

Liebe Gäste,
liebe Freunde des Mohren,

wir bieten Ihnen eine **ehrl**iche Küche,
eine **bayerische** Küche, eine **frische** Küche.

Küchenchef Svatopuk Schneider und sein Team verwöhnen Sie einerseits mit traditionellen bayrischen Schmankerln, bieten aber ergänzend moderne Köstlichkeiten mit internationalen Einflüssen – ganz im Stil des „Mohren im neuen G´wand“ an.

Ebenso unterstützt und berät Herr Schneider Sie gerne bei der Zusammenstellung von Menüs für Ihre Hochzeit, Ihren Geburtstag, oder sonstige Feiern.

Der Mohren legt als Landsberger Traditionsgasthof größten Wert auf Regionalität, Saisonalität, Frische und Geschmack. Deshalb beziehen wir unsere Produkte von Lieferanten aus Landsberg und naher Umgebung mit kurzen Lieferwegen und bester Qualität.

*Fleisch von **heimischen** Geflügel, Rindern, Schweinen und Lämmern
mit einer **nachvollziehbaren Herkunft** und **schmeckbarer Qualität**:*

Von den Traditions-Metzgereien:

***Kuhn** aus Landsberg*

***Vinzenzmurr** aus München*

***Geflügelhof Lugeder** aus Niederbayern*

~

*Fisch aus der **Fischzucht Birnbaum**, Epfenhausen-
Natürliche Aufzucht in reinstem Quellwasser.*

~

Frisches Obst und Gemüse

*aus der **Markthalle Landsberg***

~

*Brot aus **Natursauerteig***

*von der **Hopfsterei** (Verkaufsstelle Landsberg)*

~

***Feinste** Weine und Spirituosen*

*vom **Weindienst Stegmeir** aus Lamerdingen*

Schmecken Sie´s doch einfach selbst - wir heißen Sie herzlich willkommen!

Ihr Team vom Mohren

Unsere Vorspeisen

Kräftige Rindsbrühe
mit Leberknödel



4,90 €

oder

mit Pfannkuchenstreifen



4,20 €

Tomatencremesüppchen
mit Croutons



4,90 €

Räucherlachs
an Salatbouquet und Meerrettichschmand





9,90 €


Für eine detaillierte Übersicht der Allergene und Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Mohren' s Hauptspeisen

Ofenfrischer Schweinebraten 
mit Dunkelbiersoße , Kartoffelknödel und Krautsalat
10,90 €

Ofenfrische halbe oder ganze Hax`n 
mit Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und Krautsalat
10,90 € bzw. 15,90 €




Salvator Biergulasch vom Rind 
mit Semmelknödeln und Blaukraut
16,90 €

Schnitzel „Wiener Art“ 
mit Pommes oder Bratkartoffeln und kleinem gem. Salat
12,90 € bzw. 14,50 €




Zwiebelrostbraten von der bayerischen Rinderlende 
(ca. 200g)mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln 
19,90 €

Gegrilltes Lachsforellenfilet 
auf Tomaten-Risotto
16,90 €




Für eine detaillierte Übersicht der Allergene und Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Tafelspitz   
mit Meerrettichrahm und Salzkartoffeln

16,90 €

Rinderbraten   
mit Kartoffelknödel und Blaukraut

16,90 €

„Schwabenteller“- Schweinemedallions vom Grill
mit Schwammerlrahm und Spätzle   

14,90 €

Kässpatzen im Pfanderl serviert    
mit Schmelz-, Röstzwiebeln und kleinem gemischtem Salat

10,50 €

Gemüse-Schupfnudeln   
mit Kräuterschmand

10,90 €

Rahmschwammerl   
mit Semmelknödeln

10,90 €



Salate der Saison in feiner Vinaigrette  
mit gebratenen Putenbruststreifen und Baguette

13,90€ (ohne Putenstreifen 7,90€)


Für eine detaillierte Übersicht der Allergene und Zusatzstoffe siehe letzte Seite




Brotzeit, die schönste Zeit




(bis 12:00 Uhr, maximal 12:30 Uhr!)

