**Food, guest service and hotellerie is identity – it's the most revealing thing about you, about your culture, where you come from, how you live, what's important to you.**

Corey Lee of Benu, San Francisco

# BIOLOGISCHER WEIN

Bioweinbau ist mehr als das Weglassen von Chemie. Wichtigste Voraussetzung ist das Wissen um die unverrückbaren Naturgesetze. Sie zu erkennen und mit ihnen zu leben, ist seit Jahrtausenden eine Selbstverständlichkeit. Der Balanceakt zwischen Natur und Kultur erfordert den Verzicht auf alle leichtlöslichen Mineraldünger und das Verbot von allen Pestiziden, Insektiziden, Botrytismitteln und Herbiziden.

## WEINVERARBEITUNG

Alle Weinbehandlungsmittel sind gentechnikfrei, die Schwefelobergrenzen liegen 1/3 unter den gesetzlich zulässigen Werten. Neben dem organisch-biologischen Weinbau gewinnt das Thema biologisch-dynamischer Weinbau zunehmend an Popularität. Die Biodynamik vermeidet nicht nur chemische Produkte, sondern versucht den Boden, die Reben und den Wein mittels biodynamischer Präparate auf der Basis der anthroposophischen Lehre Rudolf Steiners zu stärken. Auch kosmische Einflüsse und die Kunst, auf „den richtigen Zeitpunkt" zu achten, spielen eine wichtige Rolle. Die Spinnerei von Sonderlingen gehört im Spitzenweinbau längst zum Alltag.

## WORAN MAN BIOWEIN ERKENNT

Kontrollnummer und Zusatz „aus biologischem Anbau" oder „aus biologischer Landwirtschaft" auf dem Etikett.

# BIOLOGISCHES BIER

Natürlich gilt das Reinheitsgebot auch für Bio-Bier. Malz, Hopfen, Hefe und Wasser – und nichts anderes – sind für die Herstellung erlaubt. Den Mehrwert von Bio kann man unter anderem erkennen, wenn man das Reinheitsgebot in seinem historischen Kontext sieht. Es stammt in seiner ursprünglichen Fassung aus dem Jahr 1516, einer Zeit also, in der Hopfen noch Hopfen war und genmanipuliertes Getreide und Pestizideinsatz nicht einmal in den kühnsten diabolischen Phantasien eines Hieronymus Bosch zu finden waren. In der Zwischenzeit gilt der moderne, konventionelle Hopfenanbau als besonders pestizidintensiv. Die Gentechnologie ermöglicht steuernden Eingriff – vor allem bei den Hefen; Pflanzenschutz und Kunstdünger im Getreideanbau plagen Mensch und Umwelt.

# BIOLOGISCHE LIMONADE

Guarana stammt aus dem Amazonasgebiet und wird seit Jahrhunderten von den Indios genutzt. Die roten Früchte der Liane enthalten sehr viel natürliches Koffein, das an Gerbstoffe gebunden ist. So wirkt es länger anregend als z.B. das Koffein in Kaffee. Erleben Sie die volle Wirkung der Guarana-Pflanze in „Now Black Cola“.

