



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:

Chandon Garden Spritz, Rose mit Orange	€ 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

SOMMER SPEZIALS

Wonderwoman alkoholfrei	€ 7,50
Gin Grapefruit O-Saft Zitronensaft Rosensirup Rosen	
Negroni	€ 7,50
Antica Formula Gin Campari Orangenzeste	
Strawberry Daiquiri	€ 7,50
Havana 3 Jahre Läuterzucker Erdbeermark Zitronensaft	
Strawberry Mojito	€ 7,50
Havana 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 € 21,50

1/8 Sauvignon Blanc Tatschler 2022	
Weingut Leberl, Burgenland	€ 6,80
1/8 Gelber Muskateller 2022	
Weingut Forstreiter, Krems, Niederösterreich	€ 6,80
1/8 St. Laurent 2012	
Weingut Bannert, Niederösterreich	€ 7,00
1/8 Wiener Trilogie 2018	
ZW M CS	
Weingut Wieninger, Wien	€ 7,10
1 Glas Chardonnay Süße Selektion 2014	
Bioweingut Mantlerhof, Kremstal, Niederösterreich	€ 6,30



Herburger's
Mahren

Vorspeisen & Suppen

Gedeck Preis pro Person (Brot|Aufstrich|Öl)

€ 3,50

Salatteller

gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing (italienisch oder Französisch)

€ 7,50

Tafelspitzsuppe

mit Frittaten oder Leberspätzle

€ 6,80

Cremesuppe vom Pfifferling

mit seinem Grießknödel

€ 7,50

Carpaccio vom Rind mit eingelegtem Gemüse

Trüffel Mayonnaise, Rucola und Parmesan

€ 16,80

Karamellierter Ziegenkäse & Rote Beete

Kren Espuma, gepuffter Wildreis und eingelegte Pilze

€ 15,20

Ceasar Salat mit Knoblauchcroutons

€ 13,50

3 Garnele

€ 16,50

6 Garnele

€ 19,50



Herburger's
Möhren

Hauptspeisen

Gebrautes Lachssteak

An Thai Currygemüse und Basmatireis

€ 29,80

Fisch nach Tagesfang

an Weißweinschaum

mit grobem Spinat & Petersillkartoffeln

€ 30,50

Geschnetzeltes vom Schnifner Kalb

mit Pilzen, Brokkoli und Tagliatelle

€ 30,80

Rosa gebratener Hirschrücken

an Wildheidelbeerjus,

mit Maroni, Rahmwirsing und Mandelbällchen

€ 36,50

Filetsteak vom österreichischen Rind an

Pfefferrahmsauce

mit Gemüse und hausgemachten Kartoffelkroketten

€ 39,50

Gebraute Kalbsleber dazu Reis

oder wahlweise mit Bratkartoffeln

€ 25,90 / € 27,20

„Mohrenspieß“ mit Kalb, Schwein und Rind

dazu Letscho, Naturjus und Teufel Sauce

mit glaciertem Gemüse, Pommes frites und Curryreis

€ 31,40

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Petersilienkartoffeln

€ 29,10



Herburger's
Mohren

Dessert und Käse

Unsere Käsespezialitäten aus aller Welt

Vorarlberg, Italien, Frankreich und der Schweiz

€ 13,40

Käse und Wein

Käsespezialitäten aus aller Welt

mit einem Glas Chardonnay süße Selektion 2014 vom
Mantlerhof

€ 16,50

Crème Eis:

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Kaffee, Haselnuss, Joghurt

€ 2,50

Moccachino

€ 8,80

Hausgemachtes Sorbet:

Zitrone, Passionsfrucht, Erdbeere, Holunder

€ 2,50

Crème Brûlée von der Tonka Bohne & Vanille

mit Erdbeersorbet

€ 11,90

Topfenknödel

mit wildheidelbeer Ragout & Sauerrahmeis

€ 11,60

Mohr im Hemd

mit hausgemachtem Vanilleeis und Schokosauce

€ 12,10

Coup Danmark

€ 8,50



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, Sigi 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 und Güfel, Meiningen
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 Hämmerle, Lustenau
Safran	Genuss Hortus, Viktorsberg
Trüffel	Pilz Lenz



Herburger's
Möhren

Unser *Mohren*

Genuss Menü

Carpaccio vom Rind mit eingelegtem Gemüse
Trüffel Mayonnaise, Rucola und Parmesan
Sauvignon Blanc Tatschler 2022 Weingut Leberl, Burgenland

Rosa gebratener Hirschrücken
an Wildheidelbeerjus,
dazu Maroni, Rahmwirsing und Mandelbällchen
St. Laurent 2012 Weingut Bannert, Niederösterreich

oder

Gebrautes Lachssteak
An Thai Currygemüse und Basmatireis
Gelber Muskateller 2022 Weingut Forstreiter, Krems

Unsere Käsespezialitäten aus aller Welt
mit Spezialitäten aus Vorarlberg, Italien, Frankreich und
der Schweiz überraschen
*Chardonnay Süße Selektion 2014, Bioweingut Mantlerhof,
Kremstal, Niederösterreich*

oder

Topfenknödel
mit Wildheidelbeer Ragout & Sauerrahmeis
Mohren Rum, Barbados Aroma: Schoko, Vanille, Rosinen, Karamell

Weinbegleitung	€ 21,50
Genuss Menü mit Fleisch	€ 59,90
Genuss Menü mit Fisch	€ 55,80



Herburger's
Mohren

Unsere
vegetarischen & veganen

Mohren Gerichte

Vorspeisen

Karamellierter Ziegenkäse & Rote Beete

Kren Espuma, gepuffter Wildreis, Steinpilze

€ 15,20

Zupfsalat an Rhabarber Dressing (vegan)

mit eingelegtem Gemüse

€ 10,80

Hauptspeisen

Käsespätzle

mit Salat vom Buffet

€ 20,40

Gemüseteller

mit saisonalem Gemüse und Reis (auch vegan möglich)

€ 19,80

Thai Curry (auch vegan möglich)

mit Reis

€ 20,50

Pelmeni mit Pfifferlingen und Frischkäse

auf Süßkartoffelcreme, dazu Ofentomaten und Parmesan

€ 21,40



Herburger's
Mohren