

**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
 38,00

SEKT

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

Graf Hardegg
„Brut Rosé“ 2015
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

Georg Winkler-Hermaden
„Muscaris“ 2018
 Kapfenstein, Südost Stmk.
 46,00

CHAMPAGNER

Fleury Père & Fils
„Blanc De Noirs“ NV
Pinot Noir
 Courteron, Aube
 62,00

Benoit Marguet
„Ambonnay“ Brut Nature 2015
Pinot Noir, Chardonnay
 Ambonnay, Épernay
 78,00

Larmandier-Bernier
Rosé de Saignée, NV
Premier Cru Extra Brut
Pinot Noir
 Vertus, Côte des Blancs
 115,00

CRÉMANT

Domaine Boeckel
„Extra Brut“ 2016
Chardonnay
 Mittelbergheim, Elsass
 39,00

Domaine Pignier
„Blanc Brut Nature“ NV
Chardonnay, Pinot Noir
 Montaigu, Jura
 47,00

19. JAHRHUNDERT



Käsegraf Gallus Moosbrugger

1853

Der Schwanen ist die erste Poststelle in Bizau.

1870

Käsegraf Gallus Moosbrugger

1886

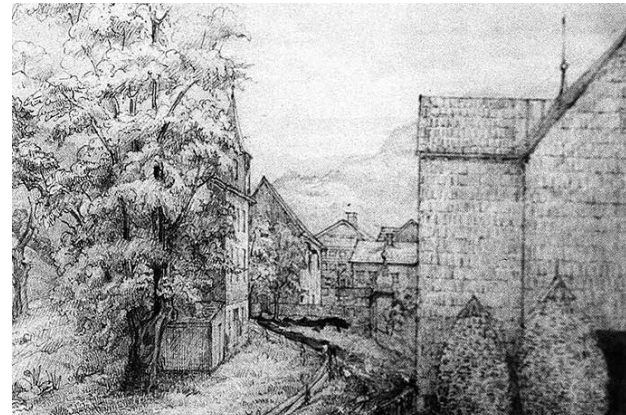
Jakob Lorenz Moosbrugger (Sohn des Käsegrafen Gallus Moosbrugger) erwirbt den Schwanen.



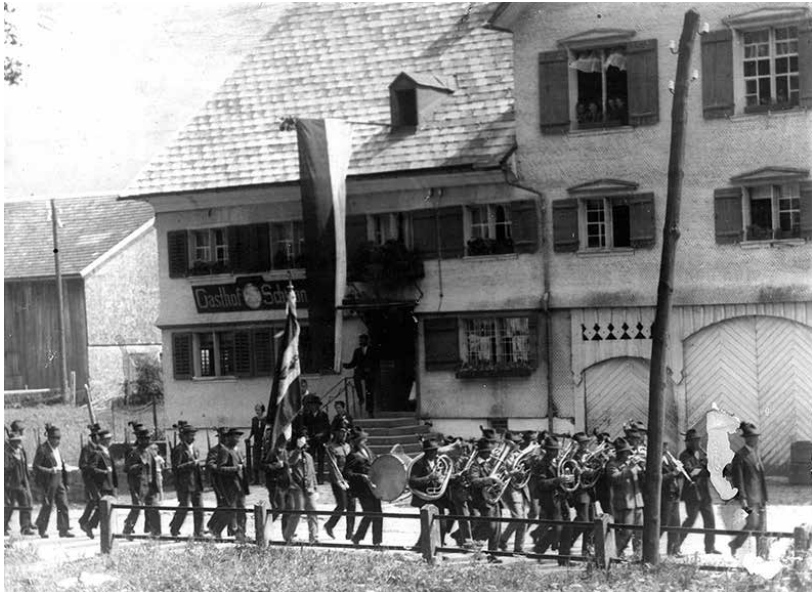
Jakob Lorenz Moosbrugger

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
 6,40

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

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

LITERWARE

Grüner Veltliner 2018
Sepp Mantler
 Gedersdorf, Kremstal, NÖ
 3,80

Blauer Zweigelt 2018
Pratsch
 Hohenruppersdorf, Wein-1/4, NÖ
 3,90

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

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

ROTGIPLER

CHARDONNAY

GEWÜRZTRAMINER

CHENIN BLANC

GELBER MUSKATELLER

GEMISCHTER SATZ

WELSCHRIESLING

CUVÉE

NATURAL WINE

VIIGNIER

ROSÉ

GRÜNER VELTLINER

Bernhard Ott - JRE

„Feuersbrunner Kirchtal“ 2018
Feuersbrunn, Wagram, NÖ
Kräuter, Apfel, rauchig, spritzig
38,00