## 16. JAHRHUNDERT

Bizau und der Schwanen

**1619**
Erste urkundliche Erwähnung des Schwanen als TAVERNE bei der Gerichtslinde.

**1767**
Maria Theresia Konzession zum Gaststätten Realgewerbe wird dem Schwanen verliehen.

# SPARKLING

**PROSECCO**
**FRANCIACORTA**
**SEKT**
**PET NAT**
**CHAMPAGNER**
**CRÉMANT**

## PROSECCO

**Tenuta Giol NV**
**Glera**
Venetien, Italien
32,00

## SEKT

**Fred Loimer**
**„Extra Brut“ NV**
**Zweigelt, Pinot Noir**
Langenlois, Kamptal, NÖ
41,00

**Graf Hardegg**
**„Brut Rosé“ 2013**
**Pinot Noir, Zweigelt**
Seefeld Kadolz, Weinviertel, NÖ
46,00

## FRANCIACORTA

**Barone Pizzini**
**„Brut Nature“ 2014**
**Chardonnay, Pinot Noir**
Provaglio d'Iseo , Lombardei, Italien
56,00

## PET NAT

**Rennersistas**
**„In a hell mood“ 2018**
**Pinot Noir**
Gols, Neusiedlersee, Bgld.
45,00

## CHAMPAGNER

**Fleury Père & Fils**
**„Blanc De Noirs“ NV**
**Pinot Noir**
Aube
58,00

**Larmandier-Bernier***
**„Terre de Vertus“ non dosé, NV**
**Chardonnay**
Vertus, Côte des Blancs
82,00

**Egly-Ouriet***
**„Grand Cru Rosé“ NV**
**Pinot Noir, Chardonnay**
Ambonnay, Vallée de la Marne
120,00

## CRÉMANT

**Domaine Boeckel**
**„EXTRA BRUT“ 2016**
**Chardonnay**
Mittelbergheim, Elsass
39,00

*konventionell

## 19. JAHRHUNDERT

Käsegraf Gallus Moosbrugger

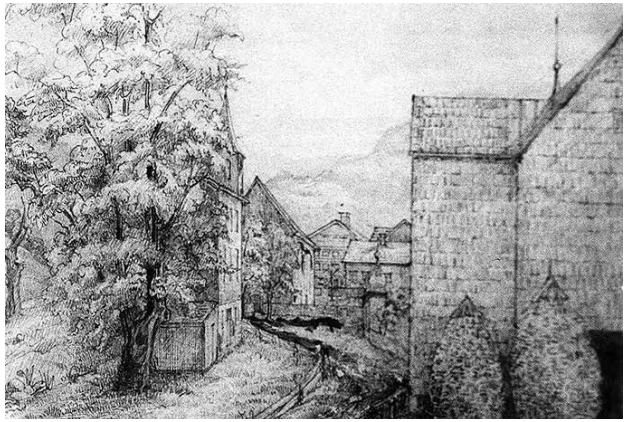
Jakob Lorenz Moosbrugger

**1853**
Der Schwanen ist die erste Poststelle in Bizau.

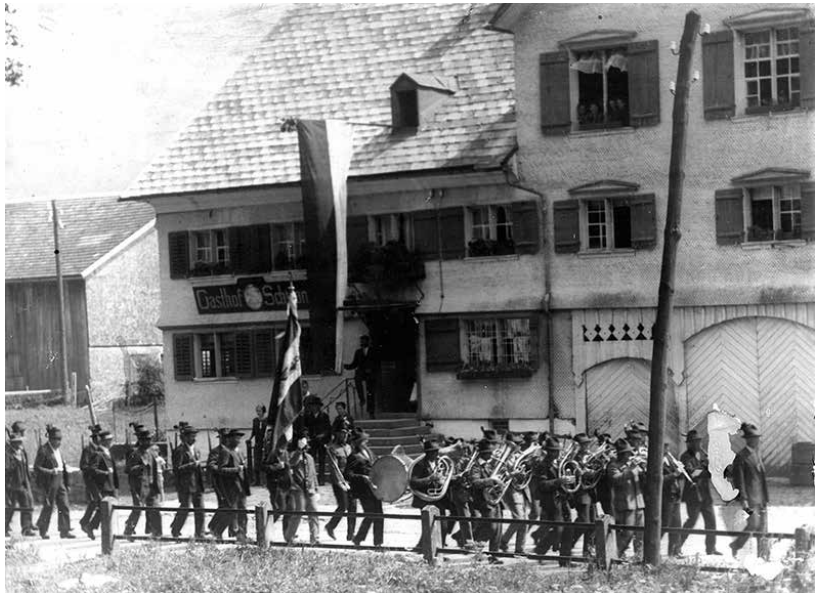
**1870**
Käsegraf Gallus Moosbrugger

**1886**
Jakob Lorenz Moosbrugger (Sohn des Käsegrafen Gallus Moosbrugger) erwirbt den Schwanen.

**1894**
Schwanen, die Gerichtslinde und das alte Schulhaus.



## 19. JAHRHUNDERT



**1900**
Festmarsch vor dem Schwanen

# GLASWEISE

**SPARKLING**
**WEISS**
**ROT**
**ROSÉ**
**LITERWARE**
**SÜSS**

## SPARKLING

**Prosecco**
**Tenuta Giol**
Venetien, Italien, NV
5,40

**PET NAT 2018**
**Rennersistas „In a hell mood“**
**Pinot Noir**
Gols, Neusiedlersee, Bgld.
7,70

## WEISS

**Grüner Veltliner 2016**
**„Velue“**
**Johannes Zillinger**
Velm-Götzendorf, Weinviertel, NÖ
4,90

**Riesling „Steinbügel“ 2015**
**Graf Hardegg**
Seefeld Kadolz, Weinviertel, NÖ
6,40

**Sauvignon Blanc 2015**
**„Sandberg“**
**Weingut Fidesser**
Platt, Weinviertel, NÖ
6,60

**Chardonnay „Leithaberg“ 2015**
**Gernot Heinrich**
Gols, Neusiedlersee, Bgld.
6,90

## ROT

**Pinot Noir „Vom Schloss“ 2016**
**Graf Hardegg**
Seefeld Kadolz, Weinviertel, NÖ
6,30

**Zweigelt „unfiltriert“ 2015**
**Georg Schmelzer**
Gols, Neusiedlersee, Bgld.
5,80

