



Seit Jahrhunderten ist der „Mohren“ ein Ort der Begegnung, der Gastfreundschaft und des Genusses. Bereits seit 1646 wird hier in Reutte gelebte Wirtshauskultur gepflegt und über viele Generationen hinweg hat sich das Haus zu dem entwickelt, was es heute ist: ein traditionsreicher Familienbetrieb, der Tiroler Herzlichkeit mit zeitgemäßem Komfort verbindet.

Als familiengeführtes Haus blickt das Haus auf mehr als 370 Jahre Geschichte zurück. Was sich über all die Zeit bewahrt hat, ist die Leidenschaft für echte Gastlichkeit und die Freude daran, Gäste aus nah und fern willkommen zu heißen.

Unser Restaurant steht für ehrliche Küche mit Charakter. Mit großer Sorgfalt und viel Liebe zum Detail entstehen hier Gerichte aus regionalen und saisonalen Zutaten. Besonderen Wert legen wir auf Herkunft, Qualität und verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln.

Ob in den gemütlichen Stuben, im stilvollen Speisesaal oder auf der Sonnenterrasse — der Mohren ist ein Platz zum Ankommen, Verweilen und Genießen. Unser Haus mit seinen komfortablen Zimmern, dem Wellnessbereich und den einladenden Räumlichkeiten versteht sich als Treffpunkt für Einheimische, Reisende, Genießer und Freunde guter Küche gleichermaßen.

Wir laden Sie ein, sich Zeit zu nehmen, den Moment zu genießen und die Vielfalt unserer Küche zu entdecken — herzlich willkommen im Hotel und Restaurant zum Mohren.



Gault & Millau

12 von 20 Punkten 2026

Ihre Gesundheit liegt uns am Herzen – ebenso wie Ihr uneingeschränkter Genuss!
Daher informieren wir auf Nachfrage gerne über Allergene Zutaten in unseren Speisen.

Falls Sie an einer Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit leiden, beraten wir Sie bei der Speisen- und Getränkeauswahl.

Auf eine schriftliche Information über die laut EU mit Buchstaben zu kennzeichnenden 14 Hauptallergene verzichten wir, um nicht zur Verwirrung statt zur Aufklärung beizutragen und unseren Gästen keine „lebensmitteltechnische Speisekartenlektüre“ zuzumuten.

SALATE

Vitaminreicher Start oder als Beilage

Bunte Blattsalate der Saison

Balsamico-Vinaigrette | Walnüsse 10

Gemischter Salat | klein | groß

frisch und schmackhaft 9 | 12

Salatbowl | klein | groß

Blattsalat | Kürbis | Couscous | Tomate | Gurke | rote Zwiebel 13 | 19
+ Maishendlbrust | Kürbiskernmantel 8

VORSPEISEN

Ein Genuss für Gaumen und Auge

Beef Tartar vom Tiroler Almochsen

Limette | Meersalz | Olivenöl | Senfeis 25

Heilbutt

Mango | Chili | Sojasauce | Kopfsalat 25

Hausgemachte Wildschweinagnolotti

Schinken | Parmesan | Ei | Kräuter
als Vorspeise 16
als Hauptgang 24

SUPPEN

schmackhaft, warm und vor allem hausgemacht

Rinderkraftsuppe

hausgemachte Kräuterfrittaten 9
handgestochene Grießnockerl 10

Kürbiscremesuppe

Kokosmilch | Curry | Crumble 12

Maronicremesuppe

weißer Portwein | Hirschschinken 12

UNSERE KLASSIKER

Wirtshaus-Klassik & ehrliches Handwerk

Zwiebelrostbraten vom Tiroler Almochsen (ca. 200g)

