



SPEISE

K A R T E



MOHREN
RESTAURANT

GRANDHOTEL-FLAIR IM HERZEN OBERSTDORFS

Wir freuen uns sehr, dass Sie das Mohren Restaurant gewählt haben. Als erstes Haus am Platz blicken wir auf eine lange Geschichte zurück, von der auch das eine oder andere Gericht unserer Speisekarte inspiriert ist. Freuen Sie sich auf alte Klassiker mit traditionellen Garnituren, die wir wieder aufleben lassen. Lassen Sie sich von der bodenständigen Küche begeistern oder reisen Sie mit uns kulinarisch um die Welt. Küchenchef Daniel Höfling und sein Team entführen Sie jedes Mal aufs Neue in die Welt der Geschmäcker.



Das i-Tüpfelchen jeder Speise ist das korrespondierende Getränk. Nathalie Türtscher und ihr Team empfehlen Ihnen den idealen Wein, der Ihren persönlichen Geschmack trifft und wunderbar mit dem gewählten Gericht harmoniert.

Sie sind auf der Suche nach etwas Besonderem? Im historischen Gewölbe-Weinkeller speisen Sie in einzigartigem Ambiente – ob zu zweit, mit Freunden oder der Familie. Sprechen Sie uns gerne an.

Bei uns erleben Sie die Verbindung aus Leidenschaft zum Genuss mit der Geschichte eines Traditionshauses.

Ich wünsche Ihnen einen feinen Genuss!

André Brandt
Hoteldirektor



GENUSS

SEIT
1478





APERITIF

Mohren-Riesling-Sekt	0,1 l	5,80 €
Prosecco Superiore Valdobbiadene Cuvée Boj	0,1 l	6,80 €
Aperol Spritz, Limoncello Spritz oder Hugo	0,2 l	8,80 €
Ramazotti Aperitivo Arancia 0,0 % – alkoholfrei	0,2 l	8,50 €
Ramazotti Arancia alkoholfrei · Tonic Water · Orange · Rosmarin		
<i>Ramazotti arancia alcohol-free, Tonic Water, orange, rosemary</i>		
Campari Orange oder Soda	4 cl	9,80 €
Martini bianco, rosso oder dry	5 cl	6,80 €



VORSPEISEN


Gemischter Salat der Saison

Joghurt-Kräuter-Dressing · Baguette
(vegan mit Balsamico-Dressing  )

8,50 €

Seasonal mixed salad – yoghurt-herb-dressing (vegan: balsamic dressing) · baguette

Rote Bete Carpaccio

Zitronen-Kräuter vinaigrette · karamalisierte Saaten · Rucola 
+ gebratene Garnelen

16,00 €

21,00 €

*Beetroot carpaccio – lemon and herb vinaigrette · caramelized seeds · arugula
+ pan-fried prawns*

Gebratener Ziegenkäse

Thymianhonig · karamellierte Walnüsse · knackiger Feldsalat
Balsamico-Dressing

17,00 €

*Pan-fried goat cheese – thyme honey · caramelized walnuts · crisp lamb's lettuce
balsamic dressing*

Beef Tatar

gebackenes Eigelb · Kressedip · geröstetes Baguette
+ Pommes Frites und Mayonnaise

20,00 €

25,00 €

*Beef tartare – baked egg yolk · cress dip · toasted baguette
+ french fries · mayonnaise*



Weinempfehlung:

Meersburger Bengel Müller-Thurgau QW feinherb

0,75 l

32,00 €

Kraftbrühe vom heimischen Rind

Gemüse-Julienne · Leberknödel · schwäbische
Maultaschen · Flädle

Tasse 7,50 €

Schüssel 9,00 €

*Beef broth made from local beef – julienned vegetables · liver dumpling
swabian ravioli · pancake strips*

Fruchtige Tomatencremesuppe

Basilikum-Pesto · Croutons

Tasse 6,50 €

Schüssel 8,00 €

Fruity tomato cream soup – basil pesto · croutons

Karotten-Ingwercremesuppe

Garnele · Kokosraspeln

Tasse 9,00 €

Schüssel 7,50 €

Carrot and ginger cream soup – prawns · shredded coconut

 Vegan  Vegetarisch

Für eine Allergenliste aller Speisen fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

For a list of allergens in all dishes, please ask our staff.