**Merlot 2015**
**Familiengut Sepp Moser**
Apetlon, Neusiedlersee, Bgld.
6,20

**Blaufränkisch 2014**
**„Rhodolith“**
**Victoria & Gernot Schreiner**
Rust, Neusiedlersee, Bgld.
6,80

## ROSÉ

**„Cru Classé“**
**Château Sainte Marguerite 2018**
**Grenache, Cinsault, Syrah**
Côtes De Provence, F
5,70

## LITERWARE

**Grüner Veltiner 2018**
**Sepp Mantler**
Gedersdorf, Kremstal, NÖ
3,20

**Blauer Zweigelt 2018**
**Pratsch**
Hohenruppersdorf, Weinviertel, Nö
3,30

## SÜSS

**Trockenbeerenauslese 2018**
**„Neuburger / Weissburgunder“**
**Sigrid & Erwin Lehner**
Gols, Neusiedlersee, Bgld.
7,80

**Auslese „Rotgipfler“ 2016**
**Johanneshof Reinisch**
Tattendorf, Thermenregion, NÖ
7,20

## 20. JAHRHUNDERT

Josef Moosbrugger (1910)

### 1919

Nach der Rückkehr aus der Kriegsgefangenschaft übernimmt Josef Moosbrugger (Sohn von Jakob Lorenz) den Schwanen.

### 1941 – 1944

Nach dem Austritt aus der Partei wird Josef Moosbrugger gezwungen, den Schwanen an den damaligen Vorsteher abzutreten. 1954 eröffnet der nun 70-jährige Josef den Schwanen erneut.

# WEISSWEIN

**GRÜNER VELTLINER**
**RIESLING**
**MELON DE BOURGOGNE**
**SAUVIGNON BLANC**
**NEUBURGER**
**ROTER VELTLINER**
**ZIERFANDLER**
**ROTGIPFLER**
**CHARDONNAY**
**GEWÜRZTRAMINER**
**CHENIN BLANC**
**GELBER MUSKATELLER**
**GEMISCHTER SATZ**
**WELSCHRIESLING**
**CUVÉE**
**NATURAL WINE**
**VIOGNIER**
**ROSÉ**

## GRÜNER VELTLINER

**Bernhard Ott - JRE**
**„Feuersbrunner Kirchtal“ 2018**
Feuersbrunn, Wagram, NÖ
Kräuter, Apfel, rauchig, spritzig
38,00

**Weingut Geyerhof**
**„Steinleithn“ 2012**
Furth im Kremstal, NÖ
frischer Apfel, Kräuterwürze, kraftvoll
41,00

**Fred Loimer**
**„Spiegel“ Erste Lage 2011**
Langenlois, Kamptal, NÖ
floral, fruchtig, Honig, Würze
54,00

**Weingut Jurtschitsch**
**„Schenkenbichl“**
**Erste Lage 2014**
Langenlois, Kamptal, NÖ
Birne, Orange, cremig, frische Mineralik
49,00

## RIESLING

**Sepp Mantler**
**„Zehetnerin“ 2010**
Gedersdorf, Kremstal, NÖ
Steinobst, Blüten, Würze, mineralisch, lebendig
44,00

**Nikolaihof**
**„vom Stein“ Smaragd 2014**
Mautern, Wachau, NÖ
feinfruchtig, Pfirsich, sooo ready, elegant, dicht, aromatisch
48,00

**Müller-Catoir**
**„Bürgergarten“ 2015**
Neustadt, Pfalz, D
mineralisch, reif, Power & Feingliedrigkeit
43,00

**Domaine Zind-Humbrecht**
**„Heimbourg“ 2014**
Colmar, Elsass, F
reif, charmant, getrocknete Früchte, Zitrus, frische
56,00

## SAUVIGNON BLANC

**Weingut Neumeister**
**„STK“ 2018**
Straden, Vulkanland, Stmk.
Pfirsich, Orange, Ananas
saftig & dicht, schön, guter Fluss
38,00

