






***** VORSPEISEN *****

Quinoasalat mit Tatar von der roten Beete und Avocado		7,50
2erlei vom Aberseer Ziegenkäse ⁸ in Honigmarinade auf Radieschenbeet		7,90
Roastbeef ¹¹ auf Sauce Cumberland mit Waldorfsalat ^{8,9}		10,50
Tatar von der Räucherforelle ⁵ im Blätterteig ^{1,4,8} mit Oberskren ⁸		10,50
Bunter Salat		
mit gegrilltem Hühnerfilet und Kräuterdip ⁸		10,50
mit gegrillten Beiriedstreifen und Kartoffeln		14,50
Kleiner gemischter Salat		4,50






***** SUPPEN *****

Rindsuppe ¹⁰ mit Frittaten oder Kaspressknödel ^{1,4,8}		4,90
Cremesuppe vom Kürbis ⁸ mit Obershaube ⁸		4,90
Pastinakencremesuppe ⁸ mit frittiertem Rucola		4,90
Vegane Gemüse Minestrone ¹⁰	 	4,90




***** HAUPTSPEISEN *****

„Mohren Angus Beefburger“ ^{1,4,12} mit Grillgemüse, Pommes frites und Cocktailsauce ^{4,8}		18,50
Rosa gebratenes Filet vom Salzburger Jungstier 200g, an Sauce Béarnaise ^{4,8} mit Mandel-Brokkoli ⁹ und Kartoffelgratin ^{4,8}		29,50
Gebratene Lammkrone auf Portweinsauce ¹⁰ dazu Rotkraut und Serviettenknödel ^{1,4,8}		24,50
Österreichische Blutwurstspezialität „Blunzengröstel“ mit Speckkrautsalat		10,50
Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren ⁸ vom Schwein ^{1,4,8} vom Kalb ^{1,4,8}		14,80 17,50
„Mohren-Pfandl“ Gebratenes Schweinefilet in Champignonrahmsauce ⁸ mit Gemüse und Kroketten ^{1,4}		17,50

***** FISCH & VEGETARISCHES *****

Pochiertes Forellenfilet ⁵ auf Bouillongemüse ¹⁰ mit frischem Kren	15,50
Gebratenes Lachsforellenfilet ⁵ mit Rahmlauch ⁸ und Kartoffelnudeln ^{1,4,8}	17,00
Vegane Tofu-Satéspeieße ^{6,7} mit Erdnussauce ⁶ und Kaiserschoten, serviert auf Curryreis 	12,50
Hausgemachte Nudeln ^{1,4} mit Parmesan ⁸ Basilikumpesto ^{8,9} und Kirschtomaten 	10,50
Tomaten-Basilikumsauce 	10,50
Bolognese ¹⁰	10,50
Steinpilzravioli ^{1,4,8} auf Nussbutter ⁸ und Junglauch mit Parmesan ⁸ 	10,50
Gemüselasagne mit Fetakäse ⁸ , Tomatenragout und Basilikumpesto 	11,50

***** DESSERT *****

„Klein und Fein“ - eine Kugel Vanilleeis ⁸ mit Kürbiskernöl	3,50
„Mohr im Hemd“ ^{1,4,8,9} auf Schokoladensauce ^{8,9} , dazu Vanilleeis ⁸ und Schlagobers ⁸	6,50
Veganer Apfelstrudel ¹ mit Staubzucker 	4,60
Topfenstrudel ^{1,4,8} mit Staubzucker und Schlagobers ⁸	4,60
„Patricks Kaiserschmarren“ ^{1,4,8} mit Zwetschkenröster	9,50
Veganes Lebkuchen-Kokos-Tiramisu ¹ mit Pfirsichen 	6,50
Vanille Parfait ^{4,8} mit Zwetschkenröster 	5,60

Liebe Gäste !

Eine Auflistung der 14 Allergene finden Sie im beiliegenden Blatt.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Die Auflistung der Allergene ist nicht abschließend. Es kann keine Garantie für eine 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden.

Familie Schmidlechner & das Mhrenwirt-Team