VEGETARISCH

Allgäuer Kässpätzlen 19,00 €
vier Käsesorten · Röstzwiebeln · gemischter Salat klein 17,00 €

Allgaeu-style cheese spaetzle – four types of cheese · roasted onions · mixed salad

Allgäuer Krautkrapfen 19,00 €
Karamellierte Zwiebeln · Kräuterschmand · gemischter Salat klein 17,00 €

Allgaeu cabbage dumplings – caramelized onions · herb sour cream · mixed salad

Risotto alla Milanese 21,00 €
Safran · Grillgemüse · Parmesan klein 19,00 €

Milanese-style risotto – saffron · grilled vegetables · parmesan

VEGAN

Spaghetti in Basilikumpesto geschwenkt 19,00 €
pikante Linsen-Bolognese · Rucola klein 17,00 €

Spaghetti basil pesto – spicy lentil Bolognese · arugula



Weinempfehlung: 2023 Seegucker Rosé Gutswein, trocken, spritzig. Weingut Aufricht, Bodensee 0,75 l 35,00 €
Verführerischer Rosé mit Aromen von Waldbeeren und Hibiskus - klar, lebendig und harmonisch strukturiert

Gnocchi in Cashew-Cremesauce 19,00 €
frischer Spinat · Champignons · Kirschtomaten klein 17,00 €

Gnocchi in cashew cream sauce – fresh spinach · mushrooms · cherry tomatoes

 Vegan  Vegetarisch

Für eine Allergenliste aller Speisen fragen Sie bitte unser Servicepersonal.
For a list of allergens in all dishes, please ask our staff.

UNTER DER CLOCHE



Kalbsfiletmedaillon im Speckmantel
Portweinjus · getrüffeltes Kartoffelgratin
Brokkoli · Vanille-Möhren

39,00 €
ab 2 Personen
37,00 €

*Backon-wrapped veal filet medallion – port wine sauce
truffle potato gratin · broccoli · vanilla carrots*



Weinempfehlung: 2023 Aufrichtig Rot
Weingut Aufricht, Bodensee, Baden-Württemberg
Ein vollmundiger Roter mit dunklen Früchten, erdiger Kraft
und würziger Eleganz vom Bodensee

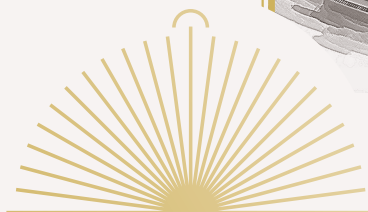
0,75 l
37,00 €

HAUTE CUISINE TRIFFT VIELSEITIGKEIT

Fleisch in einen Speckmantel zu hüllen, ist eine klassische Technik der gehobenen Küche, die Geschmack und Saftigkeit erhöht.

Besonders bei zartem, magerem Kalbfleisch bewahrt der Speck die Feuchtigkeit und verleiht zusätzlich Aroma und Tiefe.

Reizvoll ist das Zusammenspiel der Gegensätze: die milde Feinheit des Kalbs trifft auf die würzige Kraft des Specks. So entsteht ein harmonisches Gericht – saftig, aromatisch und sehr zart. Diese Zubereitung bietet zudem vielfältige Möglichkeiten, von edel bis herzhaft interpretiert zu werden.