**Domaine Vacheron**
**„Chambrates“ 2014**
Sancerre, Loire, F
Kreide, cremig, fruchtreif, glasklar
56,00

## MELON DE BOURGOGNE

**Domaine Poiron-Dabin**
**Muscadet „Sevre & Maine“**
**2017**
Pays Nantais, Loire, F
Melone, Limette, saftig, filigran
33,00

## NEUBURGER

**Judith Beck 2018**
Gols, Neusiedlersee, Bgld
verführerisch, animierend
frisch, würzig, tolle Säure
41,00

## ROTER VELTLINER

**Wimmer- Czerny**
**„Fels Am Wagram“ 2018**
Fels am Wagram, NÖ
zart, blumig, würzig, frisch, resch
35,00

## ZIERFANDLER

**Stadlmann**
**„Mandel-Höh“ 2011**
Traiskirchen, Thermenregion, NÖ
Trockenobst, Mandeln, Honig, fett, zarte Säure
48,00

## ROTGIPFLER

**Stadlmann**
**„Tagelsteiner“ 2011**
Traiskirchen, Thermenregion, NÖ
Birne, Bratapfel, Orange, rauchig
49,00

## GEWÜRZTRAMINER

**Georg Winkler-Hermaden**
**„Klöcher Ölberg“ 2017**
Kapfenstein, Südost Stmk.
Rose, Minze, Bergamotte, blumig
36,00

## CHENIN BLANC

**Domaine Huet**
**„Le Mont“ Demi-Sec 2014**
Vouvray, Loire, F
Lindenblüten, Salzkaramell,
Tabak und Koriander
53,00

## CHARDONNAY

**Ploder Rosenberg**
**„Linea“ 2015**
St. Peter, Südost Stmk.
Mandarine, Marzipan, Heu, frisch
46,00

**Toni Hartl**
**„Thenau“ 2014**
Neusiedl. Hügelland, Bgld.
geschliffen, komplex, Apfel,
Zitrus, voll
56,00

**Elisabeth & Andreas Tscheppe**
**„Salamander“ Morillon 2017**
Glanz-Leutschach, Süd Stmk.
rassig, salzig, würzig, Brioche,
hefig, ausgeprägte Mineralik
49,00

**Domaine De Montille**
**„Bourgogne Blanc“ 2015**
Côte de Beaune, Burgund, F
Birne, Vanille, frische Säure, pur
52,00

**Domaine Rémi Jobard**
**Meursault „Les Narvaux“ 2010**
Côte de Beaune, Burgund, F
Aprikose, süße Grapefruit,
Orange, mineralisch, geschmeidig
89,00

## GELBER MUSKATELLER

**Sigrid & Erwin Lehner 2017**
Gols, Neusiedlersee, Bgld.
typisch, halbtrocken, erfrischend,
floral
33,00

**Weingut Lackner-Tinnacher**
**„Ried Gamitz“ 2018**
Gamlitz, Süd Stmk.
Hibiscus, Mandarinenzeste,
würzig, saftig
42,00

## GEMISCHTER SATZ

**Fritz Wieninger**
**„Ried Falkenberg“ 2018**
Nussberg, Wien
duftig, frisch, elegant, süffig
39,00

## CUVÉE

**Werlitsch**
**„Ex Vero III“ 2012**
Sauvignon Blanc, Chardonnay
Leutschach, Süd Stmk.
dichtes Aroma, Feuerstein,
Ananas, Bisquit
53,00

**Michael Gindl**
**„Cuvée Flora“ 2013**
Riesling, G.Musk, Säm, Rivaner
Hohenruppersdorf, Wein 1/4, NÖ
Ananas, Grapefruit, Pfefferminz,
saftig, grasig, lebendig
41,00

**Domaine Des Enfants**
**„Tabula Rasa“ 2018**
Garrafeira, Gren Blanc,Gren Gris,
Macabeu
Maury, Roussillon, F
samtig, saftig, Honig, Zitrus,
Ingwer
46,00

**Château Revelette**
**„Le Grand Blanc“ 2014**
Chardonnay, Roussanne,
Ugni blanc
Jouques, Provence, F
Loorbeer, Salbei, Orange,
intensive Marille, minerlisch
51,00

## NATURAL WINE

**Ploder Rosenberg**
**„Aero“ 2013**
Sauvignon Blanc, Traminer
St. Peter, Südost Stmk.,
Rosen, Kräuter, Pfirsich, salzige
Mineralik
63,00

