

**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
 39,00

SEKT

Fred Loimer
„Extra Brut“ NV
Zweigelt, Pinot Noir
 Langenlois, Kamptal, NÖ
 48,00

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 Schmelzer Rosé 2020
„Zweigelt, Cabernet Sauvignon“
 Gols, Neusiedlersee, Bgld.
 48,00

CHAMPAGNER

Fleury Père & Fils
„Fleur de l'Europe“ NV
Pinot Noir, Chardonnay
 Courteron, Aube
 62,00

Benoit Marguet
„Verzenay“ Blanc De Noirs 2016
Pinot Noir
 Ambonnay, Épernay
 86,00

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

CRÉMANT

Domaine Boeckel
„Extra Brut“ 2017
Chardonnay
 Mittelbergheim, Elsass
 42,00

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

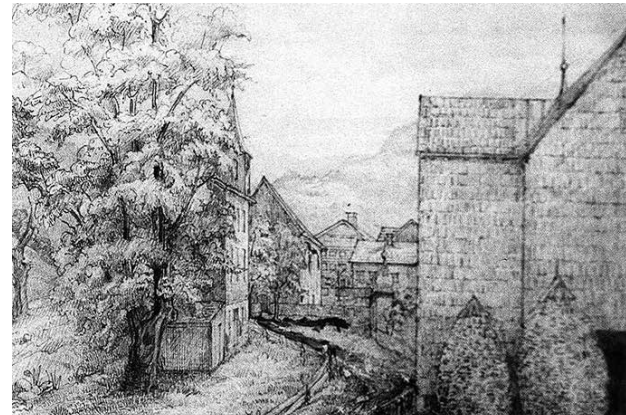
Jakob Lorenz Moosbrugger (Sohn des Käsegrafen Gallus Moosbrugger) erwirbt den Schwanen.



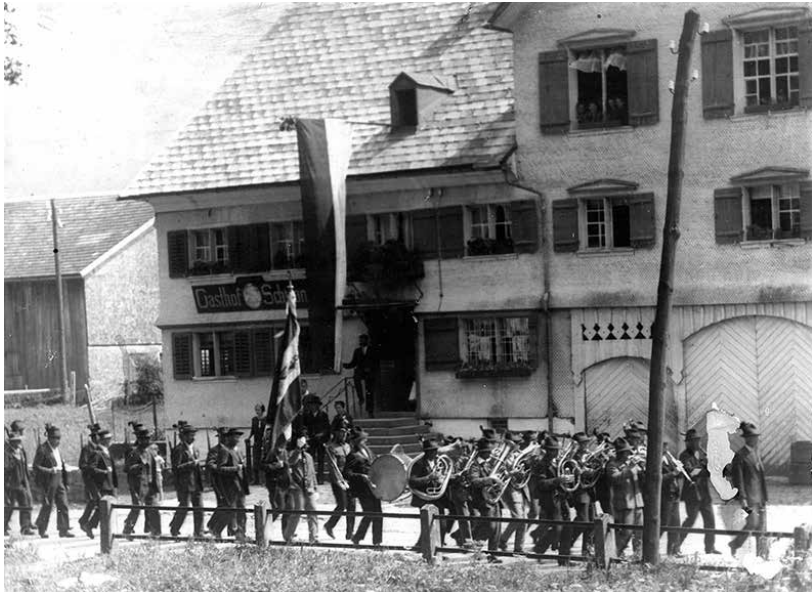
Jakob Lorenz Moosbrugger

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
 6,80

PET NAT Rosé 2020
Georg Schmelzer
„Zweigelt, Cabernet Sauvignon“
 Gols, Neusiedlersee, Bgld.
 7,90

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

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

ROSÉ

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

LITERWARE

Grüner Veltliner 2019
Sepp Mantler
 Gedersdorf, Kremstal, NÖ
 4,20

Blauer Zweigelt 2019
Pratsch
 Hohenruppersdorf, Wein-1/4, NÖ
 4,30

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

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
SAUVIGNON BLANC
GELBER MUSKATELLER
NEUBURGER
ROTER VELTLINER
ZIERFANDLER
GEWÜRZTRAMINER
CHENIN BLANC
VIOGNIER
CHARDONNAY
GEMISCHTER SATZ
GRAUBURGUNDER
WELSCHRIESLING
WEISSBURGUNDER
CUVÉE
NATURAL WINE
ROSÉ

GRÜNER VELTLINER

Bernhard Ott - JRE

„Feuersbrunner Kirchtal“ 2018
Feuersbrunn, Wagram, NÖ
Kräuter, Apfel, rauchig, spritzig
39,00

