

KALTE VORSPEISEN

*Feldsalat vom Markt mit Frenchdressing,
dazu geröstete Brot- und Speckstreifen*
€ 11,80

*Carpaccio von Lachs und Jacobsmuschel,
mit getrüffeltem Zitronendressing und Parmesanstreifen*
€ 25,50

*Lauwarm marinierte Rinderfiletscheiben (150 g) 
auf Salatbukett angerichtet
und mit einem Himbeerdressing verfeinert*
€ 28,50

SUPPEN

*Flädlesuppe mit Schnittlauch 
€ 5,80*

*Schwäbische Hochzeitssuppe 
mit Brät- und Geigenknödel,
dazu Backspätzle*
€ 8,40

*Kremsüppchen vom Hummer
mit Cognac und Kürbiskernöl verfeinert*
€ 11,20

*Kremsüppchen aus der Rote Bete
Lachsklößchen und Trüffelspäne*
€ 11,20

FISCH

Vom heimischen Weiher

*Filet aus der Krumbach Forelle mit Kräuterkruste,
Kartoffelrösti und pikantem Grillgemüse*



€ 25,50

Saibling Filet kross gebraten



Mit Rote Bete – Kartoffelsabnepüree

€ 28,00

Salzwasser/Krustentiere

1/2 Hummer / Kaviarspaghetti

€ 45,--

Heilbutt Filet / Pastinaken-Bärlauch-Püree/ Kartoffelchen

€ 32,00

Gebratenes Zanderfilet mit Rahmpüree, Paprikakrem

€ 30,50

*Medaillons vom Seetenfel krossgebraten
auf Weinkraut, Zwiebelbutter, Salzkartoffeln*

€ 36,00

AUS UNSERER VEGETARISCHEN KÜCHE

*Hausgemachte Bandnudeln an feiner Pesto-Sahne
Avocado- und Mango-filets, Rosa Pfeffer*

€ 21,80

Käsespätzle mit Zwiebeln geschmelzt



€ 16,50

*Kartoffelrösti mit Kräuterpilzen
und buntem Gemüse*

€ 20,50

*gebackene Champignons
mit pikantem Avocado- und Chili-Dip
und blaue Kartoffeln*

20,50 €

Aus unserem Lande

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, 
Zwiebelsoße und hausgemachte Spätzle
€ 30,80

Filetteller HOTEL MOHREN
Medaillons von Rind, Schwein und Pute
mit Pilzrahmsoße und Kässpätzle
€ 27,50

OCHSENHAUSENER SCHWABENTELLER 
Krautkräpfe mit Specksoße, gebratene Schupfnudeln,
Maultasche, Kässpätzle und Gemüse
€ 20,80

PFANNENGERICHTE VOM SCHWEIN

Schweinelenndchen „Neuchâtel „
mit Schinken und Käse überbacken
mit buntem Gemüse und Pommes frites
€ 24,50

Schweinefiletscheiben – Mailänder Art
Mit Parmesan paniert
Pesto-Tomaten -Spaghetti
€ 24,50

PFANNENGERICHTE VOM RIND

Filetsteak Madagaskar“ 
mit grünem Pfeffer, Kartoffelgratin
und kleinem Gemüse
€ 45,00

Rinderfiletscheiben – Strindberg 
unter der Zwiebel – Senfkruste dazu
Bratkartoffel und Gemüse garnitur
€ 42,50

PFANNENGERICHT VOM KALB

*Wiener Schnitzel vom Rücken
dazu Bratkartoffeln
€ 27,50*

PFANNENGERICHT VON DER PUTE

*Putenschnitzel –Singapur- mit Currysoße und
Mango-Chutney dazu Früchtereis
€ 23,50*

Ihre Lieblinge

*Pusztapfanne „Budapest“
Schweinefilet und Putenfleisch am Spieß,
mit pikanter, ungarischer Soße, Butterreis
und Pommes frites
€ 25,50*

*Allgäuer Schweineschnitzel
mit Pilzen und Käse überbacken,
Pommes frites,
€ 18,50*

*Schweinelendchen Indonesische Art
Medaillons in Bierteig gebacken mit Rosinenreis
Früchten, Mango-Chutney, Krabbenbrot,
Currysoße
€ 29,00*

SALATE vom Büfett

Kleiner, gemischter Salatteller vom Salat - Büfett
€ 7,50

Allgäuer Salatteller

*Blattsalate, Tomaten, Gurken mit Frenchdressing,
dazu Röstspeck und frittiertes Käse, Brotcroutons*
€ 17,80

Fitnesssalat

*Blattsalate vom Markt mit Joghurt – Orangendressing,
dazu frische Früchte
und Medaillons von Schwein und Pute*
€ 20,50