

# ” APERITIV

Hausgemachter Himbeersaft 3,60	Cynar* 4,50
Pastis 4,80	Campari* 4,40
Prosecco 5,20	Martini* 4,50
Prosecco mit Heu Essenz oder Holunder 5,50	Sherry* 4,50
PET NAT „Grüner Veltliner“ Matthias Hager, NÖ 7,50	Favorites Americano* 8,30
	Negroni* 9,50

## GLASWEISE

### WEISS

**GRÜNER VELTLINER „EDELGRUND“ 2017**  
**SIGRID & ERWIN LEHNER**  
Gols, Neusiedlersee Hügell. Bgld.  
4,90

**SAUVIGNON BLANC 2016**  
**WEINGUT WERLITSCH**  
Leutschach, Süd Stmk.  
5,80

**RIESLING „ZÖBINGER GAISBERG“ 2010**  
**JOHANNES HIRSCH**  
Langenlois, Kamptal, NÖ  
8,60

**CHARDONNAY „LEITHABERG“ 2015**  
**GERNOT HEINRICH**  
Gols, Neusiedlersee Hügell. Bgld.  
6,90

### ROSÉ

**„CRU CLASSÉ“ 2017**  
**CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE**  
Grenache / Cinsault / Syrah  
Côtes de Provence, F  
5,30

\*konventionell

### ROT

**PINOT NOIR „VOM SCHLOSS“ 2014**  
**GRAF HARDEGG**  
Seefeld Kadolz, Weinviertel, NÖ  
6,20

**ZWEIFELT 2016**  
**MARTIN PASLER**  
Jois, Neusiedlersee, Bgld.  
5,70

**MERLOT 2015**  
**FAMILIENGUT SEPP MOSER**  
Apetlon, Neusiedlersee, Bgld.  
5,90

**CUVÉE JUDITH „BF & SL“ 2011**  
**JUDITH BECK**  
Gols, Neusiedlersee Hügell. Bgld.  
7,80

### DESSERTWEIN

**RIESLING „AUSLESE“ 2014**  
**WEINGUT WITTMANN**  
Westhofen, Rheinhessen, D  
6,60

**CHARDONNAY „TROCKENBEERENAUSLESE“**  
**SEPP MANTLER 1999**  
Gedersdorf, Kremstal, NÖ  
6,80

# SCHWANEN BIOHOTEL

## NUR GUTES GIBT GUTES

Ohne ein hochwertiges Grundprodukt können selbst Franziska und Michael nichts Gescheitertes kochen. Uns geht es im Grunde darum! Von unseren Bauern & Produzenten erwarten wir Verständnis für unseren Qualitätsanspruch - dafür sind wir bereit einen fairen Preis zu zahlen.

## WILDE WEIBER UND TOUGHE TYPEN

Wir verarbeiten ausschließlich biologische Lebensmittel, zertifiziert durch die Austria Bio Garantie. Eine wohlüberlegte Entscheidung, die uns qualitative und hochwertige Rohstoffe garantiert. Der direkte Kontakt zu unseren Bauern gibt uns das Vertrauen in das Produkt. Wir wissen Bescheid über Tierhaltung, Düngung und die Führung des Betriebes. Damit unterstützen wir die heimischen Bio Landwirte und Produzenten und tragen unseren Teil zum Erhalt dieser Kulturlandschaft bei. Wir arbeiten mit passionierten Zulieferern, die wie wir Qualität und Nachhaltigkeit als oberste Ziele haben. Bei Lebensmitteln, die nicht aus unserem Nahbereich stammen, vertrauen wir auf die Bio Zertifizierung.



### Rind, Lamm & Ziege:

Julia & Josef Berlinger, Au Herbert Walsler, Meiningen

### Huhn & Wachtel:

Sandra Felder, Fluh, Bregenz Markus Fischer, Egg

**Schwein:** Herbert Walsler, Meiningen

**Ente:** Marcus Lins, Dornbirn

**Wildfleisch:** Jagdrevier Schönenbach, Wildfang

**Fisch:** Biologische Fischzuchten

### Molkereiprodukte:

Julia & Josef Berlinger, Au Sulzberger Biobäuerinnen & Biobauern

### Obst und Gemüse:

Bio Betriebe vom Bodensee

### Eier & Dinkel:

Martinshof, Buch





## FRÜHLING

Sellerietaschen  
Ziegenkäse  
14,80

Bizauer  
Bärlauchsuppe  
6,40

Forellenfilet  
Bärlauchrisotto  
25,60 / klein 20,50

Brust & Keule von der  
Dornbirner Ente  
Artischocken  
violette Kartoffeln  
28,90 / klein 26,40

Topfen-Apfelknödel  
Apfelsorbet  
14,80



## VOYAGE

Geflügel Galantine  
Birne, Zupfsalat  
15,30

Karottensuppe  
Minze  
6,40

Gebratene Polenta  
Petersilienwurzeln  
Kräuter Jus  
20,60 / klein 16,50

Tafelspitz vom  
Andelsbucher Rind  
Blattspinat  
Bratkartoffeln  
24,80 / klein 19,80

Käse  
9,00

Weißer Schokolade  
schwarze Nuss  
12,60



## WILDE WEIBER MENÜ

Überraschungsmenü  
in 5 Gängen  
auf Wunsch auch mit  
Weinbegleitung

**5 Gänge 75,00 +  
Weinbegleitung  
39,00**

Täglich - außer  
Dienstag, Mittwoch  
und Sonntag Mittag.

Nur mit Voranmeldung.  
Gerne berücksichtigen wir  
Allergien oder  
vegetarische Lebensweise.



...

## UND AUCH

**Sorbets hausgemacht**  
Apfel, Himbeer  
Orange  
2,90/Kugel

**Eis hausgemacht**  
Salzkaramell  
schwarze Nuss  
Sauerrahm  
2,90/Kugel

Milchrahmstrudel\*  
5,50

Apfelstrudel\*  
4,30

Gerührter Eiskaffee  
8,10



## TRADITION

Frühlings  
Salatteller  
7,80

Flädlesuppe  
5,70

Bregenzerwälder  
Käsknöpfle  
aus Dinkelmehl  
knackiger Salat  
16,80 / klein 13,50

Wiener Schnitzel  
Petersilienkartoffeln  
Preiselbeeren  
17,80 / klein 14,30

Kaiser\_  
Innenschmarren  
mit Apfelmus  
12,50 / klein 10,00

Grün gedruckte Speisen werden  
nach den Kriterien der Hildegard Küche zubereitet.  
Wir informieren gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.  
\*konventionell