**Claus Preisinger**
**„Erdeluftgrasundreben“ 2016**
Weißburgunder
Gols, Neusiedlersee, Bgld.
Lindenblüte, rauchige Würze,
Kandiertes
56,00

**Domaine de L‘Ecu**
**„Faust“ 2017**
Chardonnay
Nantes, Loire, F
Heuhaufen, Trockenfrüchte
O-Zeste, Quitte, Feige
74,00

## WELSCHRIESLING

**Weingut Tement**
**„Ottenberg Veitlhansl“ 2017**
***Umstellung**
Berghausen, Süd Stmk.
würzig, frische grüne Nüsse,
weiße Birne, straff, mineralisch
38,00

## VIOGNIER

**Domaine René Rostaing**
**Condrieu „La Bonnette“ 2010***
Ampuis, Rhône, F
Minze, Kardamom, Chili
Klarheit, spannende Viskosität
115,00

## ROSÉ

**Château Sainte Marguerite**
**„Cru Classé“ 2018**
Grenache, Cinsault, Syrah
Côtes de Provence, F
frische Frucht, mineralisch,
aromatisch
34,00

*konventionell

## 20. JAHRHUNDERT

Postkarte vom Schwanen (1958)

### 1955

Nach dem Tod von Josef Moosbrugger übernimmt seine Tochter Katharina den Schwanen. Ihre Ausbildung hat sie im Hotel Post in Bezau gemacht. Erstaunlich zur damaligen Zeit als Frau ein Gewerbe zu leiten.

### 1957

Der erste Fernseher in Bizau ist im Schwanen – ganz Bizau kommt am Sonntag zum Skirennen und die Kinder zum Kasperltheater am Mittwoch.

# ROTWEIN

ZWEIGELT
BLAUFRÄNKISCH
SANKT LAURENT
SYRAH
CABERNET FRANC
PINOT NOIR
POULSARD
CUVÉE
MERLOT
CABERNET SAUVIGNON
LAGREIN
SANGIOVESE
NEBBIOLO
VERNATSCH
TEMPRANILLO

## ZWEIGELT

**Weingut Geyerhof**
**„Ried Richtern“ 2015**
Furth im Kremstal, NÖ
feine Kirsche, saftig, samtig, würzig
36,00

**Birgit Braunstein**
**„Mitterjoch“ 2013**
Purbach, Neusiedlersee Hügelland, Bgld.
Weichsel, hell, frisch, fruchtig
34,00

**Georg Winkler-Hermaden**
**„Olivin“ 2012**
Kapfenstein, Südost Stmk.
Dörrfrucht, Kräuterwürze, saftige Kirsche, macht Lust
48,00

**Ploder Rosenberg**
**„Linea“ 2011**
St. Peter, Südost Stmk.
Rauchig, ätherisch, soft, würzige dunkle Beeren
56,00

## BLAUFRÄNKISCH

**Gernot Heinrich**
**„Leithaberg“ 2013**
Gols, Neusiedlersee, Bgld.
rauchig, würzig, Zwetschke, lebendig
46,00

**Toni Hartl**
**„Eisner“ 2011**
Reisenberg, Neusiedlersee Hügelland, Bgld.
Brombeere, Tabak, Orange, fordernde Tannine
76,00

**Helmuth Renner**
**„Altenberg“ 2013**
Gols, Neusiedlersee, Bgld.
erdige Würze, elegant, Thymian, reife Beeren, super juicy
58,00

**Gerhard Pittnauer**
**„Ungerberg“ 2014**
Gols, Neusiedlersee, Bgld.
tabakig, Minze, frisch, pikant
54,00

## SANKT LAURENT

**Franz Weninger 2016**
Horitschon, Mittel Bgld.
frisch, leicht, cranberry, Weichsel
36,00

**Weingut Tinhof**
**„Feuersteig“ 2013**
Trausdorf, Neusiedlersee, Bgld.
reife Waldbeeren, feine Struktur, erdige-tabakige Noten, würzig
44,00

## CABERNET FRANC

**Château Yvonne**
**„La Folie“ 2016**
Saumur-Champigny, Loire, F
rote Waldbeeren, tabakig, Kräuterwürze, ledrig, frisch
48,00

## SYRAH

**Kloster am Spitz**
**„Thomas Schwarz“ 2012**
Purbach, Neusiedlersee Hügelland, Bgld.
Kirsche, Berberitze, Maulbeeren, pfeffrig
46,00