Fred Loimer

„Spiegel“ 1. Lage 2013
Langenlois, Kamptal, NÖ
floral, fruchtig, Honig, Würze
gewaltiges Mundgefühl, Balance
57,00

Johannes Hirsch

„Gaisberg“ 1. Lage 2016
Langenlois, Kamptal, NÖ
Mandarine, gelbe Frucht, frische
Mineralik, tabakige Würze
53,00

Fritz Salomon

Gut Oberstockstall
„Maulbeerpark“ 2016
Oberstockstall, Wagram, NÖ
strahlend, Kernobst, ein Hauch
von Röstaromen und Kräuter.
lang und pur
46,00

RIESLING

Sepp Mantler

„Zehetnerin“ 2010
Gedersdorf, Kremstal, NÖ
Steinobst, Blüten, Würze,
mineralisch, lebendig
48,00

Nikolaihof

„Steinriesler“ vom Stein 2004
Mautern, Wachau, NÖ
vital, blutjung, eingelegte Zitrone,
rauchige Note, saftig am Gaumen
62,00

Battenfeld-Spanier

„Mölsheim late release“ 2016
Hohen-Sülzen, Rheinhessen, D
Spiel von Frucht, Säure und
Mineralität elegant gelöst.
Filigran, Weisenkräuter,
Feuerstein
48,00

Domaine Zind-Humbrecht

„Calcaire“ 2013
Colmar, Elsass, F
reif, charmant, getrocknete
Früchte, Zitrus, frische
56,00

Karl Fritsch

„Mordthal“ 1. Lage 2017
Kirchberg am Wagram, NÖ
reife weiße Frucht, Honigmelone,
kraftvoll, stoffig, frisch & klar
43,00

SAUVIGNON BLANC

Weingut Neumeister

„Klausen“ 1. Lage 2018
Straden, Südost Stmk.
Wiesenkräuter, Stachelbeere,
Tropenfrucht, mineralisch, salzig
48,00

Claude Riffault

„Les Chasseignes“ 2019
Sancerre, Loire, F
Kreide, cremig, Apfel, Birne,
Zitronenzeste, glasklar, Blüten
56,00

GELBER MUSKATELLER

Weingut Fidesser

„Platter Rieden“ 2020
Platt, Weinviertel, NÖ
typisch, Holunder, exotisch,
Rosen, Waldboden
37,00

NEUBURGER

Sigrid & Erwin Lehner

„Torja“ 2016
Gols, Neusiedlersee, Bgld.
verführerisch, animierend
feine Wiesenkräuter, nussig, saftig
41,00

ROTTER VELTLINER

Wimmer-Czerny

„Fels Am Wagram“ 2020
Fels am Wagram, NÖ
zart, blumig, würzig, frisch,
resch und jeder Schluck tut gut
36,00

ZIERFANDLER

Johanneshof Reinisch

„Spiegel“ 2018
Tattendorf, Thermenregion, NÖ
feinwürzig, Röstaromen mit satter
Tropenfrucht. Frische Kräuter,
Orangenzesten. Zarte Säure
47,00

GEWÜRZTRAMINER

Georg Winkler-Hermaden

„Klöcher Ölberg“ 2018

Kapfenstein, Südost Stmk.

Rose, Minze, Bergamotte, Nelke,

blumig und halbtrocken

39,00

CHENIN BLANC

Domaine Huet

„Le Mont“ Demi-Sec 2017

Vouvray, Loire, F

Lindenblüten, Salzkaramell,

Tabak und Koriander

62,00

Château de Villeneuve

Saumur „Les Cormiers“ 2017

Souzay-Champigny, Loire, F

auf Kalkstein, reife Frucht

von Melone, Äpfel, Birne.

Bienenwachs und der typisch

würzige weiße Pfeffer.

Mineralik olé

52,00

CHARDONNAY

Anita & Hans Nittnaus

„Freudshofer“ Leithaberg 2017

Gols, Neusiedlersee, Bgld.

Quitte, Birne, Heu, fest aber nicht

fett, kalkige Mineralität

47,00

Maria & Sepp Muster

„Graf Morillon“ 2016

Leutschach, Süd Stmk.

Karamell, Nuss, Minze, würzig,

leicht salzig, saftig

58,00

Weingut Lackner-Tinnacher

„Morillon Ried Flamberg“ 2017

Leutschach, Süd Stmk.

Apfel, kandierte Orangenzeste,

nussig, linear, zitronig-salzig

54,00

Toni Hartl

„Thenau“ 2016

Neusiedl. Hügelland, Bgld.