FLEISCH & WILD

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet

Champignon-Rahmsauce · Knusprige Kartoffelrösti
frisches Buttergemüse

35,00 €
klein 32,00 €

*Zurich-style sliced veal filet – mushroom cream sauce · swiss hash browns
fresh buttered vegetables*

Zartes Hirschragout „Baden Baden“

Wacholdersauce · Mandelbrokkoli · hausgemachte
Butterspätzle · Preiselbeerbirne

28,00 €
klein 26,00 €

*Tender venison ragout – juniper sauce · almond-crusted broccoli
homemade butter spaetzle · cranberry pear*

Gebratene Maispouardenbrust

Portweinjus · Safranrisotto · Grillgemüse

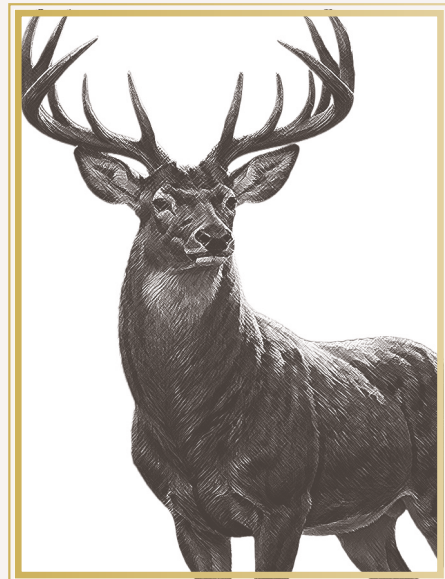
27,00 €

Pan-fried corn-fed chicken breast – port wine sauce · saffron risotto · grilled vegetables

ERSTKLASSIGER-GENUSS SEIT DEM MITTELALTER

Der schönste Genussmoment beginnt oft schon in der Erwartung auf das, was serviert wird. Dass Essen nachhaltig, gesund und erstklassig sein kann, zeigt Hirschragout auf genussvolle Weise. Der Name „Ragout“ stammt aus dem Französischen und bedeutet „den Appetit anregen“.

Als klassisches Schmorgericht mit Wurzeln in der alpenländischen Küche war es einst ein Privileg des Adels und wird bis heute besonders im Herbst geschätzt, verfeinert mit Waldaromen wie Wacholder, Lorbeer, Preiselbeeren und Rotwein. Fleisch vom freilebenden Hirsch gilt als hochwertig, nachhaltig und reich an Eisen, Eiweiß und B-Vitaminen.





Schweinebraten vom bayrischen Landschwein

Dunkelbiersauce · Kartoffelknödel · Semmelknödel

23,00 €

Bayrisch Kraut

klein 21,00 €

*Roast pork from Bavarian free-range pig – dark beer sauce · potato dumplings
bread dumplings · Bavarian cabbage*



Bierempfehlung: Korbinian Dunkel

Kastanienbraunes Dunkel mit cremigem Schaum, feinen

Röstmalznoten und zartem Schokoladenaroma - vollmundig

und harmonisch

0,3 | 4,90 €

0,5 | 6,90 €

Goldgelb gebackenes Wiener Kalbsschnitzel

Sardellen-Kapern-Zitronen-Garnitur · Pommes Frites

32,00 €

Preiselbeeren · gemischter Salat

klein 30,00 €

Golden baked Viennese veal schnitzel – anchovy, caper and lemon garnish · french fries · mixed salad

Zwiebelrostbraten vom Roastbeef

Portweinjus · Allgäuer Kässpätzten · Röstzwiebeln

36,00 €

gemischter Salat

klein 33,00 €

*Roast beef with onions – port wine sauce · Allgaeu cheese spaetzle
fried onions · mixed salad*

Gebratene Schweinefiletmedailions

Bergkäse-Kruste · hausgemachtes Kartoffelpüree

28,00 €

Pfefferrahmsauce · Bohnenbündchen

klein 26,00 €

*Pan-fried pork tenderloin medallions – mountain cheese crust
homemade mashed potatoes · pepper cream sauce · green beans*



GESCHMACK & HERKUNFT

Die Philosophie unserer Küche: Unsere Küche steht für echten Genuss und gelebte Regionalität. Den Fisch beziehen wir von der traditionsreichen Fischerei Link, hochwertiges Kalbs- und Rindfleisch beziehen wir lokal bei den Firmen Füß und C+C. Kurze Lieferwege und enge Partnerschaften mit regionalen Betrieben garantieren nicht nur Frische und Qualität, sondern tragen auch aktiv zum Klimaschutz bei. Wir wissen, wo unsere Produkte herkommen – und stehen für eine Küche, die nachhaltig, transparent und mit Überzeugung arbeitet.