**Yann Chave**
**„Hermitage“ 2016**
Mercurol, Rhône, F
Zeder, Röstaromen, Kirsche und Himbeere, Veilchen, Teer
125,00

# PINOT NOIR

**Karl Renner 2013**
Gols, Neusiedlersee, Bgld.
reife rote Beeren, würzig, erdig, feinstoffig
43,00

**Weingut Fidesser**
**„Kapellenberg“ 2015**
Platt, Weinviertel, NÖ
Waldbeeren, Nougat, Pilze, Leder, Waldboden
46,00

**Winzerverein Hagnau**
**„Spätburgunder“ 2016**
Hagnau, Baden-Württemberg, Bodensee
tiefer Beeren- und Kirschduft, Würze, weich
34,00

**Domaine Pierre Morey**
**Volnay 2010**
**„1er Cru Santenots“**
Meursault, Burgund, F
Veilchen, Pflaumen, Cassis
Teer, Tabak, Tiefe & Länge
104,00

# POULSARD

**Stephane Tissot 2016***
Montigny-les-Arsures, Jura, F
leuchtendes rot, Leder, Kräuter, samtig und frisch
46,00

# MERLOT

**Sepp Moser 2015**
Apetlon, Neusiedlersee, Bgld.
Kirsche, Zwetschke, Eukalyptus, Würze
35,00

**Henri Milan**
**„Le Jardin“ 2010**
***Umstellung**
Saint Remy de Provence, F
punktgenaue frische Frucht, Finesse, Leder, Herbst
58,00

# CUVÉE

**Birgit Braunstein**
**„Oxhoft“ 2013**
Purbach, Neusiedlersee, Bgld.
Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon
Frucht, Würze, Samt, kraftvoll, Nougat, erdig
46,00

**Maria & Sepp Muster**
**„Rotwein“ 2011**
Leutschach, Süd Stmk.
Blaufränkisch, Zweigelt, Blaue Wildbachrebe
getrocknete Kräuter & Blumen, viel frische Frucht, Leder
43,00

**Weinhof Bauer-Pöltl**
**„Christania“ 2016**
Horitschon, Mittel Bgld.
Cabernet Sauvignon, Merlot
reife dunkle Beeren, Lakritze, Cassis, feine Orangenzeste
52,00

**Karl Fritsch**
**„Foggathal“ 2012**
Kirchberg am Wagram, NÖ
Cabernet Sauvignon, Zweigelt
Würze, saftig, Kirsche, tabakig, feine Weichsel
44,00

**Domaine de L‘Horizon 2014**
Côtes Catalanes, Languedoc-Roussillon, F
Carignan, Grenache
Lakritze, Pfeffer, Nelke, dunkle Frucht, intensive Eleganz
61,00

**Chateau Canon-La-Gaffelière 2014**
Saint-Emilion, Bordeaux, F
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Schwarze Beeren, Minze, Vanille, Rauch, Moos
115,00

*konventionell

## CABERNET SAUVIGNON

**Toni Hartl „Felsenstein“ 2015**
Reisenberg, Neusiedlersee
Hügelland, Bgld.
Cassis, Lakritze, Quitte,
Karamell, voll
56,00

**Franz Weninger 2011**
Horitschon, Mittel Bgld.
reif, stoffig, dunkle Beeren,
Tannin
46,00

## SANGIOVESE

**Brunello Di Montalcino DOCG**
**Corte Pavone 2011**
Montalcino, Toskana, I
satte Kirsche, klar, frisch,
Gewürznelken
64,00

## LAGREIN

**Tenute Loacker**
**„Gran Lareyn“ 2016**
Mitterberg, Alto Adige, I
kräftig, Rubin, Mandel, Holz, rund
39,00

*konventionell

## TEMPRANILLO

**Telmo Rodríguez**
**Rioja „Lanzaga“ 2012**
Lanciego, Rioja Alavesa, E
Tempranillo, Graciano, Garnacha
reife Frucht, Pflaumen, Kokos,
Rauch, saftig
46,00

*konventionell

## 20. JAHRHUNDERT

**1971**
Katharina baut den Schwanen zu einem modernen Hotelbetrieb um. Sie erkennt schon damals den Wert und die Schönheit der Wälderstube und des Weinkellers. Sie bleiben uns erhalten trotz aller Empfehlungen von Architekt und Beirat.

