


VORSPEISEN

Blattsalate vom Markt mit Frenchdressing,
dazu geröstete Brot- und Speckstreifen € 8,20

Carpaccio von Lachs und Jacobsmuschel,
mit getrüffeltem Zitronendressing und Parmesanstreifen € 17,80

Lauwarm marinierte Rinderfiletscheiben(150 g) 
auf Rucola und Feldsalat angerichtet
und mit einem Himbeerdressing verfeinert € 21,50

Kalbsbries in Sesamöl gebraten 
mit einem Bukett von Nüsslisalat und zweierlei Effekts € 16,50

SALATE

Kleiner, gemischter Salatteller vom Büfett € 5,50

Fitnesssalat
Blattsalate vom Markt mit Joghurt – Orangendressing,
dazu frische Früchte
und Medaillons von Schwein und Pute € 14,80

SUPPEN

Flädlesuppe mit Schnittlauch € 4,00

Schwäbische Hochzeitssuppe
mit Brät- und Geigenknödel,
dazu Backspätzle € 5,80

Tomatenkremssuppe mit grünem Pfeffer
und Gin - Sahne € 6,20

Kremsüppchen von Curry
mit Chili – Mango - Sahne und Krabbenbrot € 7,80

Kremsüppchen vom Hummer
mit Kürbiskernöl verfeinert € 8,50

Informationen über Zutaten in Speisen und Getränken die Allergien
oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren
Mitarbeitern

AUS UNSERER VEGETARISCHEN KÜCHE

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

Hausgemachte Bandnudeln
mit buntem Gemüse und Pestosahne verfeinert € 12,80

Käsespätzle mit Zwiebeln geschmelzt  € 11,80

Kartoffelgratin mit Kräuterpilzen
und buntem Gemüse € 12,80

UNSERE WILDGERICHTE

Rehbraten aus der Keule, rosa gebraten
Grand-Marnier-Soße
Preiselbeerbirne, hausgemachte Spätzle € 18,80

Rehrückenfilet nach Stuttgarter Art
Sauerkirschsoße und hausgemachte Spätzle
dazu ein Salat vom Buffet € 27,80

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Oliver Hardy
Paniertes Schweineschnitzel
mit Pommes € 8,80

Minni
Kaiserschmarren mit Rosinen
Äpfeln und Puderzucker € 6,80

Lucky Luke
Kartoffelpuffer mit Apfelmus € 6,00

AUS UNSEREM LANDE

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, 
dazu Spätzle und Salate vom Büfett € 24,50

Filetteller HOTEL MOHREN
Medaillons von Rind ,Schwein und Pute
mit Pilzrahmsoße und Kässpätzle € 18,80

OCHSENHAUSENER SCHWABENTELLER 
Krautkrapfen mit Specksoße, gebratene Schupfnudeln,
Maultasche, Kässpätzle und Gemüse € 14,80

PFANNENGERICHTE

Schweinelendchen „ Neuchatel „
mit Schinken und Käse überbacken
mit buntem Gemüse und Pommes frites € 18,20

Schweinefiletspitzen in Whiskeyrahm
auf Käse-Lauchnudeln € 15,80

Rinder-Filetsteak Madagaskar“ 
mit grünem Pfeffer, Kartoffelgratin
und kleinem Gemüse € 29,50

Rinderfiletscheiben – Strindberg 
unter der Zwiebel – Senfkruste dazu
Bratkartoffel und Salate vom Büfett € 28,50

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
dazu Bratkartoffeln und Salate vom Büfett € 24,00

Putenschnitzel –Singapur- mit Currysoße und
Mango-Chutney dazu Fruchtereis € 15,50

IHRE LIEBLINGE

Geschnetzelte Putenbrust „Parma“
mit Pilzen, Tomaten, grüne Nudeln
mit Parmesan überbacken € 14,80

Pusztapfanne „Budapest“
Schweinefilet und Putenfleisch am Spieß,
mit pikanter, ungarischer Soße, Butterreis
und Pommes frites € 18,50

Allgäuer Schweineschnitzel
mit Pilzen und Käse überbacken
Pommes frites, Salate vom Büfett € 14,80

Schweinelendchen Indonesische Art
Medaillons in Bierteig gebacken mit Rosinenreis
Früchten, Mango-Chutney, Krabbenbrot,
Currysoße € 20,80

Wir tranchieren für Sie am Tisch AB ZWEI PERSONEN

Chateaubriand nach Art des Hauses
Gemüse der Saison und eine reichhaltige
Kartoffelauswahl, dazu Sauce Bernaise
pro Person € 39,00

Rehrücken HOTEL MOHREN 
Preiselbeerbirne, Brokkoli,
Kräuterflädle, Mandelbällchen
und Spätzle
pro Person € 39,00