

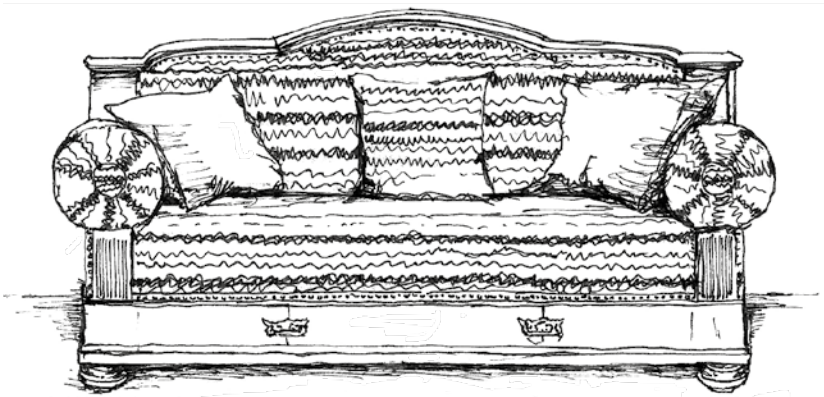
**Food, guest service and  
hotellerie is identity – it's the  
most revealing thing about you,  
about your culture, where you  
come from, how you live, what's  
important to you.**

Corey Lee of Benu, San Francisco

## WILDE WEIBER & 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.



# NUR GUTES GIBT GUTES

Ohne ein hochwertiges Grundprodukt können selbst Franziska und Michael nichts Gescheites 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.



## **Rind, Lamm & Ziege:**

Julia & Josef Berlinger, Au  
Marcus Lins, Dornbirn  
Herbert Walser, Meiningen  
Tauernlamm, Salzburg

## **Huhn & Wachtel:**

Sandra Felder, Fluh, Bregenz  
Markus Fischer, Egg

## **Schwein:**

Herbert Walser, Meiningen

## **Wildfleisch:**

Jagdrevier Schönenbach,  
Wildfang

## **Fisch:**

Biologische Fischzuchten  
Michi's frische Fische, Stmk.

## **Molkereiprodukte:**

Julia & Josef Berlinger, Au  
Sulzberger Biobäuerinnen &  
Biobauern

## **Obst und Gemüse:**

LandWird, Bezau  
Bio Betriebe vom Bodensee

**Eier & Dinkel:** Martinshof, Buch

**Kartoffeln:** regionale Biobauern

# HILDEGARD VON BINGEN – LEHRMEISTERIN DER WILDEN WEIBER

Das rechte Maß im Umgang mit Licht und Luft, mit Essen und Trinken, mit Arbeit und Muße, mit Schlafen und Wachen und mit Gedanken und Gefühlen. Das Hildegard-Konzept klingt einfach und ist einfach.

Die Geschichte der Hildegard von Bingen im SCHWANEN fing eigentlich schon bei meinen Großmüttern an. Sie kochten unbewusst nach ihren Regeln. Erst meine Mutter Antonia stellte den Bezug zu der Mystikerin und Naturärztin des Mittelalters her. Mit Verlaub war auch Hildegard von Bingen ein WILDES WEIB und alles andere als langweilig, wie vielleicht manche von Euch denken. Das Faszinierende an ihrer Ernährungslehre ist das Erlernen der Wirkung und des richtigen Einsatzes von Lebensmitteln. Gut kochen, gut essen und damit uns und unsere Gäste zu verwöhnen, ist unser Anspruch im SCHWANEN.

Die Hildegard-Küche verlangt höchste Qualität der Rohprodukte und fordert das rechte Maß in allen Bereichen des Lebens. Gesunder Genuss ist kein Widerspruch, sondern eine zeitgemäße Art des Kochens!

