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 Erlebnisgarten!

APERITIF:

Born Rose Brut, Barcelona	€ 6,90
Mirtillo Spritz (Mirtillo, Bitter Lemon und Limette)	€ 6,80
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	€ 5,40
Campari oder Cynar mit Orangensaft	€ 5,70
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

FRÜHLINGS SPEZIALS

Wonderwoman alkoholfrei € 7,50
Gin | Grapefruit | O-Saft | Zitronensaft | Rosensirup | Rosen

Negroni € 7,50
Antica Formula | Gin | Campari | Orangenzeste

Strawberry Daiquiri € 7,50
Havanna 3 Jahre | Läuterzucker | Erdbeermark | Zitronensaft

Strawberry Mojito € 7,50
Havanna 3 Jahre | Minze | Limette | Rohrzucker | Erdbeermark

Virgin Spritz € 6,80
Sanbitter | Soda | Orange

UNSERE WEINEMPFEHLUNG IM OFFENAUSSCHANK

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

1/8 Wiener Gemischter Satz DAC 2022
Weingut Wieninger, Wien € 6,60

1/8 Riesling Kamptal DAC 2021
Weingut Waldschütz, Sachsendorf, Kamptal € 6,60

1/8 Rose 2022
Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn, Niederösterreich € 6,60

1/8 Wiener Trilogie 2018
ZW | M | CS
Weingut Wieninger, Wien € 6,80

1/8 Cuvee „Die Zeitreise" 2019
BF | ZW I CS
Weingut Eichenwald, Horitschon, Burgenland € 6,90

1 Glas Chardonnay Süße Selektion 2014
Bioweingut Mantlerhof, Kremstal, Niederösterreich € 6,10

Kulinarisches ERBE
AMA-Lizenznummer 100 062
Vorarlberg

Herburger's Mohren

Vorspeisen & Suppen

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

*****

Salatteller € 7,50
gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing (italienisch oder Französisch)

*****

Tafelspitzsuppe € 6,80
mit Frittaten oder Leberspätzle

*****

Spargelcremesuppe € 7,50
mit Brotcroutons und Orange

Hauptspeisen

„Mohrenspieß“ mit Kalb, Schwein und Rind € 31,40
dazu Letscho, Naturjus und Teufel Sauce
mit glaciertem Gemüse, Pommes frites und Curryreis

*****

Filetsteak vom österreichischen Rind an Pfefferrahmsauce € 39,50
mit Gemüse und hausgemachten Kartoffelkroketten

*****

Wiener Schnitzel vom Kalb € 29,10
mit Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites

*****

Gebratene Kalbsleber dazu Reis € 25,90
oder wahlweise mit Bratkartoffeln € 27,20

*****

In Weißbrotbrösel gebackenes Wels Filet vom Stadlerhof Mäder € 30,80
an Zitronen-Thymiannage, mit Spargelrisotto, Erbsen und Parmesan

Herburger's Mohren

Vorspeise

Tartar von Gisinger Rind mit Bärlauch Mousse, Senf Eis und Senfbrothippe € 18,20

*****

Vitello Tonnato vom Gelbflossenthunfisch und Gisinger Kalb € 16,60
mit knusprigen Kapern und eingelegten Zwiebeln

*****

Zupfsalat „Frühlingserwachen“ an Rhabarberdressing € 12,50
mit eingelegtem Gemüse und Frischmilchkäsle vom Allgäuerhof

*****

Pelmeni vom Gisinger Rind mit Spinat und Parmesan € 18,50
als Hauptgang € 22,50

Spargel

Weißer Spargel aus Bayern oder dem Marchfeld
an Sauce Hollandaise oder Mohren´ s Frühlingsmarinade mit Petersilienkartoffeln € 24,50
wahlweise mit
Filetsteak 150 g € 17,80
Fisch nach Tagesfang € 15,00
Schinken € 9,90

Hauptspeisen

Rosa gebratenes Rehnüsschen vom Maibock € 34,80
an Preiselbeerjus mit Selleriecreme, grünem Spargel und Gnocchi

*****

Zwiebelrostbraten vom Gisinger Angus € 35,20
mit Speckbohnen und hausgemachten Kroketten

*****

Rindsfiletspitzen in Spargelveloute € 34,50
Mit grünem & weißem Spargel & Tagliolini

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

Regionale Produkte – Kulinarisches Erbe – Kontrollierte Herkunft – AMA-Lizenznummer 100 062 – Vorarlberg

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, Blutorange, Passionsfrucht, Rhabarber, Cassis

*****

Creme Brûlée von der Tonka Bohne & Vanille € 11,50
mit Rhabarbersorbet

*****

Grießflammerie € 11,50
mit Allerlei von der Passionsfrucht

******

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, Siggi Allgäuer, Gisingen, Peter Dünser, Schnifis
Schweinefleisch	Bernd Hörfarter, Wolfurt und Karnerta
Hühner- und Entenfleisch	Lukas Keiler, Hühnergut Höchst, Bernd Hörfarter 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 Waltner, Klaus
Mehl	Vorarlberg Mehl
Edelbrände, Most und Fruchtsäfte	Markus Summer, Rankweil, Amann Wilfried, Weiler
Safran	Genuss Hortus, Viktorsberg
Trüffel	Pilz Lenz

Regionale Produkte – Kulinarisches Erbe – Kontrollierte Herkunft
AMA-Lizenznummer 100 062
Vorarlberg

Herburger's Mohren

Unser Mohren Genuss Menü

Vitello Tonnato vom Gelbflossenthunfisch
mit knusprigen Kapern und eingelegten Zwiebeln
Rose 2022 Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn, Niederösterreich

*****

Rosa gebratenes Rehnüsschen vom Maibock
an Preiselbeerjus mit Selleriecreme, grünem Spargel und Gnocchi
Wiener Trilogie 2018 ZW | M | CS Weingut Wieninger, Wien

oder
In Weißbrotbrösel gebackenes Wels Filet vom Stadlerhof Mäder
an Zitronen-Thymiannage, mit Spargelrisotto, Erbsen und Parmesan
Wiener Gemischter Satz DAC 2022 Weingut Wieninger, 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
Grießflammerie
mit Allerlei von der Passionsfrucht
Mohren Rum, Barbados Aroma: Schoko, Vanille, Rosinen, Karamell

Weinbegleitung	**€ 19,50**
Genuss Menü mit Rehnüsschen	**€ 60,50**
Genuss Menü mit Fisch	**€ 56,80**

Kulinarisches ERBE – Regionale Produkte – Kontrollierte Herkunft – AMA-Lizenznummer 100 062 – Vorarlberg

Herburger's Mohren

Unsere vegetarischen & veganen Mohren Gerichte

Hausgemachte Bärlauch - Kasnudeln
mit brauner Butter, Cremigem Frühlingsgemüse & Parmesan € 22,50

*****

Käsespätzle mit Salat vom Buffet € 20,40

*****

Gemüseteller mit saisonalem Gemüse und Reis (auch vegan möglich) € 21,70

*****

Spargelrisotto (auch vegan möglich) € 19,80
mit Junglauch & Erbsen

*****

Vegane Orecchiette alla Puttanesca mit Oliven, Tomaten und Kapern € 20,40

*****

Bratkartoffeln mit Spinat und Spiegelei € 20,40

*****

Herburger's Mohren