Käsespätzle | hausgemachte Röstzwiebeln

Schmelzzwiebeln | Schnittlauch

33

Wiener Schnitzel | Zitrone | Preiselbeeren

vom Tiroler Milchkalb

33

vom Strohschwein

22

Beilage zur Wahl:

lauwarmer Kartoffelsalat | Kartoffel – Gurkensalat

Pommes frites | Petersilienkartoffeln | bunte Blattsalate

Ausgelöstes Backhenderl | Wiener Art

lauwarmer Kartoffel – Gurkensalat | frittierte Petersilie

26

Klassisches Tiroler Gröstl

Rindfleisch | Speck | Spiegelei | Krautsalat

23

Außerferner Käsespätzle

hausgemachte Röstzwiebeln | frischer Schnittlauch | grüner Salat

21

SAISONALE INSPIRATION

herbstliche Akzente aus unserer Haubenküche

„Mohrenwirt's“ Burger

saftiges Rindfleischpatty | hausgemachtes Hokkaido Kürbis-Bun
Birken Chutney | Camembert | geröstete Haselnüsse |
Honig-Thymian-Mayonnaise | Pommes frites

27

Saiblingsfilet | Kross auf der Haut gebraten

Kürbisrisotto | wilder Brokkoli | gebratene Steinpilze

34

Hausgemachte Kartoffel- Kürbisgnocchi

geröstete Pinienkerne | junger Spinat | Pecorino Romano

24

Rehrücken | rosa gebraten

Speckrosenkohl | hausgemachte Schupfnudeln | Gewürz Crumble

42

Hirschschnitzel „Jäger Art“

cremige Waldpilzsauce | geschmorte Zwiebel | Speck |
Preiselbeeren | Haselnußspätzle

33

Zartes Hirschcurry

wilder Blumenkohl | Jasminreis | Brombeerchutney

29

Von unseren Wäldern. Für unsere Gäste.

Was unsere Heimat uns schenkt, bringen wir mit Sorgfalt auf den Teller.

Das Wild für unsere Wildspezialitäten stammt ausschließlich aus der Reuttener Jagd.

Naturverbunden, nachhaltig und echt regional.

STEAKS & MOHR

DIE AUSWAHL – Vom Grill veredelt – Leidenschaft für beste Cut's & Reife

Filetsteak vom heimischen Rind

Zart und mager | Das edelste Stück aus der Region

160g | 200g | 300g

32 | 37 | 47

Rumpsteak | Allgäuer Färs (300g)

37

Mager pariert | Besonderer Geschmack durch feine Marmorierung

Rib Eye | Salon Beef (300g)

37

Ausgeprägte Marmorierung | besonders saftig durch den Fettkern

Dry Aged Beef am Knochen gereift (350g)

48

Konzentriertes nussiges Fleischaroma

US – Black Angus | Flank Steak (300g)

37

Kurzfaserig und intensiv | ein moderner Klassiker für Kenner

Saucen

Pfeffer | Portwein | Whisky | Bernaise

3

Gemüse

Mediterranes | wilder Brokkoli | Speckbohnen

4

Beilagen

Kartoffelwedges mit Dip | Pommes frites | Trüffel Pommes frites |
Bergkäsekräpfen

4

Salate

Radicchio-Rucola | Caesar | Wildkräuter

5

3 Stk. Tempura-Garnelen

10

DESSERT

Süßes Finale

Schokomousse

weiße und dunkle Edelschokolade | Früchte der Saison

12

Tiramisu „Klassisch“

Bourbon-Vanille | Espressois | feiner Kakao

14

Crème Brûlée

frisch karamellisiert | Hausgemachtes Vanille – Rosmarineis

14

Vanille Parfait

Sauerkirsch | Kürbis | Crumble

14

Hausgemachter Kaiserschmarren

Zwetschgenröster

18

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Schlagsahne

7

mit Vanilleis

8

mit Vanillesauce

9

9

Auswahl an gereiftem Tiroler Käse

feiner Weichkäse | würziger Hartkäse | Feigensenf | Nüsse

18

Eisspezialitäten

Afogato

Vanilleis | heißer Espresso

7

on Top – Eierlikör | Baileys | Salted Caramel **+6**

Vanille Special

steirisches Kürbiskernöl | Vanilleis | geröstete Kürbiskerne

7

Salted Caramel

Zartschmelzendes Karamelleis | knuspriges Popcorn |

9

Karamellsauce | Schlagobers

Heiße Liebe

Vanilleis | warme Himbeeren | Schlagobers

9

Eiskaffee gerührt

kräftiger Kaffee | Vanilleis | Schlagobers

9