Fred Loimer

„Spiegel“ 1. Lage 2011
Langenlois, Kamptal, NÖ
floral, fruchtig, Honig, Würze
54,00

Johannes Hirsch

„Kammerer Grub“ 1. Lage 2015
Langenlois, Kamptal, NÖ
Mandarine, gelbe Frucht, frische
Mineralik, tabakige Würze
56,00

Weingut Jurtschitsch

„Dechant“ Alte Reben
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 2015
Mautern, Wachau, NÖ
feinfruchtig, Pfirsich, sooo ready,
elegant, dicht, aromatisch
51,00

Müller-Catoir

„Bürgergarten“ 2015
Neustadt, Pfalz, D
mineralisch, reif, Power &
Feingliedrigkeit
46,00

Domaine Zind-Humbrecht

„Heimbourg“ 2014
Colmar, Elsass, F
reif, charmant, getrocknete
Früchte, Zitrus, frische
56,00

SAUVIGNON BLANC

Georg Winkler-Hermaden

„Klöcher Hochwarth“ 2015
Kapfenstein, Südost Stmk.
weiße Tropenfrucht, Grapefruit,
Stachelbeeren, Mineralität
39,00

Alphonse Mellot

„La Moussiere“ 2017
Sancerre, Loire, F
Kreide, cremig, fruchtreif, glasklar,
Zitrus, weiße Blüten
56,00

MELON DE BOURGOGNE

Domaine Poiron-Dabin

**Muscadet „Sevre & Maine“
2018**
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“ 2010

Traiskirchen, Thermenregion, NÖ
Birne, Bratapfel, Orange, rauchig
49,00

GEWÜRZTRAMINER

Georg Winkler-Hermaden

„Klöcher Ölberg“ 2018

Kapfenstein, Südost Stmk.
Rose, Minze, Bergamotte, Nelke,
blumig und halbtrocken
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
49,00

Maria & Sepp Muster

„Graf Morillon“ 2017

Leutschach, Süd Stmk.
Karamell, Nuss, Minze, würzig,
leicht salzig, saftig
52,00

Weingut Anita & Hans Nittnaus

„Joiser Freudshofer

Leithaberg“ 2015

Gols, Neusiedlersee, Bgld.
Quitte, Birne, Heu, fest aber nicht
fett, kalkige Mineralität
46,00

Clos du Moulin aux Moines

„Moulin aux Moines Monopole“

Auxey-Duresses 2017

Côte de Beaune, Burgund, F
Haselnuss, rauchig, Aprikose,
Mango, Zitronenzeste, Salzbutter
75,00

Domaine Pierre Morey

Meursault „Les Tessons“ 2013

Côte de Beaune, Burgund, F
elegant, typisch, Pfirsich, Birne,
salzige Mineralität, Kalkstein
129,00

GELBER MUSKATELLER

Weingut Fidesser

„Platter Rieden“ 2019

Platt, Weinviertel, NÖ
typisch, Holunder, exotisch,
Rosen, Waldboden
37,00

GEMISCHTER SATZ

Fritz Wieninger

„Ried Falkenberg“ 2018

Nussberg, Wien
duftig, frisch, elegant, süffig
39,00

CUVÉE

Werlitsch

„Ex Vero III“ 2006

Chardonnay, Sauvignon Blanc
Leutschach, Süd Stmk.
kraftvoll, saftig dicht,
Feuerstein, Ananas, Bisquit
64,00

Rennersistas

„Waiting for Tom“ 2017

Chardonnay, Weissburgunder
Gols, Neusiedlersee, Bgld.
saftige, reife gelbe Frucht,
Mandarinen, gute Würze
46,00

Domaine Des Enfants

„Tabula Rasa“ 2018

Garrafeira, Gren Blanc, Gren Gris,
Macabeu
Maury, Roussillon, F
samtig, saftig, Honig, Zitrus,
Ingwer
48,00

Château Revelette

„Le Grand Blanc“ 2015

Chardonnay, Roussanne,
Ugni blanc
Jouques, Provence, F
Lorbeer, Salbei, Orange,
intensive Marille, minerlisch
54,00

NATURAL WINE

Ploder Rosenberg

„Aero“ 2013

Sauvignon Blanc, Traminer
St. Peter, Südost Stmk.,
Rosen, Kräuter, Pfirsich, salzige
Mineralik
68,00

Claus Preisinger

„Erdeluftgrasundreiben“ 2016

Weißburgunder
Gols, Neusiedlersee, Bgld.
Lindenblüte, rauchige Würze,
Kandierte
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

WEISSBURGUNDER

Kloster am Spitz

Thomas Schwarz 2015

Purbach, Neusiedlersee, Bgld.
goldgelb, zart nussig, tropisch,
Hauch Limette, Honig
48,00

