€ 7,50
Gin   Grapefruit   O-Saft   Zitronensaft   Rosensirup   Rosen	
<b>Negroni</b>	€ 7,50
Antica Formula   Gin   Campari   Orangenzeste	
<b>White Lady</b>	€ 6,50
Gin   Zitrone   Contreau	
<b>Virgin Spritz</b>	€ 5,20
Sanbitter   Soda   Orange	

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG IM OFFENAUSCHANK

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

<b>1/8 Sauvignon Blanc 2020</b>	
Weingut Huber, Wien	€ 6,10
<b>1/8 Wiener Gemischter Satz DAC 2021</b>	
Riesling   Grüner Veltliner   Pinot Blanc	
Weingut Nössing, Stammersdorf, Weinviertel	€ 6,10
<b>1/8 Weißburgunder Klassik 2021</b>	
Weingut Hofbauer – Schmidt, Hohenwarth, Niederösterreich	€ 6,10
<b>1/8 7301 Blaufränkisch 2017</b>	
Weingut Kimbauer, Deutschkreuz, Burgenland	€ 6,00
<b>1/8 Cuvee Imposant 2019</b>	
Rösler   Zweigelt	
Weingut Hofbauer - Schmidt, Hohenwarth, Niederösterreich	€ 6,30
<b>1 Glas Chardonnay Süße Selektion 2014</b>	
Bioweingut Mantlerhof, Kremstal, Niederösterreich	€ 5,80



Herburger's  
Mahren

## Vorspeisen & Suppen

**Salatteller** € 6,80  
gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing (italienisch oder Französisch)

\*\*\*\*\*

**Tafelspitzsuppe** € 5,90  
mit Frittaten oder Leberspätzle

\*\*\*\*\*

**„Zemma Wirta Suppe“** € 6,80  
Cremesuppe von der Tomate mit Sahne gratiniert und Gartenbasilikum

## Hauptspeisen

**Filetspieß „Mohren“ mit Kalbs-, Schweins- und Rindsfilet** € 30,50  
dazu Letscho, Naturjus und Teufel Sauce  
mit glaciertem Gemüse, Pommes frites und Curryreis

\*\*\*\*\*

**Filetsteak vom österreichischen Rind an Pfefferrahmsauce** € 39,80  
mit Gemüse und hausgemachten Kartoffelkroketten

\*\*\*\*\*

**Wiener Schnitzel aus der Pfanne** € 25,40  
vom Kalb mit Petersilienkartoffeln oder Pommes

\*\*\*\*\*

**Gebratene Kalbsleber** dazu Reis € 24,50  
oder wahlweise mit Bratkartoffeln € 25,80

\*\*\*\*\*



Herburger's  
*Mohren*

## Vorspeise

**Tartar-Röllchen vom Gisinger Angus** € 16,90  
mit Trüffelvinaigrette und Kartoffelcroutons

\*\*\*\*\*

**Mohren' s Alpen Sushi und Garnele Tempura** € 16,50  
mit Safran Fenchel

\*\*\*\*\*

**Zupfsalat** an Marillen Dressing € 11,20  
mit Früchten und in Kräuter eingelegte Frischmilchkäse

## Hauptspeisen

**Zürcher Geschnitzeltes vom Gisinger Kalb** € 28,50  
mit den ersten Pfifferlingen und Tagliolini

\*\*\*\*\*

**„Surf and Turf“ Kalbsfilet aus Gisingen und gebackene Garnele** € 35,50  
an Trüffel Mayo, Grillgemüse und Steakpomes

\*\*\*\*\*

**Gebratener Ländle Seesaibling von Nino Mayer aus Dornbirn** € 29,20  
an Zitronen-Thymiannage mit wildem Broccoli und Safranrisotto

\*\*\*\*\*

**Mit Tomaten-Mozzarella gefüllte Hühnerbrust von Lukas Keiler aus Höchst** € 28,90  
an Tomatenschaum mit Mangold und Gnocchetti

