



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:

Moët & Chandon Garden Spritz	€ 6,90
Born Rosé Brut Barcelona	€ 6,20
Pampelle (Ruby Aperol mit pink Grapefruitsaft)	€ 5,60
Hausaperitif (Sekt mit hausgemachtem Rosenlikör)	€ 5,90
Glas Prosecco	€ 4,90
Aperol „Veneziano“	€ 6,50
Hugo (Holundersaft, Prosecco, Minze und Mineral)	€ 6,50
Sherry Extra dry „Palomino Fino“	€ 5,10
Sherry Tio Pepe medium	€ 5,10
Campari oder Cynar mit Soda	€ 5,20
Campari oder Cynar mit Orangensaft	€ 5,20
Martini dry, bianco oder rosso	€ 4,70
Le Kir Le Kir Royal	€ 5,60
Pernod	€ 5,00
Offley Portwein rot oder weiß	€ 5,10
Frisch gepresster Orangensaft	€ 4,20

SOMMER SPEZIALS

Wonderwoman alkoholfrei	€ 7,50
Gin Grapefruit O-Saft Zitronensaft Rosensirup Rosen	
Negroni	€ 7,50
Antica Formula Gin Campari Orangenzeste	
Frozen Strawberry Daiquiri	€ 7,50
Havana Rum Erdbeere Zitrone Zucker	
Frozen Daiquiri	€ 7,00
Havana Rum Zitrone Zucker	
Virgin Spritz	€ 5,20
Sanbitter Soda Orange	

UNSERE WEINEMPFEHLUNG IM OFFENAUSSCHANK

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

1/8 Sauvignon Blanc Ried Geyern 2021	
Weingut Bannert, Obermarkersdorf, Niederösterreich	€ 6,10
1/8 Riesling-21 2021	
Weingut Longen Schlöder, Mosel, Deutschland	€ 6,10
1/8 Weißburgunder Klassik 2021	
Weingut Hofbauer – Schmidt, Hohenwarth, Niederösterreich	€ 6,10
1/8 Small Hill Red 2018	
Merlot, Pinot Noir, St. Laurent	
Weingut Hillinger, Jois, Burgenland	€ 6,00
1/8 Cuvee Imposant 2019	
Rösler Zweigelt	
Weingut Hofbauer - Schmidt, Hohenwarth, Niederösterreich	€ 6,30
1 Glas Chardonnay Süße Selektion 2014	
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 € 26,20
vom Kalb mit Petersilienkartoffeln oder Pommes

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



Herburger's
Mohren

Vorspeise

Carpaccio vom Gisinger Kalb € 16,90
mit Pfifferlingen, Trüffel Mayo und Kartoffelcroutons

Parmesanmousse € 14,50
mit Tomatenallerlei & Basilikumöl

Zupfsalat an Kürbis Dressing € 11,20
mit Bio Gemüse und in Kräuter eingelegte Frischmilchkäse

Hauptspeisen

Kalbsbraten aus dem Ofen an Thymianjus € 28,50
mit Rahmwirsing und Kartoffel Riebel

Tranchierte Huft vom Gisinger Angus Rind an Trüffelmayonnaise € 36,50
mit Kürbisgemüse und Steinpilzravioli

In Weißbrotbrösel gebackener Seesaibling von Nino Mayer € 30,50
an Zitronen-Thymiannage mit grobem Spinat und Petersilienkartoffeln

Keule von der Wolfurter Ente vom Flötzerhof € 29,50
mit Blaukraut und Schupfnudeln

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

€ 13,40

Vorarlberg, Italien, Frankreich und der Schweiz

Käse und Wein

€ 16,50

Käsespezialitäten aus aller Welt

mit einem Glas Chardonnay süße Selektion 2014 vom Mantlerhof

Creme Eis:

€ 2,50

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Kaffee, Haselnuss, Joghurt

Moccachino

€ 8,50

Hausgemachtes Sorbet:

€ 2,50

Zitrone, Marille, Erdbeere, Mango, Kirsche

Wildheidelbeer - Sigschnitte

€ 11,50

mit Riebel Crumble und Eis von der Tonkabohne

Creme Brulee von der Vanille

€ 11,50

Mit Früchten und Marillensorbet

Mohr im Hemd

€ 11,80

mit hausgemachtem Vanilleeis und Schokosauce



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:

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



Herburger's
Mohren

Unser *Herburer's* Genuss Menü

Carpaccio vom Gisinger Kalb

mit Pfifferlingen, Trüffel Mayo und Kartoffelcroutons

oder

„Zemma Wirta Suppe“

Crèmesuppe von der Tomate mit Sahne gratiniert und Gartenbasilikum

Tranchierte Huf vom Gisinger Angus Rind an Trüffelmayonnaise

mit Kürbisgemüse, gebratenen Steinpilzen und Steinpilzravioli

oder

In Weißbrotbrösel gebackener Seesaibling von Nino Mayer

an Zitronen-Thymiannage mit grobem Spinat und Petersilienkartoffeln

Unsere Käsespezialitäten aus aller Welt

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

oder

Wildheidelbeer - Sigschnitte

mit Riebel Crumble und Eis von der Tonkabohne

Genuss Menü mit Vorspeise € 58,50

Genuss Menü mit Suppe € 48,50



Herburger's
Herburer's

Unsere vegetarischen & veganen *Wohren* Gerichte

Hausgemachte Gnocchetti

mit Basilikum Pesto, getrockneten Tomaten und Büffelmozzarella

€ 21,50

Käsespätzle mit Kartoffelsalat

€ 19,50

Gemüseteller mit saisonalem Gemüse und Reis (auch vegan möglich)

€ 20,70

Thai Curry (vegan)

mit Reis

€ 20,70

Strigoli in Pfifferlingrahmsauce mit Parmesan (vegan möglich)

€ 19,50

Bratkartoffeln mit Spinat & Spiegelei

€ 17,50



Herburger's
Wohren