**1981**
Sohn Wolfgang & Antonia Moosbrugger übernehmen den Schwanen.

# SÜSSWEIN

## AUSLESE

## 20. JAHRHUNDERT

Katharina Moosbrugger mit Wolfgang, Antonia, Emanuel & Franziska (1990)

Katharina Moosbrugger (1991)

**Johanneshof Reinisch**
**Auslese „Rotgipfler“ 2016**
Tattendorf, Thermenregion, NÖ
Muscat, tänzelnd, Zitrus, cremig
0,50 44,00

**Sigrid & Erwin Lehner**
**Trockenbeerenauslese 2018**
Gols, Neusiedlersee, Bgld.
Blütenhonig, Limette, würzig
0,50 52,00

**Domaine Zind-Humbrecht**
**„Clos Windsbühl“ VT 2014**
Colmar, Elsass, F
Birne, Petrol, floral, würzig, lang, süß, salzig, mineralisch
0,375 58,00

## 21. JAHRHUNDERT

**2003**
Ausrichtung der Küche nach den Prinzipien von Hildegard von Bingen.

**2009**
Großer Umbau des Hotels: Komplettsanierung aller Gästezimmer, Wärmedämmung, Wärmerückgewinnung und Solaranlage.

**2010**
Der Schwanen ist nun ein Bio Hotel. Was schon lange in der Küche praktiziert wurde, findet jetzt im ganzen Unternehmen Anwendung.

**2012**
Wolfgang und Antonia erhalten den Innovationspreis vom Land Vorarlberg.

# DIGESTIV

**GEBRANNT**
**HAUSGEMACHT**
**PLEASE INQURE**

# GEBRANNT

**Apfel**
Pfau, Klagenfurt, Ktn.
5,10

**Himbeeren vom Bizauer Moos***
Josef Beer, Bizau, Vbg.
4,20

**Enzian***
Josef Beer, Bizau, Vbg.
4,20

**Subirer***
Gebhard Hämmerle, Lustenau, Vbg.
5,10

**Quitte**
Weingut Mehofer, Wagram, NÖ
6,10

**Wilde Zwetschke**
Josef V. Farthofer, Öhling, Mostviertel, NÖ
6,10

**Dirndlkirsche**
Josef V. Farthofer, Öhling, Mostviertel, NÖ
6,40

**Williams**
brenn. Bizau, Bartholomäus Fink
6,50

**Marille**
brenn. Bizau, Bartholomäus Fink
6,50

**Grappa di Brunello**
Corte Pavone, Montalcino, I
6,70

*konventionell

# HAUSGEMACHT

**Löwenzahnschnaps**
**Wildsammlung**
4,10

**Quittenlikör**
4,20

# PLEASE INQURE ABOUT

**Gin**
brenn. Bizau, Bartholomäus Fink
7,40

**Vodka**
Josef V. Farthofer, Öhling, Mostviertel, NÖ
7,40

**Rum**
Martes Santo „3 Años“
Higuera de la Sierran, E
9,80

**Whisky**
Benromach Speyside
Single Malt 2010
Forres, Scotland
12,60

**Cognac**
Leopold Gourmel „Attitude“
Gente, Cognac, F
13,70

**Calvados**
Domaine de la Flaguerie
„XO 10 Jahre“
Ducy Sainte-Marguerite, Normandie, F
11,40

## 21. JAHRHUNDERT

Emanuel Moosbrugger

### 2013
Emanuel kommt zurück aus den USA und wird der TOUGHE TYP im Schwanen.

### 2014
In Korea entwickelt Emanuel zusammen mit der Firma KWANG-JUYO das neue Geschirr für den Schwanen.

### 2015
Der Schwanen geht in die 5. Generation und Emanuel übernimmt von seinen Eltern Antonia und Wolfgang den Betrieb.