Frische Weißwurst ^{5,7} *mit Händlmaier Senf*  
2 Stück mit Breze 4,90 €
3 Stück mit Breze 6,50 €

Nürnberger Rostbratwürstl ^{5,6} 
6 Stück auf Sauerkraut 8,50 €

Mohren's Wurstsalat von der Regensburger ^{3,5,6,7} 
mit Romadur, Cocktailtomaten und roter Zwiebel 8,90 €

Bayrischer Wurstsalat ^{3,5,6,7}    7,90 €

Schweizer Wurstsalat ^{3,5,6,7}    8,50 €

Obazda
mit Breze / Brot   6,90 €

Kalter Braten
mit frischem Meerrettich und Essiggurke    7,90 €

Alle unsere Brotzeiten werden mit herzhaftem Pfister-Bauernbrot serviert

Für eine detaillierte Übersicht der Allergene und Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Für den kleinen Mohr

Kleiner Schweinebraten mit Dunkelbiersoße
dazu Kartoffelknödel



8,50 €

Schnitzel „Wiener Art“



mit Pommes Frites

8,90 €

Hausgemachte Kässpätzlen
mit Schmelz- und Röstzwiebeln



7,50 €

Beilagen

Bratkartoffeln		3,50 €
Pommes Frites		3,50 €
Sauerkraut		3,10 €
Hausgemachte Spätzle		3,10 €
Scheibe Pfister Bauernbrot		0,60 €
Breze		1,20 €
Portion Mayo extra		0,30 €
Portion Ketchup extra		0,30 €

**Für jede Beilagen-Änderung fallen
zusätzliche Kosten in Höhe von 1,00 € an.**

Für eine detaillierte Übersicht der Allergene und Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Süße Schlemmereien

Crème Brûlée von der Tahiti-Vanille
mit eingelegten Kirschen

6,70 €



Ofenfrischer Apfelstrudel oder Topfenstrudel
mit Vanilleeis und Sahne

6,70 €



Gemischtes Eis

ohne Sahne

3,90 €



Gemischtes Eis

mit Sahne

4,50 €



Für eine detaillierte Übersicht der Allergene und Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

	<u>Liter</u>	<u>Preis/€</u>
Tafelwasser Bonaqua	0,2	1,50
	0,4	2,50
Adelholzener Mineralwasser	Flasche 0,25	2,40
	Flasche 0,7	4,50
Adelholzener Stilles Wasser	Flasche 0,25	2,40
	Flasche 0,5	3,90
Cola ¹⁴ / Fanta ^{1, 6}	0,2	2,10
	0,4	3,40
Spezi ^{1, 6, 14}	0,2	2,10
	0,4	3,40
Zitronenlimo ^{6, 9}	0,2	2,10
	0,4	3,40
Apfelschorle ¹	0,2	2,10
	0,4	3,40
<i>Schweppes</i>		
Tonic ¹³	0,2	2,40
Bitter Lemon ¹³	0,2	2,40
<i>„Wolfra“ Saftschorlen</i>	0,2	2,10
Orange, Maracuja, Johannisbeer, Kirsch, Rhabarber	0,4	3,40
<i>„Wolfra“ Saft / Nektar</i>	0,2	2,30
Apfel, Orange, Maracuja, Johannisbeer, Kirsch, Rhabarber	0,4	3,60
<i>Meßmer Teespezialitäten</i>		2,50
verschiedene ausgewählte Sorten- bitte fragen Sie unser Servicepersonal		
<i>Kaffeespezialitäten</i>		
Café Créma		2,50
Milchkaffe oder Cappuccino		2,90
Latte Macchiato		2,90
Espresso oder Espresso Macchiato		2,20
Doppelter Espresso		3,30
Heiße Schokolade		2,70

Für eine detaillierte Übersicht der Allergene und Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Bierkarte

Paulaner Biere

	<u>Liter</u>	<u>Preis/€</u>
Helles	0,25	2,20
	0,5	3,50
Dunkles	0,25	2,20
	0,5	3,50
Radler (<i>Helles mit Zitronenlimonade</i>)	0,5	3,50
alkoholfreies Münchner Helles	0,5	3,50

Paulaner Weißbiere

Helles Weißbier	0,3	2,70
	0,5	3,60
Dunkles Weißbier	0,5	3,60
Ruß (<i>Paulaner Weißbier mit Zitronenlimonade</i>)	0,5	3,60
Cola-Weizen (<i>Weißbier mit Cola</i>)	0,5	3,60
Leichte Weiße	0,5	3,60
Alkoholfreies Weißbier	0,5	3,60
Alkoholfreies Weißbier mit Zitrone	0,5	3,60