SCANNEN FÜR
MEHR INFORMATION



FISCH



Gebratenes Lachsfilet 31,00 €
Safransauce · frischer Spinat · Rosmarinkartoffeln klein 29,00 €

Pan-fried salmon fillet – saffron sauce · fresh spinach · rosemary potatoes



Weinempfehlung: 2022 Weißburgunder QW
Klaus Herres, Weingut St. Laurentius, Leiwen an der Mosel
Trockener, frischer Weißwein aus 100% Weißburgunder-Trauben, süffig, 0,75 l
guter Speisebegleiter, Klaus ist seit über 30 Jahren unser Sektlieferant 30,00 €

Gebratenes Zanderfilet 30,00 €
Zitronensauce · Spaghetti · Rucola · Kirschtomaten klein 28,00 €

Pan-fried pike perch filet – lemon sauce · spaghetti · arugula · cherry tomatoes

Gebratene Garnelen 33,00 €
Knoblauchbutter · Risotto alla Milanese · Mandelbrokkoli klein 31,00 €

Pan-fried prawns – garlic butter · Milanese-style risotto · almond-crusting broccoli

„Spezial“ – jeden Freitag frische Forellen
von der Fischzucht Link aus Heimertingen im Allgäu nach
„Müllerin Art“ zubereitet mit Petersilienkartoffeln und buntem Salat 30,00 €

„Special“ – every Friday, we offer fresh trout from „Fischzucht Link“ in Heimertingen (Allgäu), prepared “à la meunière”, served with parsley potatoes and mixed salad



DESSERT

Gerne servieren wir Ihnen einen Espresso, Latte Macchiato und viele weitere Kaffeespezialitäten. Sprechen Sie uns an!



Crêpe Suzette

flammender Grand Marnier · Orangensauce · Vanilleeis

12,00 €

Crêpe Suzette – flaming Grand Marnier liqueur · orange sauce · vanilla ice cream

Mousse au Chocolat

Mango-Passionsfrucht Püree · Schokoladen crumble

11,00 €

Chocolate mousse – mango-passion fruit purée · chocolate crumble



Crème Brûlée

Beeren · Pistazieneis

10,00 €

Crème brûlée – berries · pistachio ice cream



Digestif-Empfehlung: Nonino Grappa Riserva, Antica Cuvée

2 cl

Sehr aromatisch – ein wunderbarer, eleganter Genuss nach dem Essen

9,00 €

Kleiner Steirer

Vanilleeis · Sahne · steirisches Kernöl · kandierte Kürbiskerne

7,50 €

*„Kleiner Steirer“ – vanilla ice cream · whipped cream · Styrian pumpkin seed oil
candied pumpkin seeds*

Affogato

Espresso · Vanilleeis

5,50 €

Affogato – espresso · vanilla ice cream

DIE ITALIENISCHE KAFFEEKULTUR

Im Laufe des 20. Jahrhunderts entstand in den charmanten Cafés Italiens ein echter Klassiker: der Affogato. Der Name bedeutet „ertrunken“ – und beschreibt perfekt, was passiert, wenn heißer Espresso über eine Kugel Vanilleeis gegossen wird. Ursprünglich als schneller, aber stilvoller Abschluss eines italienischen Menüs gedacht, begeistert der Affogato mit dem reizvollen Spiel zwischen Süße und kräftiger Bitterkeit. Kein Wunder, dass diese schlichte Köstlichkeit ihren Weg von Italien aus in die ganze Welt fand. Ein Dessert, das Tradition und Genuss perfekt vereint – lassen Sie sich davon begeistern.



