

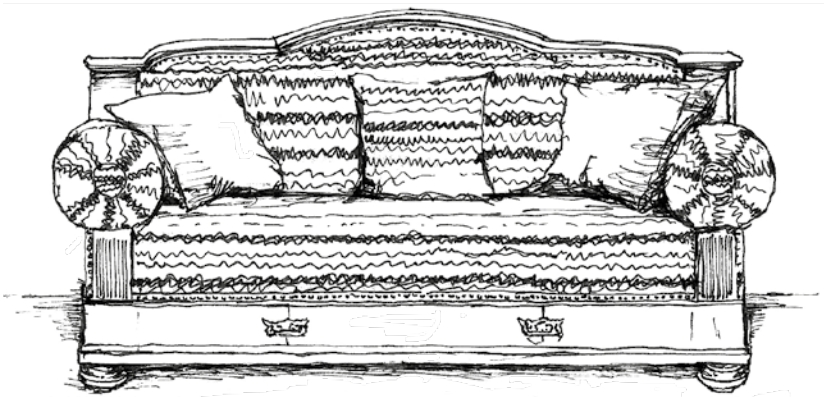
**Food, guest service and  
hotellerie is identity – it's the  
most revealing thing about you,  
about your culture, where you  
come from, how you live, what's  
important to you.**

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

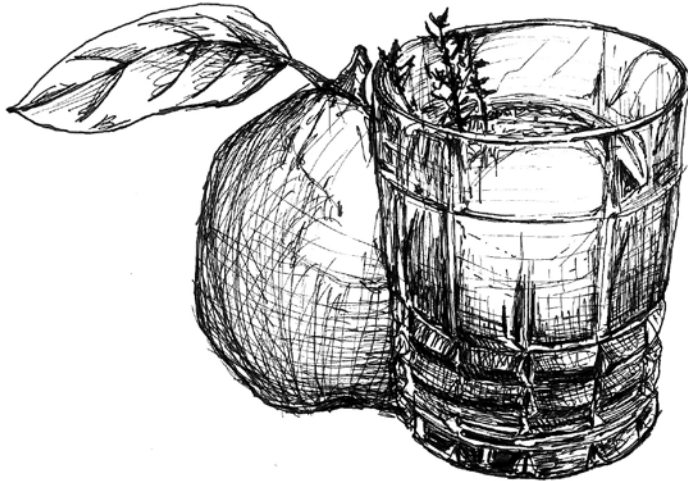
## **Fenchel**

gegen Kraftlosigkeit

## **Himbeeren**

Erkältung, Superfruit

# APERITIF



|   |                                  |
|---|----------------------------------|
| Hausgemachter<br>Himbeersaft<br>4,20  | Cynar*<br>5,20                   |
| Pastis<br>5,40  | Campari*<br>5,10                 |
| Prosecco<br>6,40  | Martini*<br>5,20                 |
| Prosecco<br>mit Holunder<br>mit Quitte<br>6,60  | Sherry*<br>5,20                  |
| PET NAT 2019<br>„Muscaris“<br>Georg Winkler-Hermaden<br>Kapfenstein, Südost Stmk.<br>7,70 | Favorites<br>Americano*<br>10,60 |
|   | Negroni*<br>10,80                |

## WEISS

**Grüner Veltliner 2018**  
**„Feuersbrunner Kirchtal“ JRE**  
**Bernhard Ott**  
 Feuersbrunn, Wagram, NÖ  
 5,40

**Riesling „Goldberg“ 2018**  
**Martin Diwald**  
 Großriedenthal, Wagram, NÖ  
 6,50

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

**Chardonnay „Leithaberg“ 2018**  
**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

**Blaufränkisch**  
**„Rhodolith“ 2015**  
**Victoria & Gernot Schreiner**  
 Rust, Neusiedlersee, Bgld.  
 7,20

**Syrah 2015**  
**Kloster am Spitz**  
 Purbach, Neusiedlersee, Bgld.  
 7,40

## 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

**Chenin Blanc „Le Mont“**  
**Moelleux 2009**  
**Domaine Huet**  
 Vouvray, Loire, F  
 9,60

## SPARKLING

**Prosecco**  
**Tenuta Giol**  
 Venetien, Italien, NV  
 6,40

**PET NAT 2019**  
**Georg Winkler-Hermaden**  
**„Muscaris“**  
 Kapfenstein, Südost Stmk.  
 7,70

## VORSPEISEN

Petersilienwurzel Terrine  
Birne, Feigensenf, Sellerie  
14,60

karamellisierter Ziegenkäse vom Berlinger in Au  
eingelegte Tomaten von unserer #SOLAWI in Bezau  
hausgemachtes Olivenbrot  
15,40

rosa geschmorte Kalbsnuss  
fermentierter Rettich, Radieschen von unserer #SOLAWI in Bezau  
schwarze Knoblauch Mayo  
18,50

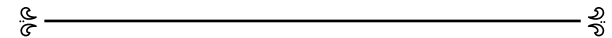
knackiger Salatteller  
8,70

## SUPPEN

Dinkel Flädlesuppe  
6,20

Randigsuppe  
7,40

Schwarzwurzelsuppe  
7,90

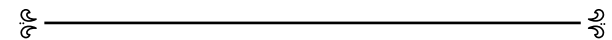


## QUERBEET

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

Filet vom Saibling  
knuspriger Dinkel, Kürbis Püree & Fond  
31,40 / klein 25,20

Fenchel, Fenchel, Fenchel  
geschmort, Sud, Stroh, Crumble, Mayo, Salat  
Orangen Sorbet  
22,60 / klein 18,10

hausgemachte Ravioli  
Süßkartoffeln vom Biohof Weissenbach in Götzis  
Weißweinsauce, Parmesan  
24,60 / klein 19,70

rosa gebratene Entenbrust  
von Marcus Lins & Stefan Huber in Dornbirn  
Mandelbällchen – natürlich hausgemacht, Blaukraut  
33,60 / klein 26,90

Bœuf Bourguignon  
Kartoffelpüree, Wurzelgemüse  
27,80 / klein 22,30

Wiener Schnitzel vom Bio Schwein  
Petersilkartoffeln  
19,60 / klein 15,70

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

## DESSERT

Topfen Soufflé  
Zitrusfrüchte, Sauerrahm Eis  
15,60

Weißer Schokolade  
Sanddorn Sorbet  
14,70

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

Eis hausgemacht  
Salzkaramell, Sauerrahm,  
Preiselbeer  
3,30 / Kugel

hausgemachter Apfelstrudel\*  
4,60

Sorbets hausgemacht  
Himbeer, Apfel, Sanddorn  
3,30 / Kugel

Gerührter Eiskaffee  
8,60

---

## WILDE WEIBER MENÜ

Überraschungsmenü in 5 Gängen  
gerne mit Weinbegleitung

**5 Gänge 81,00 + Weinbegleitung 44,00**

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.