

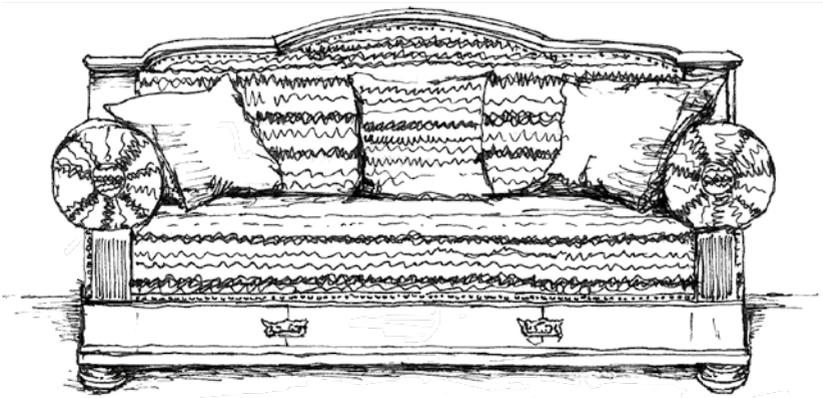
**Food, guest service and
hotellerie is identity – it's the
most revealing thing about you,
about your culture, where you
come from, how you live, what's
important to you.**

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

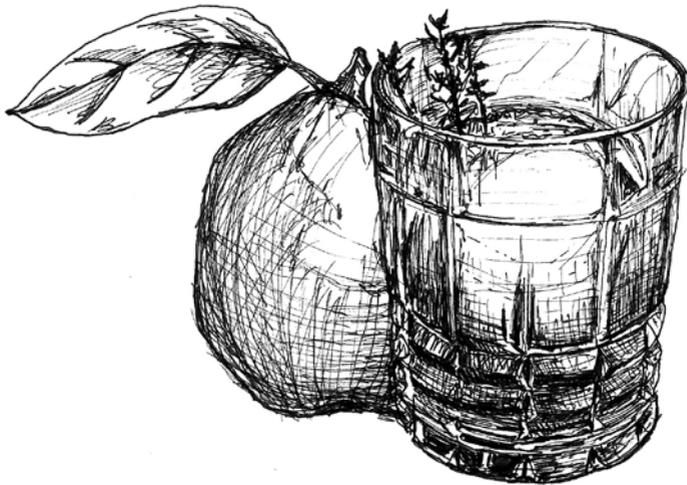
Fenchel

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

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

SPARKLING

Prosecco
Tenuta Giol
 Venetien, Italien, NV
 5,40

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

VORSPEISEN

marinierter Federkohl Salat
aus dem #wildeweibergarten
Couscous, Karotten
14,60

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

Roastbeef
vom Andelsucher Rind, Reinhard Schneider
mariniertes Weißkraut & Blaukraut von unserer #SOLAWI in Bezau
18,50

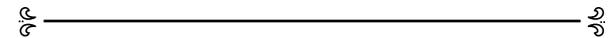
Knackiger Salatteller
8,20

SUPPEN

Dinkel Flädlesuppe
6,20

Schnittlauchsuppe
7,40

Karottensuppe
7,90

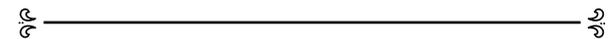


QUERBEET

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 #wildweibergarten, Frühkartoffeln
 31,40 / klein 25,20

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

hausgemachte Gnocchi
 Kürbis & Pak Choi von unserer #SOLAWI in Bezau
 24,60 / klein 19,70

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

Cordon Bleu vom Bio Schwein
 knackiger Salat
 19,60

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

DESSERT

Clafouti mit saisonalen Beeren
 Basilikum Eis
 15,60

Schoko Brownie
 pochierte Bezauer Birne, Birnen Eis
 14,70

Kaiser_Innenschmarren
 Apfelmus
 13,80 / klein 11,10

Eis hausgemacht
 Basilikum, Birne, 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



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®



JRE
JURGEN REINHART

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