# KÜHLES

**GEBRAUT**
**KRACHARLE**

# GEBRAUT

**Bier vom Fass**
2,70 0,20l / 3,40 0,33l /
4,20 | 0,50l

**Radler**
3,40 0,33l / 4,20 0,50l
Biologisches Bier von der
Brauerei Egg

**Alkoholfrei**
3,60 0,33 l

**Weizen**
4,60 0,50 l

**Weizen alkoholfrei**
4,60 0,50 l
Bio Brauerei Lammsbräu

**historisches Emmer Bier**
8,80 0,50 l

**Dinkel „naturtrüb“**
7,40 0,33 l

**Dolden Sud „IPA“**
6,20 0,33 l
Riedenburger Brauhaus

# KRACHARLE

**hausgemachter Himbeersaft**
3,70 0,20l

**Apfelsaft**
2,90 0,20l / 5,20 0,50l

**Apfelsaft gespritzt**
2,80 0,20l / 4,10 0,50l

**Orangensaft**
3,00 0,20l 5,50 0,50l

**Orangensaft gespritzt**
2,90 0,20l / 4,30 0,50l

**Johannisbeerensaft**
3,00 0,20l / 5,50 0,50l

**Johannisbeerensaft gespritzt**
2,90 0,20l / 4,30 0,50l

**Bio Limonade von Lammsbräu**
Orange, Zitrone, Cola, Spezi
3,70 0,33l

**Vöslauer**
mit, mild, ohne Kohlensäure
3,30 0,33l / 5,20 0,75l

**Bitter Lemon**
3,80 0,33l

**Naturfrisk Tonic Water**
4,80 0,25l

## 21. JAHRHUNDERT

Bildunterschrift

### 2017
Ein weiterer Schritt in unserem Nachhaltigkeitsbestreben. Ausbau der Wärmerückgewinnung im Schwanen.

### 2018
Emanuel wird zum Gärtner. Nach dem Kräutergarten entsteht der Gemüsegarten #wildeweibergarten auf der gegenüberliegenden Straßenseite. Was dort wächst und gedeiht servieren wir Euch von Mai bis November.

# WARMES

**KAFFEE**
**TEE**

# HILDEGARD VON BINGEN TEE

**Tee für Euer Wohlbefinden**
**Kännchen 4,30**

**Echte Kamille**
Äußerlich bei Wunden, Entzündungen der Schleimhäute und Bronchien, innerlich bei Krämpfen

**Wasser und Roßminze (Wildsammlung)**
Gallentreibend, krampflösend bei Blähungen, verdauungsfördernd und anregend

**Erkältungs und Stimmkräutertee**
Andorn und Wollblume, hustenberuhigend und entzündungshemmend

**Balsamkräutertee**
gegen Überreizung der Nerven, innere Spannung, psychomotorische Unruhe, Erregungszustand

**Schwarztee Darjeeling**
Feinster aromatischer Schwarztee vom Fuße des Himalajas aus kontrolliert biologischem Anbau

**Chinesischer Grüntee „Wuyuan“**
Jiangxi Provinz Grüntee ist nicht fermentierter Schwarztee – aus kontrolliert biologischem Anbau. Frisch und herb im Geschmack

**Fencheltee**
Macht fröhlich, verursacht gute Verdauung, stärkt die Sehkraft und vermindert Mundgeruch

**Quitten-Apfel Tee**
Quitten, Äpfel, wenig Zimt und Nelken, antirheumatische Wirkung, fruchtig

**ZitronenVerbene**
Beruhigende Wirkung, krampflösend und hilft bei Verdauungsbeschwerden

**Rooibos Vanille**
Sein Aroma ist feinem Schwarztee ähnlich, frei von Koffein, reich an Mineralstoffen und Vitaminen

**Bregenzerwälder Entgiftungstee (Wildsammlung)**
Huflattich, Brombeerblätter, Holunderblüten, Löwenzahn, Zinnkraut, Wermut, Schafgarbe und Brennessel

**Bregenzerwälder Frauentee (Wildsammlung)**
Haselnuß und Himbeerblätter, Frauen und Silbermantel, Zinnkraut, Schafgarbe, Spitzwegerich, wilder Thymian und Majoran, Sonnenblätter

**Bregenzerwälder Energietee (Wildsammlung)**
Ysop, Dost (wilder Thymian), Fenchel, Blätter vom Nußbaum, der Himbeere und Haselnuss

**Bregenzerwälder Harmonietee (Wildsammlung)**
Veilchen, wilder Thymian, Sonnenblüten, Himbeer und Brombeerblätter, Königskerze, Schafgarbe

# KAFFEE

**Amann Kaffee**
**biologischer Kaffee aus Peru**

**Espresso**
3,20

**Doppelter Espresso**
4,20

**Espresso Macchiato**
3,20

**Tasse Kaffee**
3,20

**Portion Kaffee**
5,50

**Cappuccino**
3,40

**Latte Macchiato**
3,70

**Koffeinfrei**
3,20

# Trink was G´scheits.

Emanuel Moosbrugger

Biohotel Schwanen
Emanuel Moosbrugger
Kirchdorf 77, 6874 Bizau (AT)
0043 5514 2133
emanuel@biohotel-schwanen.com
www.biohotel-schwanen.com

Unser Bio-Sortiment wird durch
die Austria Bio Garantie überprüft.