MOHREN-EVENTS



SPARGELWOCHEN

01. Mai 2026 bis 21. Juni 2026



MUTTERTAGSBRUNCH

So., 10. Mai 2026



PIFFERLINGSWOCHEN

03. Juli 2026 bis 02. August 2026



„WHITE SUNDAY LUNCH“

So., 26. Juli 2026

Feines 3-Gang-Mittagsmenu in Weiß mit Aperitif
€ 69,- pro Person



WILDWOCHEN

18. September 2026 bis 04. Oktober 2026



GENUSSREISE „BIER“

Fr., 23. Oktober 2026



ADVENTSBRUNCH

So., 13. Dezember 2026



HEILIGABEND DINNER

24. Dezember 2026

Freuen Sie sich an Heiligabend auf ein erstklassiges 5-Gang-Menü mit musikalischer Untermalung.



SILVESTER-BALL

31. Dezember 2026

Begrüßen Sie mit uns kulinarisch das neue Jahr 2027 mit einem stilvollen 7-Gang-Menü und Live-Musik.

Sprechen Sie uns gerne an und reservieren Sie sich gleich Ihren Tisch.
www.hotel-mohren.de/events



Entdecken Sie jetzt diese oder individuell für Sie kreierte kulinarische Erlebnisse.
www.hotel-mohren.de/genussmomente



HISTORISCHER WEINKELLER



FONDUE CHINOISE

Kraftbrühe mit Sherry verfeinert · verschiedene Fleischmedaillons
Dips und Saucen · Kartoffelecken · Gemüse · Mixed Pickles
buchbar ab 2 Personen

*Rich broth enhanced with Sherry · various meat medallions
dips and sauces · potato wedges · vegetables · mixed pickles*

44,00 €/Person



KÄSEFONDUE

aus feinstem Alpen-Käse mit Weißwein und Kirschwasser verfeinert
verschiedene Brotsorten · Mixed Pickles · Früchte · Rauchwurst · Salzkartoffeln
buchbar ab 2 Personen

*Cheese fondue - Alpine cheese refined with white wine and cherry brandy · various types of bread
pickled vegetables · fruits · smoked sausages · boiled potatoes*

36,00 €/Person



RACLETTE-LAIB VOM GRILL

mit Rosmarinkartoffeln · gebratenen Champignons · Speck- und Salamistreifen
Cornichons · Silberzwiebeln · Bauernbrot und Baguette · Feldsalat mit Äpfeln
buchbar ab 2 Personen

*Grilled raclette cheese - rosemary potatoes · sautéed mushrooms · strips of bacon and salami · Gherkins
pearl onions · farmhouse bread · served with lamb's lettuce with apples and baguette*

39,00 €/Person

Reservieren Sie sich gleich Ihren Abend im historischen Mohren Weinkeller.
www.hotel-mohren.de/events



EXKLUSIVE GENUSS-MOMENTE

MENÜ WEINGALA

Beef Tatar

gebackenes Eigelb · Kressedip · geröstetes Baguette

Glas 0,1l Champagner

Beef tartare - baked egg-yolk · cress dip · toasted baguette

Champagne 0,1l



Gebratene Garnele

Safranrisotto · Knoblauchbutter · glacierte Kirschtomaten

Glas 0,1l Weißwein: El Rincon Chardonnay barrica Navarra, Spanien

Pan-fried prawn - saffron risotto · garlic butter · glazed sherry tomatoes

white wine: El Rincon Chardonnay Barrica Navarra, Spain 0,1l



Kalbsfiletmedaillon im Speckmantel

Portweinjus · getrüffeltes Kartoffelgratin · Brokkoli · Vanille-Möhren

Glas 0,2l Rotwein: Aufrichtig rot, Weingut Aufricht, Bodensee

Backon-wrapped veal filet medallion - port wine sauce · truffle potato gratin · broccoli · vanilla carrots

