

**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

Tagetes

3,60



Prosecco
Tenuta Giol
Venetien, Italien, NV
6,80

Prosecco
mit Holunder, Minze oder Tagetes
7,10

Crémant d'Alsace Rosé
Domaine Valentin Zusslin
„Pinot Noir“
Orschwihl, Elsass, F

8,10

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 2018
„Stettener Schilfsandstein“
Weingut Beurer
Kernen im Remstal, BW, D
6,90

Rotgipfler „Anning“ 2020
Weingut Stadlmann
Traiskirchen, Thermenregion, NÖ
6,40

Weissburgunder 2016
„Want ed 03“
Kloster am Spitz
Purbach, Neusiedlersee, Bgld.
7,30

ROSÉ

Bioweingut Geyrerhof 2021
„Zweigelt“
Furth im Kremstal, 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 2015
„Langer Atem“
Hans Peter Harrer
Neusiedl, Neusiedlersee, Bgld.
7,60

Sankt Laurent 2017
„Schafleiten“
Judith Beck
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

gelierter Sauerrahm
Radieschen, Gurke, Dill
15,60

Der KnollenSellerie
Sud, Tascherl, Matzebrot
allerlei Basilikum
17,40

Tartare vom Saibling
Marille, DinkelToast
Ölrauke #wildeweibergarten
Hornklee
18,20

knackiger Salatteller
8,70

SUPPEN

Suppe vom Rind & Wurzelwerk
Dinkel Flädle
6,80

gekühlte Erdäpfel-Kräuter Suppe
gehacktes Eiweiß
Kräuter #wildeweibergarten
7,90

aufgeschlagener Fenchelsud
geschmorter Fenchel
passierte Fenchel, Fenchelgrün
8,50

HAUPTSPEISEN

geschmorte Zucchini & gebratene Pilze
Bulgur, Pinienkerne, hausgemachtes Dill Öl
24,20 / klein 19,40

in Molke gegarte handgewalzte Bandnudeln
passierter Mangold, Pfefferkraut
26,10 / klein 20,90

in Liebstöckl pochierter KönigsKabeljau
gedünsteter Kohlrabi, Sauerklee, RiebelBramata
34,30 / klein 27,40

Sandra Felder's Bio Huhn „gebratene Brust“
Pak Choi, Bratkartoffel, Bohnenkraut, Walnuss
36,90 / klein 29,60

Käsknöpfe
„BregenzerwälderART“
Frühlingshafte Salate
22,10 / klein 17,70

Rücken vom Bio Schwein „Cordon Bleu“
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

Mousse von Apfel & Linde
weiße Schokolade
Lindenblüten Sorbet
16,60

Waldviertler Mohn
Waldmeister #wildeweibergarten
geeiste Himbeere
15,80

Kaiser:innenschmarren
Apfelmus
15,20 / klein 12,20

hausgemachte Strudel*

Apfel
4,60

Marille
4,90

WIR LIEBEN EIS

Eis hausgemacht
Sauerklee, Sig, Basilikum
3,30 / Kugel

Sorbets hausgemacht
Himbeer, Lindenblüte, Marille
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
Tauernlamm, Salzburg

Huhn:

Sandra Felder, Fluh, Bregenz

Schwein:

Julia & Josef Berlinger, Au
Herbert Walser, Meiningen

Wildfleisch:

Jagd Schönenbach, Wildfang

Fisch:

Michi's frische Fische, Stmk.
Biologische Fischzuchten

Molkereiprodukte:

Julia & Josef Berlinger, Au
Sulzberger Biobäuer:innen

Obst und Gemüse:

SOLAWI 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.