



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 & Chardon Garden Spritz	€ 6,90
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

HERBST SPEZIALS

Wonderwoman alkoholfrei	€ 7,50
Gin Grapefruit O-Saft Zitronensaft Rosensirup Rosen	
Negroni	€ 7,50
Antica Formula Gin Campari Orangenzeste	
Wermuth Rosmarin	€ 7,50
Espresso Martini	€ 7,50
Vodka Kahlua Espresso Läuterzucker	
Virgin Spritz	€ 5,80
Sanbitter Soda Orange	

UNSERE WEINEMPFEHLUNG IM OFFENAUSSCHANK

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

1/8 Riesling Ried Köhlberg 2021	
Weingut Hofbauer-Schmidt, Hohenwarth, Niederösterreich	€ 6,20
1/8 Sauvignon Blanc Ried Mühlweg 2021	
Weingut Hofbauer-Schmidt, Hohenwarth, Niederösterreich	€ 6,20
1/8 Chardonnay 2021	
Weingut Nössing, Wien	€ 6,20
1/8 St. Laurent 2014	
Weingut Heinrich, Gols	€ 6,60
1/8 Cuvee Cuvee Lena Maria 2015	
ZW CS	
Weingut Schmid, Stratzing, Kremstal	€ 6,60
1 Glas Chardonnay Süße Selektion 2014	
Bioweingut Mantlerhof, Kremstal, Niederösterreich	€ 6,10



Herburger's
Mahren

Vorspeisen & Suppen

Gedeck Preis pro Person (Brot | Aufstrich | Öl) € 3,50

Salatteller € 6,80

gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing (italienisch oder Französisch)

Tafelspitzsuppe € 6,50

mit Frittaten oder Leberspätzle

Kürbiscremesuppe € 7,20

mit Kürbiskernöl und karamellisierten Apfelwürfeln

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 € 40,80

mit Gemüse und hausgemachten Kartoffelkroketten

Wiener Schnitzel aus der Pfanne € 28,90

vom Kalb mit Petersilienkartoffeln oder Pommes

Gebratene Kalbsleber dazu Reis € 25,50

oder wahlweise mit Bratkartoffeln € 26,80



Herburger's
Mohren

Vorspeise

Carpaccio vom Hirsch € 16,80
mit Schnittlauch-Mayo, Radieschen und Parmesan

Mousse vom Hokkaido Kürbis € 13,80
mit eingelegtem Randig, Krenespuma und Kapernbrösel

Vogersalat mit Kürbiskern – French Dressing € 11,20
dazu gebratener Speck und Croutons

Hauptspeisen

Kalbsbraten aus dem Ofen von Siggie Allgäuer aus Gisingen € 30,50
mit Rahmwirsing und Rösti

Rosa gebratener Rücken vom Schnifner Kalb € 36,20
an Wildpreiselbeerjus, Lauch und hausgemachte Tagliolini

Mit Honig glasierte Entenkeule vom Flötzerhof aus Wolfurt € 33,80
an Orangenjus mit Blaukraut, Maroni und Schupfnudeln

Gebratener Seesaibling von Nino Mayer € 30,50
an Zitronen-Thymiannage mit Kürbisgemüse und hausgemachte Gnocchi

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, Birne, Erdbeere, Mango, Kirsche

Schoko - Brownie € 11,50

mit Safran Birnen und Tonkabohnen Vanille Eis

Creme Brûlée von der Vanille € 11,50

mit Früchten und Waldbeersorbet

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, Siggli 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, Mathias Zech
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
Trüffel	Pilz Lenz



Herburger's
Mohren

Unser *Herburer's* Genuss Menü

Carpaccio vom Hirsch

mit Schnittlauch-Mayo, Radieschen und Parmesan

Sauvignon Blanc Ried Mühlweg 2021, Weingut Hofbauer-Schmidt, Hohenwarth, Niederösterreich

Mit Honig glasierte Entenkeule vom Flötzerhof aus Wolfurt

an Orangenjus mit Blaukraut, Maroni und Schupfnudeln

Cuvee Cuvee Lena Maria 2015, ZW | CS, Weingut Schmid, Stratzing, Kremstal

oder

Gebratener Seesaibling von Nino Mayer

an Zitronen-Thymiannage mit Kürbisgemüse und hausgemachte Gnocchi

1/8 Chardonnay 2021, Weingut Nössing, Wien

Unsere Käsespezialitäten aus aller Welt

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

Chardonnay Süße Selektion 2014, Bioweingut Mantlerhof, Kremstal, Niederösterreich

oder

Schoko - Brownie

mit Safran Birnen und Tonkabohnen Vanille Eis

Rum 7 Jahre Don Papa, Philippinen

Weinbegleitung

€ 19,50

Genuss Menü mit Ente

€ 61,10

Genuss Menü mit Seesaibling

€ 58,30



Herburger's
Herburer's

Unsere vegetarischen & veganen *Wohren* Gerichte

Hausgemachte Gnocchetti

mit Kürbiskern Pesto, Hokkaidokürbis und Granatapfel

€ 21,50

Käsespätzle mit Kartoffelsalat

€ 19,50

Gemüseteller mit saisonalem Gemüse und Reis (auch vegan möglich)

€ 20,70

Geschmorte Süßkartoffel (vegan möglich)

mit eingelegten Feigen und karamellisiertem Ziegenkäse

€ 20,70

Strigoli mit Rote Beete, Grünkohl und Feta (vegan möglich)

€ 19,50

Rösti mit Spinat & Spiegelei

€ 19,50



Herburger's
Wohren