## **Dinkelmehl**

statt Weizenmehl

## **Galgant**

Herz, Kreislauf, Kopfschmerzen

## **Ysop**

Frohmacher

## **Bertram**

stärkt die Abwehr

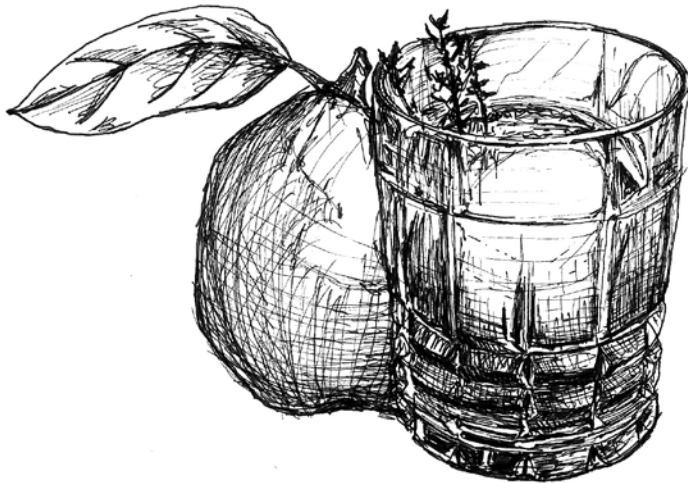
## **Fenchel**

gegen Kraftlosigkeit

## **Himbeeren**

Erkältung, Superfruit

# APERITIF



Hausgemachter Himbeersaft 3,70	Cynar* 4,70
Pastis 4,90	Campari* 4,60
Prosecco 5,40	Martini* 4,70
Prosecco mit Holunder mit Quitte 5,60	Sherry* 4,70
PET NAT 2018 „Pinot Noir“ Rennersistas, Gols, Bgld. 7,70	Favorites Americano* 8,60
	Negroni* 9,80

## WEISS

**Grüner Veltliner 2019**  
**„Rosensteig“**  
**Weingut Geyerhof**  
 Furth im Kremstal, NÖ  
 4,90

**Riesling „Goldberg“ 2018**  
**Martin Diwald**  
 Großriedenthal, Wagram, NÖ  
 6,40

**Sauvignon Blanc 2019**  
**„UrDonau-Schotter“**  
**Zuschmann-Schöffmann**  
 Martinsdorf, Weinviertel, NÖ  
 6,60

**Chardonnay „Leithaberg“ 2017**  
**Toni Hartl**  
 Neusiedl. Hügelland, Bgld.  
 6,90

## ROT

**Pinot Noir „Vom Schloss“ 2017**  
**Graf Hardegg**  
 Seefeld Kadolz, Weinviertel, NÖ  
 5,90

**Zweigelt „Olivin“ 2012**  
**Georg Winkler-Hermaden**  
 Kapfenstein, Südost Stmk.  
 6,80

**Syrah 2015**  
**Kloster am Spitz**  
 Purbach, Neusiedlersee, Bgld.  
 6,20

**Blaufränkisch**  
**„Rhodolith“ 2015**  
**Victoria & Gernot Schreiner**  
 Rust, Neusiedlersee, Bgld.  
 7,10

## ROSÉ

**Kloster am Spitz 2019**  
**„Pinot Noir“**  
 Purbach, Neusiedlersee, Bgld.  
 5,70

## SPARKLING

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

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

## SÜSS

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

**Pinot Gris Vendage Tardive**  
**„Clos Windsbuhl“ 2005**  
**Domaine Zind-Humbrecht**  
 Colmar, Elsass, F  
 8,60

## VORSPEISEN

Radieschen Salat  
aus dem #wildeweibergarten  
Joghurt, Mohn  
14,60

Tomaten von der #SOLAWI in Bezau  
Ziegentopfen vom Berlinger in Au  
15,40

Vitello Tonnato vom Bezauer Kalb  
beet greens, Kapern  
18,50

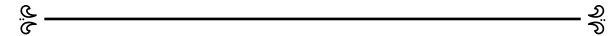
Knackiger Salatteller  
8,20

## SUPPEN

Dinkel Flädlesuppe  
6,20

Schnittlauchsuppe  
7,40

Karottensuppe  
7,90

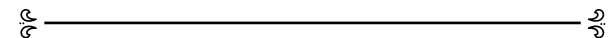


## QUERBEET

Wie schon Rudi Carrell sagte:  
Lass dich überraschen.

