

**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

Prosecco

Tenuta Giol

Venetien, Italien, NV

7

Prosecco

mit Holunder, Minze oder Tagetes

8

Crémant d'Alsace Rosé

Domaine Valentin Zusslin

„Pinot Noir“

Orschwihl, Elsass, F

10

Pastis

6

HAUSGEMACHTE SÄFTE

Himbeer

5

Schwanen Limo „gekühlt“

Veran Zitrone, Soda

6

Holunder

4

Pelargonie

4



GLASWEISE

WEISS

Grüner Veltliner 2019

„Hinterberg“

Toni Schmid

Straning, Weinviertel, NÖ

7

Riesling 2019

„Goldberg“

Martin Diwald

Großriedenthal, Wagram, NÖ

8

Rotgipfler „Anning“ 2020

Weingut Stadlmann

Traiskirchen, Thermenregion, NÖ

7

Weissburgunder 2016

„Want ed O3“

Kloster am Spitz

Purbach, Neusiedlersee, Bgld.

9

ROSÉ

Bioweingut Harm 2021

„Zweigelt“

Krustetten, Kremstal, NÖ

7

ROT

Pinot Noir „Vom Schloss“ 2018

Graf Hardegg

Seefeld Kadolz, Weinviertel, NÖ

7

Zweigelt „Olivin“ 2015

Georg Winkler-Hermaden

Kapfenstein, Südost Stmk.

7

Blaufränkisch 2015

„Langer Atem“

Hans Peter Harrer

Neusiedl, Neusiedlersee, Bgld.

9

Sankt Laurent 2017

„Frauenfeld“

Johanneshof Reinisch

Tattendorf, Thermenregion, NÖ

8

SÜSS

Eiswein 2007

„Grüner Veltliner“

Weingut Mehofer

Neudegg, Wagram, NÖ

10

Chenin Blanc „Le Mont“

Moelleux 2003

Domaine Huet

Vouvray, Loire, F

12

KLASSIKER IM SCHWANEN

VORSPEISE Winterliche Salate
„erfrischend“
Gemüse und Kräuter
10

SUPPE Suppe vom JungRind und Wurzelwerk
Dinkel KräuterFlädle
8

HAUPTSPEISE Käsknöpfe „Bregenzerwälder Art“
in der Holzgepse serviert
winterlicher Salat
23 / kl Portion 18

Cordon Bleu vom BioSchwein
Schnittsalate
Preiselbeeren
27

DESSERT

Kaiser:innenschmarren Apfelmus 16 / kl Portion 13	hausgemachter Apfelstrudel* 5
Gerührter Eiskaffee 9	hausgemachter Milchrahmstrudel* Vanillesauce 6

JAHRESZEITEN IM SCHWANEN

Der schwarze Rettich #vetterhof „gebeizt“ rote Linsen OrangenSud 18	Die KohlSprossen „süß-sauer“ Orange & Sesam 16
---	---

Der Fenchel
„aufgeschlagene Suppe“
FenchelStroh
9

Die Pastinake
„geschmort“
Sauce Cafè de Paris
26 / kl Portion 21

Das Huhn von Sandra Felder
„gegrillte Brust“
Ofengemüse
32 / kl Portion 23

Der Saibling aus Wildfang
„im Wurzelsud pochiert“
Kartoffeln & Wurzelgemüse
Grüner Veltliner Fischfond
frisch geriebener Kren
37 / kl Portion 30

Der gebackene Apfel
ZimtZucker
Vanille Sauce
16

Eis hausgemacht
Salzkaramell, weiße Schokolade
3 pro Kugel

Sorbet hausgemacht
Himbeer, Karotte
3 pro Kugel

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



WILDE WEIBER MENÜ

#mitvoranmeldung

Überraschungsmenü in 5 Gängen gerne mit Weinbegleitung:
5 Gänge 95 + Weinbegleitung 52

Nur mit Voranmeldung. Gerne berücksichtigen wir Allergien oder vegetarische Lebensweise. Täglich - außer Dienstag, Mittwoch und Sonntag Mittag.



„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

NUR GUTES GIBT GUTES

Ohne ein hochwertiges Grundprodukt können selbst unsere Schwäne 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

Molke, Topfen, Joghurt:

Biohof Lingenhel, Doren

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

Den Blick auf das Wesentliche gerichtet – und das Wesentliche ist fantastisch! Danke für die Auszeit.

Bianca & Christian, August 2022



Biohotel Schwanen

Emanuel Moosbrugger e.U.

Kirchdorf 77, 6874 Bizau (AT) 0043 5514 2133

emanuel@biohotel-schwanen.com

www.biohotel-schwanen.com