

**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 oder Quitte  
8

**Crémant d'Alsace Rosé**  
**Domaine Valentin Zusslin**  
**„Pinot Noir“**  
Orschwih, Elsass, F  
10

Pastis  
6

# HAUSGEMACHTE SÄFTE

Himbeer  
5

Schwanen Limo „gekühlt“  
Veran Zitrone, Soda  
6

Holunder  
4

Quitte  
4



# GLASWEISE

## WEISS

**Grüner Veltliner 2019**  
**„Hinterberg“**  
**Toni Schmid**  
Straning, Weinviertel, NÖ  
7

**Riesling 2018**  
**„Eisenhut“**  
**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** knackige Salate  
„erfrischend“  
Gemüse und Kräuter  
10

**SUPPE** Suppe vom JungRind und Wurzelwerk  
Dinkel KräuterFlädle  
8

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

Cordon Bleu vom BioSchwein  
Schnittsalate  
Preiselbeeren  
27

**DESSERT** Kaiser:innenschmarren hausgemachter  
Apfelmus Apfelstrudel\*  
16 / kl Portion 13 5

Gerührter Eiskaffee hausgemachter  
9 Rhabarberstrudel\*  
Sauerrahm  
6

# JAHRESZEITEN IM SCHWANEN

Das RoggenSauerteig Brot  
Gesalzner Joghurt  
Radieschen #wildeweibergarten  
Pfefferkraut Salz  
18

Die Wiesen-Brennnesseln  
„aufgeschlagene Suppe“  
Martinshof Ei gestockt  
9

Die mehligten Kartoffeln  
„handgeschnittene Nockerl“  
Fenchel, Sellerie & Mandel  
Thymian  
26 / kl Portion 21

Das Reh aus Schönenbach  
„Schlängel als Schnitzel gebraten“  
rote Linsen, Dinkelbrot Croûtons  
\*Antonia's Wildgewürz\*  
39 / kl Portion 31

Der KönigsKabeljau aus Wildfang  
„im Ofen gebraten“  
Kartoffel Millefeuille  
Sommergemüse  
Creme von GartenKräutern  
37 / kl Portion 30

Das Lindenblatt vom Garten  
„Schnitte im Strudelteig“  
Himbeer Creme, Minze  
16

hausgemachte Schoko-Nuss Torte  
5

Eis hausgemacht  
Sauerrahm, Sauerklee  
3 pro Kugel

Sorbet hausgemacht  
Himbeer, Himmelschlüssel  
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:**

Reinhard Schneider, Andelsbuch  
Julia & Josef Berlinger, Au  
Tauernlamm, Salzburg

## **Huhn:**

Sandra Felder, Fluh, Bregenz

## **Molke, Topfen, Joghurt:**

Biohof Lingenhel, Doren

## **Schwein:**

Julia & Josef Berlinger, Au

## **Wildfleisch:**

Jagd Schönenbach, Wildfang

## **Fisch:**

Michi's frische Fische, Stmk.  
Biologische Fischzuchten

## **Molkereiprodukte:**

Julia & Josef Berlinger, Au  
Sulzberger Biobäuer:innen

## **Obst und Gemüse:**

Vetterhof, Lustenau  
Bio Betriebe vom Bodensee  
#wildeweibergarten

## **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](mailto:emanuel@biohotel-schwanen.com)

[www.biohotel-schwanen.com](http://www.biohotel-schwanen.com)