

Deftiges Vesper

Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern und deftigem Speck ^{3, 5, 8}	€ 7,50
Wurstsalat mit Zwiebeln und Brot ^{1, 3, 4, 5, 6}	€ 7,50
Wurstsalat mit Bratkartoffeln und Zwiebeln ^{1, 3, 4, 5, 6}	€ 8,50
Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Zwiebeln und Brot ^{1, 3, 4, 5, 6}	€ 8,00
Halb & Halb Wurstsalat halb Wurstsalat/halb bunter Salat, dazu Brot ^{1, 3, 4, 5, 6}	€ 8,00
Saurer Käs mit Zwiebeln und Brot ¹⁰	€ 7,00
Saurer Käs mit Bratkartoffeln und Zwiebeln ^{3, 5, 8, 10}	€ 8,50

Dessert

Süße Verführung 2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren ¹¹		€ 5,50
Mohrle Schokoladeneis mit Eierlikör ¹¹		€ 4,20
Gemischtes Eis 3 Kugeln nach Wahl mit Sahne ¹¹		€ 5,70
Affogato al caffè Espresso mit Vanilleeis ¹¹		€ 4,40
Schwäbische Apfelküchle mit Zimt und Zucker dazu Vanilleeis ¹¹		€ 6,40
Roddewig Bio-Eis Bourbon-Vanille, Schokolade, Haselnuss, Erdbeer-Sorbet und Mango-Sorbet, pro Kugel		€ 1,80

ZUSATZSTOFFE

1 Konservierungsstoffe	8 Nitrit/Pökelsalz
2 Chinin	9 Sulfite
3 Antioxidationsmittel	10 Farbstoff
4 Süßungsmittel	11 Verdickungsmittel
5 Phosphat	12 Stabilisator
6 Geschmacksverstärker	13 Triebmittel
7 Koffein	14 Säuerungsmittel

ALLERGIKER-INFORMATION

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

Mohren

GASTHOF & PENSION

Speisekarte

Vorspeisen & Suppen

Gratinierter Ziegenkäse auf roter Beete mit Walnusskrokant	€ 7,50
Avocado-Lachstartar vom hausgebeizten Lachs mit Limonen-Creme fraîche und Toast	€ 7,50
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle ⁶	€ 4,50

Salatspezialitäten

Kleiner bunter Salat Reichenauer Art	€ 4,70
Mediterraner Gemüsesalat mit frischer Hühnerbrust vom Geflügelhof Lauwarmes Gemüse mit Blattsalat, gebratener Hühnerbrust und hausgemachtem Pesto	€ 12,00
Italienischer Brotsalat Blattsalate der Saison mit geröstetem Knoblauch-Ciabatta, Mozzarella, Landschinken, Parmesan, Pinienkernen und Balsamicodressing ^{3, 5, 8}	€ 12,50
Gebratene Rinderstreifen vom Rumpsteak auf großem bunten Salat mit gebratenem Speck, frischen Champignons und Kräutervinaigrette ^{3, 5, 8}	€ 14,50
Knusperle vom Zanderfilet Zanderfilet in Bierteig auf großem Salatteller mit Kräuterdip	€ 13,00
Gebratenes Lachsfilet auf großem Salatteller mit Kräuterdip und Baguette	€ 14,50

Maultaschen

Geschmälzte Maultaschen mit Speckzwiebelschmälze und Beilagensalat ^{1, 3, 5, 8}	€ 12,50
---	---------

Vom Rind

Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, dazu hausgemachte Spätzle und Speckbohnen ^{3, 5, 8}	€ 19,00
Argentinisches Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter dazu wahlweise Bratkartoffeln oder Pommes	€ 21,00

Vom Schwein

Schnitzel „Wiener Art“ dazu wahlweise Bratkartoffeln oder Pommes und Beilagensalat	€ 14,00
Rahmschnitzel vom Schweinerücken dazu hausgemachte Spätzle	€ 14,00
Schweinemedallions mit Sherryrahmsauce dazu hausgemachte Spätzle	€ 15,50

Vom Huhn

Frische Hähnchenbrust vom Geflügelhof an Currycremesauce kleine Obstgarnitur und Wildreis	€ 14,00
---	---------

Vom Fisch

Lachsfilet vom Grill mit feinen Nüdele an Rieslingsoße	€ 18,50
Fisch-Grillteller mit Lachs, Zander, Garnelen und Ofenkartoffeln mit Kräuterdip	€ 22,00

Vegetarische Gerichte

Crisinis mit Pesto Ciabattascheiben mit verschiedenen Pestos überbacken	€ 6,80
Ofenkartoffel mit Dipspezialitäten des Hauses und Salatgarnitur	€ 6,90
Gemüse-Nudelpfanne mit Parmesanspänen und Pesto nach Art des Hauses	€ 10,50
Käsespätzle mit würzigem Bergkäse, gerösteten Zwiebeln	€ 9,90



Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre



Mickey Mouse Teller Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes	€ 6,80
Donald Duck Teller Spätzle mit Soße oder Pommes rot-weiß	€ 3,50

Toast

Hawaii-Toast mit gekochtem Schinken, Ananas, überbacken mit Käse, kleine Obstgarnitur ^{3, 5, 8}	€ 8,50
Herrentoast Schweinemedallions, Schinken, frische Champignons, überbacken mit Käse, Salatgarnitur ^{3, 5, 8}	€ 12,50