

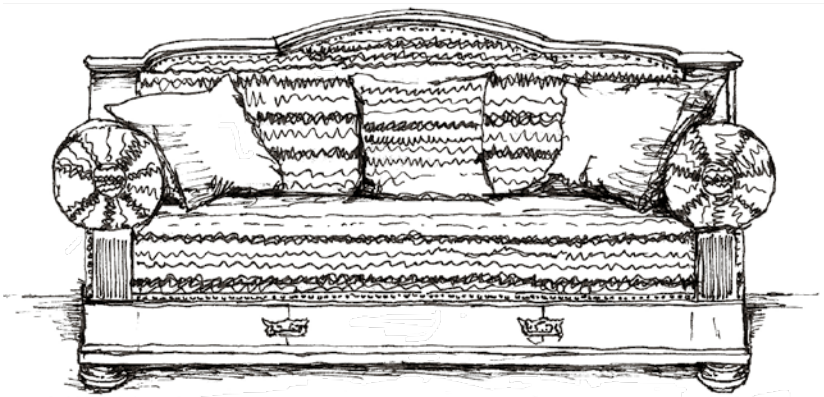
**Food, guest service and
hotellerie is identity – it's the
most revealing thing about you,
about your culture, where you
come from, how you live, what's
important to you.**

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.





„DIE KÜNSTLERISCHE VERMESSUNG“ VON HERBERT MEUSBURGER

Der Bizauer Künstler und unser Freund Herbert Meusburger vermisst in diesen aktuellen Arbeiten sein persönliches Lebensumfeld. Mit der Methodik der Frottage, einem alten chinesischen Verfahren, wird die Oberflächenstruktur eines Gegenstandes oder einer Oberfläche auf ein aufgelegtes Papier abgenommen. Nicht die Reproduktion des Vorbildes ist das Ziel, Herbert Meusburger zeichnet in die Motive und integriert die vorgefundener Strukturen so in das eigene Kunstwerk. Im Original sind die Frottage-Zeichnungen ein Stück tägliches Leben, übertragen auf z.B. handgeschöpftes, jahrzehntealtes Papier aus Nepal. Für den Schwanen durften wir die Motive übernehmen - hier hängen sie zeitgenössisch angewandt als Ausstellung, Raumelement und Objekte - mitten unter uns. So wie die Motive, denen sie ursprünglich entstammen.

Danke an unseren Freund Herbert Meusburger!

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:

Sandra Felder, Fluh, Bregenz

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

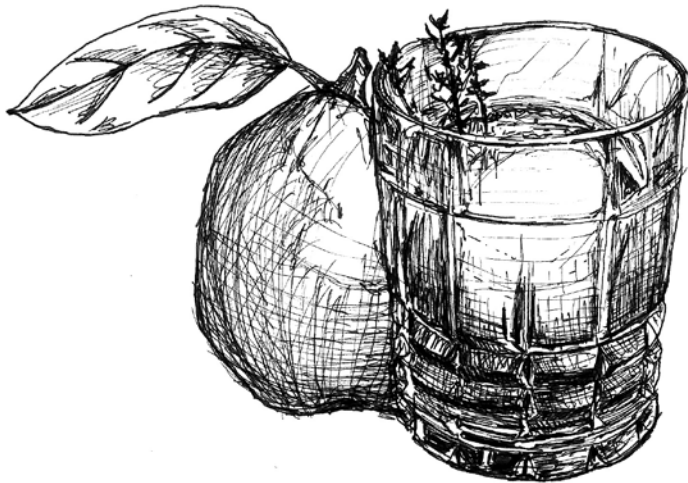
Fenchel

gegen Kraftlosigkeit

Himbeeren

Erkältung, Superfruit

APERITIF



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

Bioweingut Weber 2020
„Zweigelt“
 Roseldorf, Weinviertel, NÖ
 6,20

SÜSS

Trockenbeerenauslese 2013
„CH/MUS/R“
Sepp Mantler
 Gedersdorf, Kremstal, NÖ
 7,80

Chenin Blanc „Le Mont“
Moelleux 2003
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

Tomaten Allerlei
von unserer #SOLAWI in Bezau
Basilikum
16,20

Tartare vom Saibling
Gurke von unserer #SOLAWI in Bezau
17,40

rosa gebratenes Kalb
Hubert Kaufmann, Bezau
hausgemachtes Dinkelbrot, Erdäpfel Kas, Röstzwiebeln
18,50

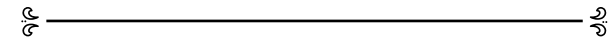
knackiger Salatteller
8,70

SUPPEN

Dinkel Flädlesuppe
6,40

Karottensuppe
7,60

Schnittlauchsuppe
7,60

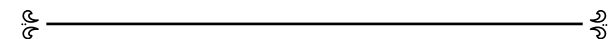


QUERBEET

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 auch.



HAUPTSPEISEN

gebratenes Zander Filet
 Federkohl & Zucchini von unserer #SOLAWI in Bezau
 32,80 / klein 26,30

Randig Tarte
 bunter Randig & Blattsalate von unserer #SOLAWI in Bezau
 22,70 / klein 18,20

Mangold Wickel
 Mandeln, Frischkäse
 Karotten von unserer #SOLAWI in Bezau
 24,60 / klein 19,70

gebratenes Nüssle & Ragout vom Tauern Lamm
 Bramata vom Dietrich aus Lauterach
 Feigen, Fenchel vom Garten
 35,40 / klein 28,30

Tafelspitz vom Rind
 Bratkartoffeln, Wurzelspinat vom Garten, Krenkruste
 27,80 / klein 22,30

Cordon Bleu vom Bio Schwein
 knackiger Salat
 19,60

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

DESSERT

Zitronen Tarte
 Basilikum Eis
 14,60

Schokomousse
 Schoko Sorbet, Schoko Brioche
 Fenchel von unserer #SOLAWI
 15,40

Kaiser_Innenschmarren
 Apfelmus
 14,80 / klein 11,90

Eis hausgemacht
 Zwetschke, Bramata, Basilikum
 3,30 / Kugel

hausgemachter Apfelstrudel*
 4,60

Sorbets hausgemacht
 Himbeer, Schoko-Minze,
 Goldmelisse
 3,30 / Kugel

hausgemachter
 Zwetschkenstrudel*
 4,90

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



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.