ROSÉ

Kloster am Spitz

„Pinot Noir“ 2019

Purbach, Neusiedlersee
Hügelland, Bgld.
frisch, opulent, Himbeeren,
würzig
34,00

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“ 2016

Furth im Kremstal, NÖ
feine Kirsche, saftig, samtig,
würzig
36,00

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

Birgit Braunstein

„Mitterjoch“ 2015

Purbach, Neusiedlersee
Hügelland, Bgld.
Weichsel, hell, frisch, fruchtig
42,00

BLAUFRÄNKISCH

Anita & Hans Nittnaus

„Kalk & Schiefer“ 2017

Gols, Neusiedlersee, Bgld.
Satt, feine Kirsche und
Waldbeeren. Kalk & Schiefer
des Leithagebirges bringen die
Mineralik und Kräuterwürze.
Spannend
42,00

Toni Hartl

„Eisner“ 2011

Reisenberg, Neusiedlersee
Hügelland, Bgld.
Brombeere, Tabak, Orange,
fordernde Tannine
76,00

Claus Preisinger

„Bühl“ 2015

Gols, Neusiedlersee, Bgld.
saftige Kirschen, erdige Würze,
elegant, Thymian, frisch, juicy
68,00

Gerhard Pittnauer

„Ungerberg“ 2014

Gols, Neusiedlersee, Bgld.
Tabak, Minze, frisch, pikant
57,00

SANKT LAURENT

Birgit Braunstein

„Goldberg“ 2013

Purbach, Neusiedlersee
Hügelland, Bgld.
Kirschen, Orange, mineralisch,
Nougat, feine Würze
53,00

Weingut Tinhof

„Feuersteig“ 2013

Trausdorf, Neusiedlersee, Bgld.
reife Waldbeeren, feine Struktur,
erdige-tabakige Noten, würzig
44,00

SYRAH

Kloster am Spitz

„Thomas Schwarz“ 2015

Purbach, Neusiedlersee
Hügelland, Bgld.
Kirsche, Berberitze, Maulbeeren,
pfeffrig
48,00

Yann Chave

„Hermitage“ 2016

Mercuriol, Rhône, F
Zeder, Röstaromen, Kirsche
und Himbeere, Veilchen, Teer
125,00

CABERNET FRANC

Château Yvonne

„La Folie“ 2017

Saumur-Champigny, Loire, F
rote Waldbeeren, tabakig,
Kräuterwürze, ledrig, frisch
51,00

PINOT NOIR

Herrenhof Lamprecht

„vom Opok“ 2014

Markt Hartmannsdorf,
Vulkanland, Stmk.

würzig, rote Kirsche, floral,
frisch, Himbeeren, Orangenzeste

46,00

Bio-Weingut Kemetner

„Ried Oberhasel“ 2015

Etsdorf, Kamptal, NÖ
reife Kirsche, Dörrobst, saftig,
Rosenholz, mineralisch

53,00

Winzerverein Hagnau

„Spätburgunder“ 2016

Hagnau, Baden-Württemberg,
Bodensee

tiefer Beeren- und Kirschduft,
Würze, weich

41,00

Domaine Trapet Père & Fils

Gevrey-Chambertin 2017

„Cuvée Ostrea“

Gevrey-Chambertin, Burgund, F
süße Frucht, dunkle Schokolade
tabakig, Eleganz

104,00

POULSARD

Stephane Tissot 2016*

Montigny-les-Arsures, Jura, F
leuchtendes Rot, Leder, Kräuter,
samtig und frisch

49,00

MERLOT

Birgit Braunstein 2016

Purbach, Neusiedlersee, Bgld.
Frucht, Würze, Samt, kraftvoll,
Nougat, erdig

45,00

CUVÉE

Kloster am Spitz

„Antonius“ 2013

Purbach, Neusiedlersee, Bgld.
Syrah, Merlot, Cabernet S.
reif, würzig, Dörripflaumen, saftig,
mineralisch und lang

48,00

Maria & Sepp Muster

„Rotwein“ 2011

Leutschach, Süd Stmk.
Blaufränkisch, Zweigelt,
Blaue Wildbachrebe
getrocknete Kräuter & Blumen,
viel frische Frucht, Leder

43,00

Judith Beck

„Pannobile“ 2015

Gols, Neusiedlersee, Bgld
Zweigelt, Blaufränkisch,
St. Laurent
Brombeeren, Würze, Zeder,
Bitterschokolade, Kirsche

53,00

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

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, erdig
46,00

LAGREIN

Tenute Loacker

„Gran Lareyn“ 2016

Mitterberg, Alto Adige, I
kräftig, Rubin, Mandel, Holz, rund
45,00

NEBBIOLO

Chiara Boschis, E.pira & Figli

„Mosconi“ DOCG 2014

Barolo, Piemonte, I
Veilchen, würzig, Menthol, saftig,
Zeder, Graphit, Mineralik
83,00