red wine: Aufrichtig Rot, Weingut Aufricht, Lake Constance 0,2l



Crêpe Suzette

flammender Grand Marnier · Orangensauce · Vanilleeis

Crêpe Suzette - flaming Grand Marnier liqueur · orange sauce · vanilla ice cream



inkl. 1 Flasche 0,75l Mineralwasser

Including 1 bottle (0,75l) mineral water

99,00 €/Person

Reservieren Sie sich gleich Ihren unvergesslichen Genuss-Moment im Mohren Restaurant.

www.hotel-mohren.de/events

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Alpina C Cola ^{1,3,9} , Orange ^{1,3} , Zitrone ³ , Spezi ^{1,3,9}	0,2 l 3,50 € 0,4 l 5,50 €
<i>Coke, orangeade, lemonade</i>	
Coca-Cola Zero ^{1,2,9,12}	0,2 l 4,00 €
Apfel-, Orangen-, Kirsch-, Johannisbeer-, Rhabarber- oder Maracujasaft ¹⁴	0,2 l 4,00 €
<i>Apple-, orange-, cherry-, black currant-, rhubarb- or passion fruit juice</i>	
Alle Säfte als Schorle	0,2 l 3,50 € 0,4 l 5,50 €
<i>All juices with sparkling water</i>	
Schweppes Tonic ¹⁰ , Bitter Lemon ¹⁰ , Ginger Ale	0,2 l 4,20 €
Allgäuer Alpenwasser d´Hiesige Limonaden „Fini“ Apfel naturtrüb Zirbe, „Xaver“ Zitrone naturtrüb Fichte, „Anderl“ Skiwasser, „Magda“ Orange Hagebutte, „Theres“ Rhabarber Zitronenmelisse	0,33 l 4,90 €
<i>Allgaeu lemonade</i>	
Krumbacher Gourmet medium oder still	0,25 l 3,30 € 0,5 l 6,00 € 0,75 l 8,00 €
<i>Mineral water still or fizzy</i>	
Tafelwasser	0,2 l 2,80 € 0,4 l 4,50 €
<i>Table water</i>	
Crodino ²	0,1 l 4,80 €
San Bitter ²	0,1 l 4,80 €

MOHREN TEA TIME

Wie lässt sich die Zeit zwischen Mittag und Abend besser genießen als bei einer gemütlichen Tasse Tee und feinen Leckereien? Ganz im Sinne der britischen Tradition lädt das Hotel täglich von 15 bis 17 Uhr zur Mohren Tea Time ein. Freuen Sie sich auf süße und herzhafteste Köstlichkeiten von der Etage, bedienen Sie sich an der Teebar und probieren Sie aus unserem vielseitigen Teeangebot. **29,00 € pro Person** (auf Vorbestellung ab 2 Personen)



BIERE

Zötler Gold vom Fass	0,3 l	4,50 €
	0,5 l	6,80 €
<i>Zötler „Gold“ Export on tap</i>		
Zötler Radler vom Fass ³	0,3 l	4,50 €
	0,5 l	6,80 €
<i>Shandy on tap</i>		
Zötler Korbinian Dunkel vom Fass	0,3 l	4,90 €
	0,5 l	6,90 €
<i>Zötler dark beer on tap</i>		
Zötler Pils vom Fass	0,3 l	4,80 €
<i>Zötler Pilsner on tap</i>		
Zötler Hefeweizen vom Fass	0,5 l	6,90 €
<i>Zötler Wheat beer on tap</i>		
Zötler Weißbier dunkel, leicht oder alkoholfrei	0,5 l	6,90 €
<i>Dark wheat beer, light wheat beer and alcohol-free wheat beer</i>		
Zötler Gold alkoholfrei	0,33 l	4,80 €
<i>„Gold“ Export alcohol-free</i>		

