

WEITERE HIGHLIGHTS

KULINARIK IM MOHREN RESTAURANT

LAMMWOCHEN

20. März bis 08. April 2026

Zart und aromatisch – lassen Sie sich von unseren abwechslungsreichen Lammgerichten verwöhnen.

OSTERBRUNCH

05. April 2026, 10 - 14 Uhr

Ein festliches Ostererlebnis mit einem vielseitigen Frühstück, köstlichen Buffet-Gerichten, verführerischen Desserts und weiteren kulinarischen Highlights.

SPARGELWOCHEN

01. Mai bis 21. Juni 2026

Knackig und vielseitig präsentiert sich der Spargel in unseren frischen Spezialitäten.

MUTTERTAGSBRUNCH

10. Mai 2026, 10 – 14 Uhr

Die schönste Art, „Danke“ zu sagen, ist gemeinsam Zeit zu verbringen. Schlemmen Sie vom Frühstück bis zum Mittagessen.

Alle
Aktionen
& Events unter:



JETZT TISCH RESERVIEREN!

☎ 08322 / 9120

✉ info@restaurant-mohren.de

🌐 www.restaurant-mohren.de

📍 Marktplatz 6 · 87561 Oberstdorf



VOM
23.01. BIS
08.02.2026

Gleich einen Tisch
reservieren!

EDELFISCH WOCHEN

SPEZIALITÄTEN AUS SÜSS- & SALZWASSER

EDELFISCH-SPEZIALITÄTEN IM MOHREN RESTAURANT

Edelfische wie Seezunge und Heilbutt stehen im Mittelpunkt, bekannt für feines Aroma und besonders zartes Fleisch. Aus klaren Meeres- und Berggewässern stammend, steht unser Fisch für reine Qualität. Er verbindet Natürlichkeit und Frische mit dem feinen Geschmack kulinarischer Tradition.

Edle Fischarten liefern wertvolle Omega-3-Fettsäuren und Vitamine, die das Herz-Kreislauf-System und Vitalität nachhaltig unterstützen können. Ihr leichtes, bekömmliches Fleisch schenkt Genuss ohne Schwere, sodass sich Wohlbefinden und feine Küche harmonisch vereinen.

Kommen Sie vorbei und genießen Sie die Vielfalt, die Fluss und Meer zu bieten haben!

André Brandt

André Brandt
Hoteldirektor





EDELFISCH- VARIATIONEN

UND KORRESPONDIERENDE WEINE

Thunfisch-Carpaccio
Limetten-Soja Vinaigrette · Wakame
Salat · gerösteter Sesam **18,00 €**

Seeteufel Medaillon
Zitronen-Pfefferkruste · Safranrisotto
glacierte Kirschtomaten **35,00 €**

Im Ganzen gebratene Seezunge
Shrimp-Speck-Schmelze · Petersilien-
kartoffeln · gemischter Salat **42,00 €**

Gebratener Rochenflügel
Zitronen-Kapern Sauce · Buntes
Gemüse · Risolée-Kartoffeln **32,00 €**

Gebratenes Filet vom Weißen Heilbutt
Mediterraner Spinat · Safransauce
Kräutertagliatelle **29,00 €**

Weißes Schokoladenmousse
Orangen-Ragout · geröstete Mandelsplitter **10,00 €**

WEINEMPFEHLUNGEN

**2023 Chateau Montagne
de fer blanc**
Rions Sas Le Chais de Rions, Vigno-
bles Gonfrier - Bordeaux
trocken, zarte Frucht, etwas Ho-
lunderblüte und Zitrus, Rebsorten
Sauvignon Blanc und Semillon

Glas 0,1l 5,00 €
Flasche 0,75l 32,00 €
Magnum 1,5l 58,00 €



2023 Pinot noir Blanc de noir
Weingut Kilian Hunn „Junge Wilde“,
Tuniberg, Baden
Mineralisch-frischer und weiß
gekelterter Spätburgunder
mit ausgewogener Säure

Glas 0,1l 5,00 €
Flasche 0,75l 33,00 €

