

**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.



PROSECCO
FRANCIACORTA
SEKT
PET NAT
CHAMPAGNER
CRÉMANT

PROSECCO

Tenuta Giol NV
Glera
 Venetien, Italien
 48

SEKT

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

Graf Hardegg
„Brut Rosé“ 2015
Pinot Noir, Zweigelt
 Seefeld Kadolz, Weinviertel, NÖ
 46

FRANCIACORTA

Barone Pizzini
„Brut Nature“ 2017
Chardonnay, Pinot Noir
 Lombardei, Italien
 56

PET NAT

„In a hell mood“ 2020
Sankt Laurent
Rennersistas
 Gols, Neusiedlersee, Bgld.
 52

CHAMPAGNER

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

Barrat-Masson 2017 & 2018
„Grain d'Argile“ Extra Brut
Chardonnay, Pinot Noir
 Villenauxe-la-Grande
 Côte de Sézanne
 76

Larmandier-Bernier
Rosé de Saignée, NV
Premier Cru Extra Brut
Pinot Noir
 Vertus, Côte des Blancs
 125,00

CAVA

Ton Rimbau 2011
„Espurnejant Brut Natural“
Xarel·lo, Macabeo
 Vilobí del Penedés, ESP
 107

CRÉMANT

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

Domaine Pignier
„Blanc Brut Nature“ NV
Chardonnay, Pinot Noir
 Montaigu, Jura
 47

Domaine Valentin Zusslin
Rosé „Pinot Noir“
 Orschwihr, Elsass, F
 58

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

7

Crémant d'Alsace Rosé

Domaine Valentin Zusslin

„Pinot Noir“

Orschwihr, Elsass, F

10

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

ROT

Pinot Noir „Goldberg“ 2015

Toni Hartl

Reisenberg, Thermenregion, NÖ

9

Zweigelt „Goldberg“ 2012

Birgit Braunstein

Purbach, Neusiedlersee

8

Blaufränkisch 2015

„Langer Atem“

Hans Peter Harrer

Neusiedl, Neusiedlersee, Bgld.

9

Sankt Laurent 2017

„Frauenfeld“

Johanneshof Reinisch

Tattendorf, Thermenregion, NÖ

8

ROSÉ

Bioweingut Harm 2021

„Zweigelt“

Krustetten, Kremstal, NÖ

7

LITERWARE

Grüner Veltliner 2020

Sepp Mantler

Gedersdorf, Kremstal, NÖ

5

Blauer Zweigelt 2020

Pratsch

Hohenruppersdorf, Wein-1/4, NÖ

5

SÜSS

Eiswein 2007

„Grüner Veltliner“

Weingut Mehofer

Neudegg, Wagram, NÖ

10

Chenin Blanc „Le Mont“

Moelleux 2002

Domaine Huet

Vouvray, Loire, F

12

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“ 2020
Feuersbrunn, Wagram, NÖ
Kräuter, Apfel, rauchig, spritzig
39

Fred Loimer

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

Weingut Bründlmayer

„Ramm“ 1. Lage 2018
Langenlois, Kamptal, NÖ
voll, rund, Kräuterwürze
Apfel-Mango, mineralisch, cremig
68

Johannes Hirsch

„Kammerer Grub“ 1. Lage 2015
Langenlois, Kamptal, NÖ
Mandarine, gelbe Frucht, frische
Mineralik, tabakige Würze
56,00

Fritz Salomon

Gut Oberstockstall

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

RIESLING

Sepp Mantler

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

Nikolaihof

„vom Stein“ Federspiel 2011
Mautern, Wachau, NÖ
reife Marillen, Orangen, Mango,
getrocknete Aprikosen, intensiv,
kraftvoll, salzig
52

Battenfeld-Spanier

„Mölsheim late release“ 2016
Hohen-Sülzen, Rheinhessen, D
Spiel von Frucht, Säure und
Mineralität elegant gelöst.
Filigran, Weisenkräuter,
Feuerstein
44

Domaine Zind-Humbrecht

„Clos Häuserer“ 2016
Colmar, Elsass, F
reif, charmant, getrocknete
Früchte, Zitrus, frische
63

Weingut Wurga-Hack

„Quarzit“ 2018
Sankt Andrä im Sausal, Süd-Stmk.
Pfirsich, Blütenhonig, Mandarine,
engmaschig, salzig, präzise
51