Wiesenkräuter, kraftvoll, Apfel,

reif, salzig-mineralisch

66,00

Rémi Jobard 2018

Meursault „Les Chevalier“

Beaune, Burgund, F

elegant, Orangenblüte, Pfirsich,

Birne, salzige Mineralität, Kalk

129,00

VIOGNIER

Weingärtnerei Peter Uhler

„Ried Langbrunner“ 2019

Nussberg, Wien

wunderbar aromatisch - Blüten,

Pfirsich, Honigmelone.

Intensiv, Fülle, cremig, rich

64,00

GEMISCHTER SATZ

Fritz Wieninger

„Ried Falkenberg“ 2018

Nussberg, Wien

duftig, frisch, elegant, süffig

42,00

GRAUBURGUNDER

Winzerverein Hagnau

„Spätburgunder“ 2016

Hagnau, Bodensee, D

frische Äpfel, mineralisch-nussig,

Heublumen, feingliedrig

41,00

WELSCHRIESLING

Weingut Tement

„Ottenberg Veitlhansl“ 2018

Berghausen, Süd Stmk.

würzig, frische grüne Nüsse,

weiße Birne, straff, mineralisch

38,00

WEISSBURGUNDER

Stadlmann

„Höfen“ 2009

Traiskirchen, Thermenregion, NÖ

exotische Frucht, mollig,

druckvoll am Gaumen - aber nicht

aufdringlich, Raffinesse

53,00

Kloster am Spitz

Thomas Schwarz 2015

Purbach, Neusiedlersee, Bgld.

goldgelb, zart nussig, tropisch,

Hauch Limette, Honig

48,00

CUVÉE

Werlitsch

„Ex Vero I“ 2018

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

Georgium

Marcus Gruze 2014

Chardonnay, Weißburgunder
St. Georgen/Längsee, Kärnten
reif - ein wenig Dörrfrucht,
nussig, zitroniger Touch,
weißer Apfel, salzig
58,00

Domaine Des Enfants

„Tabula Rasa“ 2019

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
56,00

NATURAL WINE

Ploder Rosenberg

„Aero“ 2013

Sauvignon Blanc, Traminer
St. Peter, Südost Stmk.,
Rosen, Kräuter, Pfirsich, salzige
Mineralik
71,00

Claus Preisinger

„Erdeluftgrasundreiben“ 2016

Weißburgunder
Gols, Neusiedlersee, Bgld.
Lindenblüte, rauchige Würze,
Kandiertes
56,00

Domaine de L'Ecu

„Faust“ 2017

Chardonnay
Nantes, Loire, F
Heuhaufen, Trockenfrüchte
O-Zeste, Quitte, Feige
78,00

Judith Beck

„Koreaa“ 2020

Gols, Neusiedlersee, Bgld
GV, Scheu, WB, Welsch Zweigelt
Apfel, Kräutern, Zitrus, grüne
Nüssen. Mineralisch, frisch.
Gerbstoffe, saftig, anhaftend
48,00

ROSÉ

Bioweingut Weber 2020

„Zweigelt“

Roseldorf, Weinviertel, NÖ
frisch, opulent, Himbeeren,
würzig, saftige Säure, frisch
40,00

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
MOURVEDRE
PINOT NOIR
Trousseau
GAMAY
MERLOT
CABERNET SAUVIGNON
LAGREIN
SANGIOVESE
NEBBIOLO
MONTEPULCIANO
CUVÉE
ROESLER

ZWEIGELT

Sigrid & Erwin Lehner

„Unt'Aus“ 2015

Gols, Neusiedlersee, Bgld.
dunkle kräftige Kirsche, zarte
Schokolade, weich, würzig
38,00

Georg Winkler-Hermaden

„Olivin“ 2014

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

„Goldberg“ 2012

Purbach, Neusiedlersee
Hügelland, Bgld.
Tiefe, Struktur und Charme!
Kirsche, Holzwürze, frisch
68,00

Georg Schmelzer

„unfiltriert“ 2015

Gols, Neusiedlersee, Bgld.
Brombeer, Lakritze, Balsamico
straff, Weichsel, dunkle Erde
49,00

BLAUFRÄNKISCH

Weinhof Baur-Pörtl

„vom Lehm“ 2016

Horitschon, Mittel Bgld.
würzig-rauchige Noten, schwarze
Beeren, O-Zeste, saftig
44,00

Gerhard Pittnauer

„Ungerberg“ 2014

Gols, Neusiedlersee, Bgld.
Tabak, Minze, frisch, pikant
wunderschöner Zug
61,00

Hans Peter Harrer

„Langer Atem“ 2015

Neusiedl, Neusiedlersee, Bgld.
Heidelbeeren, Johannisbeeren,
tief, fordernd, straffes Tannin
52,00

