



## VORSPEISEN

Blattsalate vom Markt mit Frenchdressing, dazu geröstete Brot- und Speckstreifen	€ 7,20
Carpaccio von Lachs und Jacobsmuschel, mit getrüffeltem Zitronendressing und Parmesanstreifen	€ 15,20
Lauwarm marinierte Rinderfiletscheiben( 150 g) auf Rucola und Feldsalat angerichtet und mit einem Himbeerdressing verfeinert	€ 19,80
Zwei Riesengarnelen im Speckmantel gebraten mit frischer Mango und Kartoffelstroh	€ 13,50
Kalbsbries in Sesamöl gebraten mit einem Bukett von Nüsslisalat und zweierlei Effekts	€ 12,80

## SUPPEN

Flädlesuppe mit Schnittlauch	€ 4,00
Schwäbische Hochzeitssuppe mit Brät- und Geigenknödel, dazu Backspätzle	€ 5,20
Tomatenkremssuppe mit grünem Pfeffer und Gin - Sahne	€ 5,80
Kremsüppchen von Curry mit Chili – Mango - Sahne und Krabbenbrot	€ 7,70
Kremsüppchen vom Hummer mit Kürbiskernöl verfeinert	€ 8,50



## **FISCH UND KRUSTENTIERE**

5 Gambas in Knoblauchbutter gebraten  
und dazu ein Kräuterbaguette € 24,00

Filet aus der Krumbachforelle mit Mandelbutter,  
dazu Butterreis und Salate vom Büfett € 15,80

Schollenfilet unter einer Zwiebel-Speckkruste  
auf mediterranem Gemüse und dazu gebratene Kartoffeln € 17,80

## **AUS UNSERER VEGETARISCHEN KÜCHE**

Gemüsebratling an Pinienkernsoße  
mit Kräuterpilzen und blauen Kartoffeln € 14,80

Hausgemachte Bandnudeln  
mit buntem Gemüse und Pestosahne verfeinert € 9,80

Käsespätzle mit Zwiebeln geschmelzt € 9,80

Kartoffelgratin mit Kräuterpilzen  
und buntem Gemüse € 10,80



### **AUS UNSEREM LANDE**

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, dazu Spätzle und Salate vom Büfett	€ 23,50
Filetteller HOTEL MOHREN Medaillons von Rind ,Schwein und Pute mit Pilzrahmsoße und Kässpätzle	€ 18,20
OCHSENHAUSENER SCHWABENTELLER Krautkrapfen mit Specksoße, gebratene Schupfnudeln, Maultasche, Kässpätzle und Gemüse	€ 14,50

### **PFANNENGERICHTE**

Schweinelendchen ,, Neuchatel ,, mit Schinken und Käse überbacken mit buntem Gemüse und Pommes frites	€ 17,50
Schweinefiletspitzen in Whiskeyrahm auf Käse-Lauchnudeln	€ 14,80
Rinder-Filetsteak Madagaskar“ mit grünem Pfeffer, Kartoffelgratin und kleinem Gemüse	€ 28,00
Rinderfiletscheiben – Strindberg unter der Zwiebel – Senfkruste dazu Bratkartoffel und Salate vom Büfett	€ 26,50
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken dazu Bratkartoffeln und Salate vom Büfett	€ 24,00
Putenschnitzel –Singapur- mit Currysoße und Mango-Chutney dazu Fruchtereis	€ 14,50



### **IHRE LIEBLINGE ....**

Geschnetzelte Putenbrust „Parma“ mit Pilzen, Tomaten, grüne Nudeln mit Parmesan überbacken	€ 13,50
Pusztapfanne „Budapest“ Schweinefilet und Putenfleisch am Spieß, mit pikanter, ungarischer Soße, Butterreis und Pommes frites	€ 17,80
Allgäuer Schweineschnitzel mit Pilzen und Käse überbacken Pommes frites, Salate vom Büfett	€ 13,80
Schweinelendchen Indonesische Art Medaillons in Bierteig gebacken mit Rosinenreis Früchten, Mango-Chutney, Krabbenbrot, Currysoße	€ 19,80

### **Wir kochen und tranchieren für Sie am Tisch AB ZWEI PERSONEN**

<b>Chateaubriand nach Art des Hauses</b> Gemüse der Saison und eine reichhaltige Kartoffelauswahl, dazu Sauce Bernaise pro Person	€ 35,00
<b>Rehrücken HOTEL MOHREN</b> Preiselbeerbirne, Brokkoli, Kräuterflädle, Mandelbällchen und Spätzle pro Person	€ 35,00



## **SALATE UND VESPER**

Kleiner, gemischter Salatteller vom Büfett	€ 4,50
Großer Salatteller vom Salat – Büfett	€ 8,50
Allgäuer Salatteller Blattsalate, Tomaten, Gurken mit Frenchdressing, dazu Röstspeck und frittiertes Käse, Brotroutons	€ 11,80
Fitnesssalat Blattsalate vom Markt mit Joghurt – Orangendressing, dazu frische Früchte und Medaillons von Schwein und Pute	€ 14,50
Schweizer Wurstsalat mit Brot mit Fleischkäse und Allgäuer Emmentaler	€ 7,50
Schwäbischer Wurstsalat mit Fleischkäse, Schwarzwurst und Allgäuer Emmentaler	€ 7,50

## **FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE**

Oliver Hardy Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes und Salat	€ 8,50
Minni Kaiserschmarren mit Rosinen Äpfeln und Puderzucker	€ 6,50
Lucky Luke Kartoffelpuffer mit Apfelmus	€ 4,50