\*\*\*\*\*

**Sie sind Vegetarier/in oder Veganer/in**  
**Fragen Sie unsere Mitarbeiter /innen nach einer separaten Karte.**



Herburger's  
*Mohren*

## Dessert und Käse

### Unsere Käsespezialitäten aus aller Welt

€ 11,20

Vorarlberg, Italien, Frankreich und der Schweiz

\*\*\*\*\*

### Käse und Wein

€ 14,90

Käsespezialitäten aus aller Welt  
mit einem Glas Chardonnay süße Selektion 2014 vom Mantlerhof

\*\*\*\*\*

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

€ 2,30

\*\*\*\*\*

**Hausgemachtes Sorbet:** Zitrone, Marille, Kirsche, Erdbeere, Mango

€ 2,30

\*\*\*\*\*

**Crème Brûlée** mit Vanille, Früchte und Marillen Sorbet

€ 11,50

\*\*\*\*\*

**Dessert von der Kirsche und Schokolade**

€ 11,50

\*\*\*\*\*

**Mohr im Hemd** mit hausgemachtem Vanilleeis und Schokosauce

€ 11,80



Herburger's  
*Mohren*

**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- und Kalbfleisch</b>	Aus österreichischer Landwirtschaft über Karnerta, Siggü Allgäuer, Gisingen, Peter Dünser, Schnifis
<b>Schweinefleisch</b>	Bernd Hörfarer, Wolfurt und Karnerta
<b>Hühner- und Entenfleisch</b>	Lukas Keiler, Hühnergut Höchst, Bernd Hörfarer Wolfurt
<b>Milch &amp; Milchprodukte mit AMA-Gütesiegel</b>	Aus heimischer Landwirtschaft über Vorarlberg Milch, Feldkirch
<b>Vorarlberger Käsespezialitäten</b>	Vorarlberg Milch, Käse Caspar
<b>Eier aus Bodenhaltung</b>	Tobias Hartmann aus Gisingen und aus eigener Produktion
<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>Fische</b>	Nino Mayer, Dornbirn
<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>	Genuss Hortus, Viktorsberg



Herburger's  
*Mohren*

## Unser *Herburer's* Genuss Menü

### **Tartar-Röllchen vom Gisinger Angus**

mit Trüffelvinaigrette und Kartoffelcroutons

oder

### **„Zemma Wirta Suppe“**

Crèmesuppe von der Tomate mit Sahne gratiniert und Gartenbasilikum

\*\*\*\*\*

### **„Surf and Turf“ Kalbsfilet aus Gisingen und gebackene Garnele**

an Trüffel Mayo, Grillgemüse und Steakpommes

oder

### **Gebratener Ländle Seesaibling an Zitronen-Thymiannage**

mit Broccoli und Safranrisotto

\*\*\*\*\*

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

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

oder

### **Dessert von der Kirsche und Schokolade**

**Genuss Menü mit Vorspeise € 60,30**

**Genuss Menü mit Suppe € 50,20**



*Herburer's*  
*Herburer's*

## Unsere vegetarischen & veganen *Wohren* Gerichte

### Hausgemachte Gnocchetti

mit Basilikum Pesto, getrockneten Tomaten und Büffelmozzarella

€ 19,70

\*\*\*\*

### Käsespätzle mit Kartoffelsalat

€ 16,50

\*\*\*\*

### Gemüseteller mit saisonalem Gemüse und Reis (auch vegan möglich)

€ 19,70

\*\*\*\*

### Hausgemachte Kärntner Kasnudeln

an brauner Butter mit frischem Kerbel & Minze, auf cremigen Salatherzen & Erbsen

€ 20,70

\*\*\*\*

### Safranrisotto mit Broccoli und Belper Knolle (auch vegan möglich)

€ 19,50

\*\*\*\*

### Bratkartoffeln mit Spinat & Spiegelei

€ 17,50

\*\*\*\*



Herburger's  
*Wohren*