



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 Champagner-Vinaigrette	10
Gemischter Salat frisch und schmackhaft	12
Radicchio - Rucolasalat Parmesan Balsamico Tiroler Schinkenspeck	18

VORSPEISEN

Ein Genuss für Gaumen und Auge

Beef Tartar vom Tiroler Almochen Limette Meersalz Olivenöl Senfeis	25
Hausgebeizter Lachs gebläht Frischkäse Senf Dill Romana	20
Spargelcarbonara Hausgemachte Fettuccine Ei Parmesan Kräuter	als Vorspeise 21 als Hauptgang 26

SUPPEN

schmackhaft, warm und vor allem hausgemacht

Unsere Tagesaktuelle Suppenkreation	8 - 12
Rinderkraftsuppe hausgemachte Kräuterfrittaten	9
handgestochene Grießnockerl	10
Spargelcremesuppe Flusskrebsfleisch Kerbel	11

UNSERE KLASSIKER

Wirtshaus-Klassik & ehrliches Handwerk

Zwiebelrostbraten vom Tiroler Almoachsen (ca. 200g) Speckröstkartoffeln Butterfisolen hausgemachte Röstzwiebeln	33
Wiener Schnitzel Zitrone Preiselbeeren vom Tiroler Milchkalb	33
vom Strohschwein	22
<u>Beilage zur Wahl:</u> lauwarmer Kartoffelsalat Kartoffel – Gurkensalat Pommes frites Petersilienkartoffel bunte Blattsalate	
Ausgelöstes Backhenderl Wiener Art lauwarmer Kartoffel – Gurkensalat frittierte Petersilie	26
Klassisches Tiroler Gröstl Rindfleisch Speck Spiegelei Krautsalat	23
Außerferner Käsespätzle Röstzwiebeln frischer Schnittlauch Salat	23

SAISONALE INSPIRATION

Frühlingsfrische Akzente aus unserer Haubenküche

Lammrücken vom Hauserbauer | rosa gebraten
Bärlauchkruste | weißer Spargel | Kartoffelpave 33

Frühlingsburger „Mohrenwirt“
Rindfleischpatty | hausgemachtes Brot | Pommes frites
Camembert | Bärlauch – Aioli | Feldsalat | Tomate | saure Zwiebel 27

Heilbutt | glasig gegart
weißer Spargel | Sauce Bernaise | neue Kräuterkartoffeln 31

Duett von Lachsforelle und Saibling | sanft auf der Haut gebraten
cremigtes Frühlingsrisotto | Spargelspitzen | junge Erbsen 28

Bärlauchknödel im Spargelragout
Bergkäse | Wildkräuter | Nussbutter 25

Solo vom Schrobenhausner Spargel
weißer und grüner Stangenspargel
Sauce Hollandaise | neue Kräuterkartoffel 26
+ Tiroler Schinkenspeck +7 | + gekochter Beinschinken +7

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)

50

Konzentriertes nussiges Fleischaroma

US – Black Angus | Flank Steak (300g)

37

Kurzfaserig und intensiv | ein moderner Klassiker für Kenner

Saucen

Pfeffer | Portwein | Whisky | Bernaise | Hollandaise

3

Gemüse

Mediterranes | wilder Brokkoli | Speckbohnen

4

Weißer oder grüner Spargel

11

Beilagen

Kartoffelwedges mit Dip | Pommes frites | Trüffel Pommes frites |

Bergkäsekrapfen

4

Salate

Radicchio-Rucola | Caesar | Wildkräuter | Tomaten-Oliven

5

3 Stk. Tempura-Garnelen

10

DESSERT

Süßes Finale

Schokomousse weiße und dunkle Edelschokolade Früchte der Saison	12
Tiramisu „Klassisch“ Bourbon-Vanille kräftiges Espresso feiner Kakao	14
Crème Brûlée frisch karamellisiert Hausgemachtes Vanille – Rosmarineis	14
Marillenpalatschinken (2 Stück) flaumig ausgebacken Marillenmarmelade Staubzucker	9
Hausgemachter Kaiserschmarren Apfelmus Erdbeerröster +2	15
Hausgemachter Apfelstrudel mit Schlagsahne	7 8
mit Vanilleeis	9
mit Vanillesauce	9
Auswahl an gereiftem Tiroler Käse feiner Weichkäse würziger Hartkäse Feigensenf Nüsse	18

Eisspezialitäten

Afogato Vanilleeis heißer Espresso on Top – Eierlikör Baileys Salted Caramel +6	7
Vanille Special steirisches Kürbiskernöl Vanilleeis geröstete Kürbiskerne	7
Salted Caramel Zartschmelzendes Karamelleis knuspriges Popcorn Karamellsauce Schlagobers	9
Heiße Liebe Vanilleeis warme Himbeeren Schlagobers	9
Eiskaffee gerührt kräftiger Kaffee Vanilleeis Schlagobers	9