SANGIOVESE

Brunello Di Montalcino DOCG

Corte Pavone 2011

Montalcino, Toskana, I
satte Kirsche, klar, frisch,
Gewürznelken
64,00

TEMPRANILLO

Telmo Rodríguez

Rioja „Lanzaga“ 2012

Lanciego, Rioja Alavesa, E
Tempranillo, Graciano, Garnacha
reife Frucht, Pflaumen, Kokos,
Rauch, saftig
46,00

MALBEC

Domaine Troteligotte

K2 „Emmanuel Rybinski“ 2016

Villesèque, Cahors, F
pure Malbec Frucht, Unterholz,
Steinpilze, Trüffel aber sehr zart
53,00

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)

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

Domaine Huet
Chenin Blanc „Le Mont“
Moelleux 2009
Vouvray, Loire, F
exotische Frucht, Ingwer,
mineralisch, rein & scharfe Noten
0,75 78,00

21. JAHRHUNDERT



2003

Ausrichtung der Küche nach den Prinzipien von Hildegard von Bingen.

2009

Großer Umbau des Hotels: Komplettanierung 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 INQUIRE

GEBRANNT

Apfel

Pfau, Klagenfurt, Ktn.
5,60

Himbeeren vom Bizauer Moos*

Josef Beer, Bizau, Vbg.
4,70

Enzian*

Josef Beer, Bizau, Vbg.
4,70

Subirer*

Gebhard Hämmerle, Lustenau,
Vbg.
5,60

Quitte

Weingut Mehofer, Wagram, NÖ
6,60

Wilde Zwetschke

Josef V. Farthofer, Öhling,
Mostviertel, NÖ
6,60

Dirndlkirsche

Josef V. Farthofer, Öhling,
Mostviertel, NÖ
6,90

Williams

brenn. Bizau, Bartholomäus Fink
6,90

Marille

brenn. Bizau, Bartholomäus Fink
6,90

Grappa di Nebbiolo

Fratelli Rovero, Piemonte, I
8,70

HAUSGEMACHT

Löwenzahnschnaps

Wildsammlung
4,60

Quittenlikör

4,70

PLEASE INQUIRE ABOUT

Gin

brenn. Bizau, Bartholomäus Fink
7,90

Vodka

Josef V. Farthofer, Öhling,
Mostviertel, NÖ
7,90

Rum

Martes Santo „3 Años“
Higuera de la Sierran, E
10,30

Whisky

Benromach Speyside
Single Malt 2010
Forres, Scotland
13,60

Cognac

Guy Pinard „La Tour Vert“
Fossignac, Cognac, F
14,70

Calvados

Domaine de la Flagerie
„XO 10 Jahre“
Ducy Sainte-Marguerite,
Normandie, F
12,40

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

2,90 0,20l / 3,60 0,33l /
4,40 | 0,50l

Radler

3,60 0,33l / 4,40 0,50l
Biologisches Bier von der
Brauerei Egg

Alkoholfrei

3,80 0,33 l

Weizen

4,80 0,50 l

Weizen alkoholfrei

4,80 0,50 l
Bio Brauerei Lammsbräu

historisches Emmer Bier

8,80 0,50 l

Dinkel „naturtrüb“

7,60 0,33 l

Dolden Sud „IPA“

6,50 0,33 l
Riedenburger Brauhaus

Fidelio „naturtrüb“

7,20 0,33 l
Brauerei Clemens Härle

KRACHARLE

hausgemachter Himbeersaft

4,20 0,20l

Apfelsaft

3,40 0,20l / 5,70 0,50l

Apfelsaft gespritzt

3,20 0,20l / 4,60 0,50l

Orangensaft

3,50 0,20l 6,00 0,50l

Orangensaft gespritzt

3,40 0,20l / 4,80 0,50l

Johannisbeerensaft

3,50 0,20l / 6,00 0,50l

Johannisbeerensaft gespritzt

3,40 0,20l / 4,80 0,50l

Bio Limonade von Lammsbräu

Orange, Zitrone, Cola, Spezi
4,20 0,33l

Vöslauer

mit, mild, ohne Kohlensäure
3,80 0,33l / 5,70 0,75l

Bitter Lemon

4,30 0,33l

Naturfrisk Tonic Water

5,20 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 #wildweibergarten 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 5,30

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
3,70

Doppelter Espresso
4,70

Espresso Macchiato
3,70

Tasse Kaffee
3,70

Portion Kaffee
5,90

Cappuccino
3,90

Latte Macchiato
4,20

Koffeinfrei
3,70

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



Slow Food®



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