

**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

APERITIF

HAUSGEMACHTE SÄFTE

Himbeer
4,60

Holunder
3,40

Minze
3,80

Pelargonie
3,60



Prosecco
Tenuta Giol
Venetien, Italien, NV
6,80

Prosecco
mit Holunder oder Minze
7,10

PET NAT Rosé 2020
Georg Schmelzer
„Zweigelt, Cabernet Sauvignon“
Gols, Neusiedlersee, Bgld.

7,90

Pastis
5,90

Cynar*
5,70

Campari*
5,60

Martini*
5,70

Sherry*
5,70

Americano*
12,80

Negroni*
14,20

GLASWEISE

WEISS

Grüner Veltliner 2017
„Hinterberg“
Toni Schmid
Straning, Weinviertel, NÖ
5,80

Riesling „Goldberg“ 2018
Martin Diwald
Großriedenthal, Wagram, NÖ
6,90

Sauvignon Blanc 2014
Kloster am Spitz
Purbach, Neusiedlersee, Bgld.
6,80

Chardonnay „Leithaberg“ 2018
Toni Hartl
Neusiedl. Hügelland, Bgld.
7,30

ROSÉ

Bioweingut Weber 2020
„Zweigelt“
Roseldorf, Weinviertel, NÖ
6,70

ROT

Pinot Noir „Vom Schloss“ 2017
Graf Hardegg
Seefeld Kadolz, Weinviertel, NÖ
6,10

Zweigelt „Olivin“ 2014
Georg Winkler-Hermaden
Kapfenstein, Südost Stmk.
6,80

Blaufränkisch
„Rhodolith“ 2015
Victoria & Gernot Schreiner
Rust, Neusiedlersee, Bgld.
7,60

Syrah 2015
Kloster am Spitz
Purbach, Neusiedlersee, Bgld.
7,80

SÜSS

Eiswein 2007
„Grüner Veltliner“
Weingut Mehofer
Neudegg, Wagram, NÖ
8,80

Chenin Blanc „Le Mont“
Moelleux 2003
Domaine Huet
Vouvray, Loire, F
10,30

VORSPEISEN

Apfel und Kürbis Salat
Kürbiskernöl Creme
Karottendressing
16,20

geräucherter Saibling
eingelegte Radieschen & Rettich
von unserer #SOLAWI
17,40

knackiger Salatteller
8,70

SUPPEN

Dinkel Flädlesuppe
6,80

Maronisuppe
7,90

Randigsuppe
7,80

HAUPTSPEISEN

gedämpftes Filet vom Kabeljau
Dinkel Risotto, Wirsing, Beurre blanc
34,30 / klein 27,40

geschmortes Weisskraut
Karotten Allerlei, Tageteskruste vom #wildweibergarten
24,20 / klein 19,40

hausgemachte Tagliolini
Süßkartoffeln von Christoph Weissenbach, Götzis
Wurzelspinat, Pinienkerne
26,10 / klein 20,90

gebratenes Nüssle & Ragout vom Schönenbacher Hirsch
Blaukraut, Sellerie, Preiselbeeren
36,90 / klein 29,60

Bregenzerwälder Käsknöpfe
aus Dinkelmehl, knackiger Salat
22,10 / klein 17,70

Cordon Bleu vom Bio Schwein
knackiger Salat
21,30

QUERBEET

**Wie schon Rudi Carrell sagte:
Lass dich überraschen.**

Wir suchen für Euch aus, Ihr entspannt.
Vegetarisch geht auch. 63,00 p.P.

Für den ganzen Tisch.

DESSERT

gebratene Quitte
Vanille Eis und Sahne
14,80

Sig Mousse
Apfel, Heu Eis
15,60

Kaiser_Innenschmarren
Apfelmus
15,20 / klein 12,20

hausgemachter Apfelstrudel*
4,60

Milchrahmstrudel*
mit Vanillesauce
5,30 / klein 4,90

WIR LIEBEN EIS

Eis hausgemacht
Randig, Heu, Lebkuchen
3,30 / Kugel

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

Gerührter Eiskaffee
8,60



#mitvoranmeldung

WILDE WEIBER MENÜ

Überraschungsmenü in 5 Gängen
gerne mit Weinbegleitung

5 Gänge 90,00 + Weinbegleitung 48,00

Täglich - außer Dienstag, Mittwoch
und Sonntag Mittag

Nur mit Voranmeldung. Gerne berücksichtigen
wir Allergien oder vegetarische Lebensweise.

*konventionell

Grün gedruckte Speisen werden nach den Kriterien der Hildegard Küche zubereitet.
Wir informieren gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

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





#WILDEWEIBERGARTEN

„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

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.