**59,00 p.P.**

Wir suchen für Euch aus, Ihr entspannt.  
Für den ganzen Tisch. Vegetarisch geht klar.



## HAUPTSPEISEN

Pochiertes Filet vom Saibling  
Karotten & Mangold vom #wildeweibergarten, Frühkartoffeln  
31,40 / klein 25,20

im Ofen geschmorte Zucchini vom #wildeweibergarten  
Dinkel Couscous, Joghurt  
22,60 / klein 18,10

hausgemachte Nudeln  
Federkohl vom #wildeweibergarten  
24,60 / klein 19,70

Hühnerbrust vom Biohof Felder  
Basilikumkruste, Tomaten, Bramata  
29,70 / klein 23,80

Nüssle vom Tauern-Lamm  
Fenchel vom #wildeweibergarten, Kartoffel Soufflé  
36,50 / klein 29,30

Cordon Bleu vom Bio Schwein  
knackiger Salat  
19,60

Bregenzerwälder Käsknöpfe  
aus Dinkelmehl, knackiger Salat  
16,90 / klein 13,60

## DESSERT

Clafouti mit saisonalen Beeren  
Basilikum Eis  
15,60

hausgemachte Macarons  
Schokolade Ganache, Kornblüten Eis  
14,70

Kaiser\_Innenschmarren  
Apfelmus  
13,80 / klein 11,10

Eis hausgemacht  
Basilikum, Kornblüte,  
Sauerrahm  
3,30 / Kugel

Sorbets hausgemacht  
Himbeer, Zwetschke, Gurke  
3,30 / Kugel

Apfelstrudel\*  
4,60

Zwetschenstrudel\*  
4,90

Gerührter Eiskaffee  
8,60

---

## **WILDE WEIBER MENÜ**

Überraschungsmenü in 5 Gängen  
gerne 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.

---

**„Gärten dieser Art habe ich in  
Amerika gesehen und mir für den  
Schwanen lange gewünscht. Der  
Vorteil ist, dass das Produkt von  
der Aussaat bis zur Ernte in unseren  
Händen liegt und wir absolute  
Kontrolle über die Qualität haben.  
Wir ernten täglich und können somit  
noch saisonaler kochen und die  
Qualität ist unvergleichlich.“**

Emanuel Moosbrugger



# MEINE ANREGUNGEN FÜR EURE AUSZEIT ODER BESTZEIT BEI UNS! SCHAUT EUCH DAS MAL AN!

Mehr auf [www.biohotel-schwanen.com](http://www.biohotel-schwanen.com)



## ZIT NIO (ZEIT NEHMEN)

Bei uns kann man so viel Verschiedenes machen, dass 1, 2 oder sogar 3 Nächte einfach nicht reichen. So hab ich mir gedacht - ich mache Euch einen super Preis ab 4 Nächten und Ihr könnt den SCHWANEN, Bizau und den Bregenzerwald so richtig auskosten und genießen.

**Ab 4 Nächten**



## OFFLINE

Weg vom Alltag bedeutet für mich nicht nur den bekannten Ort, die Menschen und die Arbeit zurücklassen, sondern sich auch aus den sozialen Netzwerken ausklinken, die jüngsten Nachrichten verpassen und einmal nicht erreichbar sein. Der Bregenzerwald ist der ideale Ort dafür!

**Ab 5 Nächten**



## WILDE WEIBER GETAWAY

Nicht die Länge des Urlaubs ist entscheidend, sondern wie man ihn verbringt. Gönnen Euch eine Blitz-Auszeit! Ich denke, es ist oft wirksamer, viele kleinere Auszeiten zu nehmen als sich ständig nach dem großen Urlaub zu sehnen. Da haben wir genau das Richtige für Euch.

Gemütlich anreisen, vielleicht einen Spaziergang im Bizauer Hochmoor machen und sich dann von den Wilden Weibern & Toughen Typen bekochen lassen und die von mir ausgesuchten Weine dazu genießen.

# Begeisterung und Faszination – das ist der Schwanen mit der Wilden Weiber Küche.

Aus dem Gästebuch: Gabriela & Peter - Mai 2018

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



Slow Food®



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