Toni Hartl

„Eisner“ 2011

Reisenberg, Thermenregion, NÖ
Brombeeren, Tabak, Orange
Thymian, Rosenholz
83,00

Gernot Heinrich

„Alter Berg“ 2012

Gols, Neusiedlersee, Bgld.
fein strukturiert, dunkle & rote
Beeren, Sanddorn, Kräuterwürze
72,00

SANKT LAURENT

Franz Weninger 2016

Horitschon, Mittel Bgld.
frisch, leicht, cranberry, Weichsel
38,00

Judith Beck

„Schafleiten“ 2015

Gols, Neusiedlersee, Bgld.
Kräuterwürze, Waldbeeren, feine
Struktur, tabakige Noten, rassig
46,00

CABERNET FRANC

Château Yvonne

„La Folie“ 2017

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

SYRAH

Kloster am Spitz

„Thomas Schwarz“ 2015

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

Yann Chave

„Hermitage“ 2016

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

MOURVEDRE

Domaine Binet & Jacquet

„Grande Réserve de Schiste“

Amphore 2016

Faugères, Languedoc, F
komplex, elegant, Mineralität!
Intensive Frucht, rustikal, würzig,
Tiefgang
78,00

PINOT NOIR

Karl Fritsch

„Exlberg“ 2016

Kirchberg am Wagram, NÖ
reife Kirsche mit Orangenzeste,
würzig, Veilchen, minerlisch
und saftig
43,00

Winzerverein Hagnau

„Spätburgunder“ 2016

Hagnau, Bodensee
tiefer Beeren- und Kirschduft,
Würze, weich
41,00

Fred Loimer

„Anning“ Gumpoldskirchen 2013

Langenlois, Kamptal, NÖ
elegant, dunkle Beeren, stoffig,
feine tabakige Noten, klassisch
68,00

Domaine Trapet Père & Fils

Gevrey-Chambertin

„Cuvée Ostrea“ 2017

Gevrey-Chambertin, Burgund, F
süße Frucht, dunkle Schokolade
tabakig, Eleganz
104,00

Toni Hartl

„Goldberg“ 2015

Reisenberg, Thermenregion, NÖ
Himbeer, Weichsel, Kirsche, floral,
Kräuterwürze, saftig, zestig
53,00

TROUSSEAU

Stéphane Tissot 2019

Montigny-les-Arsures, Jura, F
leuchtendes Rot, Leder, Kräuter,
samtig und frisch, Lorbeer,
Wacholder, Knaller
58,00

GAMAY

Bret Bros. & La Soufrandière

Beaujolais-Leynes Bien-Venu

„in X-tremis“ 2013

Vinzelles, Beaujolais, F
reife, fast getrocknete Erdbeere,
schwarzer Pfeffer, Sandelholz,
Cola-Flaschen, Muskat, Sumac,
fein-leichfüßig, traumhaft
84,00 **Magnum**

MERLOT

Birgit Braunstein 2016

Purbach, Neusiedlersee, Bgld.
Frucht, Würze, Samt, kraftvoll,
Nougat, erdig
45,00

CABERNET SAUVIGNON

Toni Hartl „Felsenstein“ 2015

Reisenberg, Neusiedlersee
Hügelland, Bgld.
Cassis, Lakritze, Quitte,
Karamell, voll
59,00

Weingut Christian Fischer

„hundred cases“ 2011

Sooß, Thermenregion, NÖ
Cassis, Tabak, Kirsch, ledrig,
intensiv und satt,
mineralisch-salziges finish
68,00

LAGREIN

Tenute Loacker

„Gran Lareyn“ 2016

Mitterberg, Alto Adige, I
kräftig, Rubin, Mandel, Holz, rund
Fülle und Frische vereint
45,00

NEBBIOLO

Chiara Boschis, E.pira & Figli

„Mosconi“ DOCG 2014

Barolo, Piemonte, I
Veilchen, würzig, Menthol, saftig,
Zeder, Graphit, Mineralik
86,00

SANGIOVESE

Brunello Di Montalcino DOCG

Corte Pavone 2011

Montalcino, Toskana, I
satte Kirsche, klar, frisch,
Gewürznelken
71,00

MONTEPULCIANO

Montepulciano d'Abruzzo DOCG

Emidio Pepe 2015

Torano Nuovo, Abruzzan, I
schwarze Früchte und Tee,
getrocknete Kräuter und ein
Hauch von Jod. Kraftvoll,
balancierte Säure
118,00