Sonstige Bierspezialitäten

Paulaner Pils	0,33	3,20
Hacker Pschorr Kellerbier „Anno 1417“	0,3	2,70
	0,5	3,60
Roggenbier	0,5	3,60
Salvator Starkbier	0,5	3,60

Aperitif, Sekt & Schnaps

<u>Aperitif</u>	<u>Liter</u>	<u>Preis/€</u>
Glas Prosecco ¹³	0,2	4,50
Hugo ¹³	0,3	6,00
Aperol Spritz ¹	0,3	6,00
Martini Bianco	4 cl	4,50
Campari ^{1, 13}	4 cl	5,00
Campari Soda ^{1, 13} oder O-Saft ¹	4 cl	6,00

weitere Sekte, Schaumweine und Champanger finden Sie in unserer Weinkarte, ebenso wie Rot- und Weißweine.

Schnapsauswahl

Obstler	2 cl	2,90
Williamsbirne	2 cl	2,90
Honigwilliams	2 cl	3,20
Enzian	2 cl	2,90
Himbeergeist	2 cl	2,90
Malteser	2 cl	2,90
Fernet	2 cl	2,90
Jägermeister	2 cl	2,90
Kirschwasser	2 cl	2,90
Blutwurz	2 cl	2,90
Bärwurz	2 cl	2,90
Ouzo Pilavas	2 cl	2,90
Ramazotti	4 cl	4,50
Bailey`s	4 cl	4,50

Spirituosen & Raritäten

Preis in € je 2 cl Preis in € je 4 cl

Cognacs

Metaxa Cognac	3,80	6,40
---------------	------	------

Whiskeys

Johnny Walker Red Label	3,00	5,80
Jack Daniels Bourbon	3,20	6,20
Chivas Regal (12 Jahre gereift)	3,50	6,80
Laphroaig Single Malt (10 Jahre gereift)	3,50	6,80

Vodkas

Absolut	3,00	5,80
Absolut Black Label	3,50	6,80
Moskovskaya	2,90	5,50

Rums

Havanna Club Rum 3 Anos	3,00	5,80
-------------------------	------	------

Gins

Bombay Sapphire	3,20	6,20
-----------------	------	------

Tequilas (dazu natürlich Zitrone und Salz)

José Cuervo weiß	3,00	5,80
José Cuervo braun	3,00	5,80

Wir beraten Sie gern – bitte fragen Sie unser Servicepersonal

Für eine detaillierte Übersicht der Allergene und Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Allergene

nach EU-Lebensmittelinformationsverordnung Nr. 1169/2011

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

- | | |
|--|--|
|  Glutenhaltiges Getreide |  Krebstiere und Erzeugnisse daraus |
|  Milch und Milcherzeugnisse |  Fische und Erzeugnisse daraus |
|  Eier und Erzeugnisse daraus |  Soja und Erzeugnisse daraus |
|  Erdnüsse und Erzeugnisse daraus |  Senf und Erzeugnisse daraus |
|  Sellerie und Erzeugnisse daraus |  Weichtiere und Erzeugnisse daraus |
|  Sesam und Erzeugnisse daraus |  Schwefeldioxid und Sulphite mit mehr als 10mg/kg |
|  Lupine und Erzeugnisse daraus |  Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Pistazien, Walnüsse, Cashewnüsse, Makadamianüsse, Paranüsse und Erzeugnisse daraus |

Zusatzstoffe

nach ZZuLV

- 1 = "Farbstoff"
- 2 = "geschwärzt"
- 3 = "Konservierungsstoff", „konserviert“
- 4 = "geschwefelt"
- 5 = "mit Phosphat"
- 6 = "mit Antioxidationsmittel"
- 7 = "mit Geschmacksverstärker"
- 8 = "gewachst "
- 9 = "mit Süßungsmittel(n)"
- 10 = "mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)"
- 11 = "enthält eine Phenylalaninquelle"
- 12 = "kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken"
- 13 = "chininhaltig"
- 14 = "koffeinhaltig"
- 15 = "Stärke"
- 16 = "Eiklar"
- 17 = "Sojaweiß"
- 18 = "Milchweiß"