SPIRITOUSEN & LIKÖRE

Obstler, Williams, Gebirgsenzian	2 cl	4,00 €
Linie Aquavit, Fernet Branca, Ramazotti, Jägermeister, Asbach Uralt	2 cl	4,50 €
Hennessy V.S. Cognac	2 cl	8,00 €
Amaretto heiß mit Sahnehaube	2 cl	5,00 €
Bailey´s Irish Cream	2 cl	4,50 €

OFFENE WEINE

aus aktuellen Jahrgängen

Dies ist nur ein Auszug unserer erstklassigen Weinauswahl. Fragen Sie nach der Weinkarte. Gerne empfehlen wir Ihnen den passenden Wein zu Ihrem Essen.



☼ Weiß

Grüner Veltliner

QW, trocken, Hofbauer, Weinviertel – Niederösterreich

0,2 l 8,50 €

Grauburgunder

QW, trocken, Hagnau, Bodensee

0,2 l 9,00 €

Müller-Thurgau

QW, trocken, Markgraf von Baden, Bodensee

0,2 l 9,00 €

☼ Rosé

Spätburgunder Weißherbst

QW, halbtrocken, Staatsweinkeller Meersburg, Baden

0,2 l 8,50 €

Bardolino Chiaretto

DOC Campiello C. & G. Marano, Venetien – Italien

0,2 l 9,00 €

☼ Rot

Blauer Zweigelt

Landwein, trocken, Robert Goldenits, Neusiedlersee – Österreich

0,2 l 8,50 €

Spätburgunder

VDP, trocken, Markgraf von Baden, Bodensee

0,2 l 9,00 €

Wildspontan Trollinger & Lemberger

halbtrocken, Georg Merkle, Württemberg

0,2 l 9,00 €

HAFELE-EDELBRÄNDE

Im österreichischen Hörbranz am Bodensee brennt die Feinbrennerei Prinz bereits seit vier Generationen Destillate von höchster Qualität. Probieren Sie doch eine der zahlreichen Digestif-Spezialitäten und runden Sie einen perfekten Abend genussvoll ab!



Zweimal destilliert und 18 Monate im Steingut gereift

Williams-Christbirne, Pflümüli, Kirsch, Marille,
Himbeer, Quitte, Tresterbrand, Kriecherl, Subirer

2 cl 6,50 €

Vogelbeere, Holunder, Schwarze Johannisbeere,
Traubenkirsch, Wild-Heidelbeere, Brombeer

2 cl 7,00 €

24 Monate im Holzfass gereift, mild & angenehm fruchtig süß

Alte Williamsbirne, Alte Marille, Alte Waldhimbeere,
Alte Zwetschge, Alter Bodenseeapfel, Alte Kirsche,
Alte Haselnuss

2 cl 6,00 €

Zusatzstoffe: ¹Mit Farbstoff ²mit Konservierungsstoffen ³mit Antioxidationsmittel ⁴mit Geschmacksverstärker ⁵geschwefelt ⁶geschwärzt ⁷mit Phosphat ⁸mit Milcheiweiß ⁹koffeinhaltig ¹⁰chininhaltig ¹¹mit Süßungsmittel ¹²enthält Phenylalaninquelle ¹³gewachst ¹⁴Jodsalz ¹⁵weinhaltiges Getränk

GENIESSER-AUSZEIT

Sie finden es so gemütlich bei uns, dass Sie am liebsten bleiben wollen?
Dann buchen Sie Ihren nächsten Urlaub hier im Hotel.
Sprechen Sie uns für Ihre Genießer-Auszeit in Oberstdorf einfach an.



MOHREN
RESTAURANT

Marktplatz 6 · 87561 Oberstdorf

Tel: 08322 / 9120 · info@hotel-mohren.de · www.hotel-mohren.de

SOMMER 2026