CUVÉE

Kloster am Spitz

„Muschelkalk“ 2013

Purbach, Neusiedlersee, Bgld.
Blaufränkisch, Cabernet S.
reife Zwetschke, Brombeere,
Feige, würzig, Orangenzeste,
saftig, mineralisch und frisch
54,00

Birgit Braunstein

„Oxhoft“ 2015

Purbach, Neusiedlersee
Hügelland, Bgld.
Blaufränkisch, Zweigelt, C.S.
Johannisbeere, Kaffee, Würze,
Bitterschokolade, seidig, samtig
49,00

Weingut Mehofer

„Neydek“ 2013

Neudegg, Wagram, NÖ
Pinot Noir, Cabernet S., ME, ZW
feine intensive Waldbeeren,
unterlegte Kräuterwürze, saftig,
kandierte O-Zesten, breit
45,00

Judith Beck

„Cuvée Judith“ 2012

Gols, Neusiedlersee, Bgld
Blaufränkisch, St. Laurent
Brombeeren, Würze, Zeder,
Bitterschokolade, Kirsche, stoffig
62,00

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
69,00

Chateau La Nerthe 2017

Châteauneuf-du-Pape, Rhône, F
Grenache, Syrah, Mourvèdre,
Cinsault
Pflaume, Lakritze, Tabak, saftig,
süß und reif mit feinem Nougat
73,00

Chateau Canon-La-Gaffelière 2014

Saint-Emilion, Bordeaux, F
Merlot, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon
schwarze Beeren, Minze, Vanille,
Rauch, Moos
131,00

TEMPRANILLO

Telmo Rodríguez

Rioja „Lanzaga“ 2012

Lanciego, Rioja Alavesa, E
Tempranillo, Graciano, Garnacha
reife Frucht, Pflaumen, Kokos,
Rauch, saftig
48,00

MALBEC

Domaine Troteligotte

K2 „Emmanuel Rybinski“ 2016

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

ROESLER

Georg Schmelzer

„Zauber des Verzichts“ 2013

Gols, Neusiedlersee, Bgld.
Schwarzlila, animalisch, rotbeerig
am Gaumen, frische Säure,
Blutorange
46,00

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
Neuburger, Weissburgunder
 Gols, Neusiedlersee, Bgld.
 Blütenhonig, Limette, würzig
 0,50 58,00

Domaine Huet
Chenin Blanc „Le Mont“
Moelleux 2003
 Vouvray, Loire, F
 exotische Frucht, Ingwer,
 mineralisch, rein & scharfe Noten
 0,75 85,00

Weingut Mehofer
Eiswein Grüner Veltliner 2007
 Neudegg, Wagram, NÖ
 Grüner Veltliner
 Birne, Ananas, Eiszuckerl,
 wunderschöne Säure
 0,50 64,00

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.
5,80

Himbeeren vom Bizauer Moos*

Josef Beer, Bizau, Vbg.
5,10

Enzian*

Josef Beer, Bizau, Vbg.
5,10

Subirer*

Gebhard Hämmerle, Lustenau,
Vbg.
5,80

Quitte

Weingut Mehofer, Wagram, NÖ
6,80

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 Brunello

Corte Pavone, Toskana, I
9,10

HAUSGEMACHT

Löwenzahnschnaps

Wildsammlung
4,80

Quittenlikör

4,90

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
11,40

Whisky

Benromach Speyside
Single Malt 2010
Forres, Scotland
14,20

Cognac

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

Calvados

Domaine de la Flaguerie
„XO 10 Jahre“
Ducy Sainte-Marguerite,
Normandie, F
13,40

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

3,10 0,20l / 3,80 0,33l /
4,60 | 0,50l

Radler

3,80 0,33l / 4,60 0,50l
Biologisches Bier von der
Brauerei Egg

Alkoholfrei

4,00 0,33 l

Weizen

5,00 0,50 l

Weizen alkoholfrei

5,00 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

4,60 0,20l

Apfelsaft

3,60 0,20l / 5,90 0,50l

Apfelsaft gespritzt

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

Orangensaft

3,70 0,20l 6,20 0,50l

Orangensaft gespritzt

3,60 0,20l / 5,00 0,50l

Johannisbeerensaft

3,70 0,20l / 6,20 0,50l

Johannisbeerensaft gespritzt

3,60 0,20l / 5,00 0,50l

Bio Limonade von Lammsbräu

Orange, Zitrone, Cola, Spezi
4,40 0,33l

Vöslauer

mit, mild, ohne Kohlensäure
4,00 0,33l / 5,90 0,75l

Bitter Lemon

4,50 0,33l

Naturfrisk Tonic Water

5,40 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.