SAUVIGNON BLANC

Weingut Neumeister

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

Matthias Planchon

„Les Herses“ 2019
Sancerre, Loire, F
Kreide, cremig, Apfel, Birne,
Zitronenzeste, glasklar, Blüten
68

GELBER MUSKATELLER

Johannes Zillinger

„Velue“ 2020
Velm-Götzendorf, Weinviertel, NÖ
typisch, Holunder, exotisch,
Rosen, Waldboden
37

TRAMINER

Andreas Gsellmann 2018

Gols, Neusiedlersee, Bgld.
Veilchen, Flieder und die typische
Rose, salzige Mineralik und
geringe Säure. Orange.
47

NEUBURGER

Gernot und Heike Heinrich

„Freyheit“ 2017
Gols, Neusiedlersee, Bgld.
keck, hefig, mostig. Erfrischende
Wiesenkräuter mit geschmeidiger
Textur, belebend anders, frei
42

ROTER VELTLINER

Wimmer-Czerny

„Fels Am Wagram“ 2021
Fels am Wagram, NÖ
zart, blumig, würzig, frisch,
resch und jeder Schluck tut gut
36

ZIERFANDLER

Johanneshof Reinisch

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

GEWÜRZTRAMINER

Georg Winkler-Hermaden

„Klöcher Ölberg“ 2019

Kapfenstein, Südost Stmk.

Rose, Minze, Bergamotte, Nelke,
blumig und halbtrocken

39

CHENIN BLANC

Domaine Huet

„Le Mont“ Demi-Sec 2017

Vouvray, Loire, F

Lindenblüten, Salzkaramell,
Tabak und Koriander

62

Château de Villeneuve

Saumur „Les Cormiers“ 2020

Souzay-Champigny, Loire, F
auf Kalkstein, reife Frucht
von Melone, Äpfel, Birne.

Bienenwachs und der typisch
würzige weiße Pfeffer.

Mineralik olé

52

CHARDONNAY

Anita & Hans Nittnaus

„Freudshofer“ Leithaberg 2017

Gols, Neusiedlersee, Bgld.

Quitte, Birne, Heu, fest aber nicht
fett, kalkige Mineralität

47

Maria & Sepp Muster

„Graf Morillon“ 2019

Leutschach, Süd Stmk.

Karamell, Nuss, Minze, würzig,
leicht salzig, saftig

58

Weingut Lackner-Tinnacher

„Morillon Ried Flambert“ 2017

Leutschach, Süd Stmk.

Apfel, kandierte Orangenzeite,
nussig, linear, zitronig-salzig

54

Toni Hartl

„Thenau“ 2016

Neusiedl. Hügelland, Bgld.

Wiesenkräuter, kraftvoll, Apfel,
reif, salzig-mineralisch

66

Rémi Jobard 2018

Meursault „Les Chevalier“

Beaune, Burgund, F

elegant, Orangenblüte, Pfirsich,
Birne, salzige Mineralität, Kalk

129

VIIGNIER

Weingärtnerei Peter Uhler

„Ried Langbrunner“ 2019

Nussberg, Wien

wunderbar aromatisch - Blüten,
Pfirsich, Honigmelone.

Intensiv, Fülle, cremig, rich

64

GEMISCHTER SATZ

Fritz Wieninger

„Ried Falkenberg“ 2019

Nussberg, Wien

duftig, frisch, elegant, süffig

42

GRAUBURGUNDER

Andreas Gsellmann 2020

Gols, Neusiedlersee, Bgld.

Tiefe, Würze, Bergamotte und
einen strahlenden Kupfer-Ocker
Stich. Feine Tabaknoten, Pfirsich,
saftig und elegant

41

FURMINT

Franz Weninger

„Steiner“ 2019

Horitschon, Mittel Bgld.

satte Frucht-Marille & Ananas,
Honig, Orange, herber Apfel
filigran, kompakte Säure

49

WELSCHRIESLING

Weingut Tement

„Ottenberg Veitlhansl“ 2018

Berghausen, Süd Stmk.

würzig, frische grüne Nüsse,
weiße Birne, straff, mineralisch

38

WEISSBURGUNDER

Sigrid & Erwin Lehner

„Altenberg“ 2016

Gols, Neusiedlersee, Bgld.

reife Birne, blumig, Hauch Vanille
sanft cremig, Würze, Frische

39

Kloster am Spitz

Thomas Schwarz 2015

Purbach, Neusiedlersee, Bgld.
goldgelb, zart nussig, tropisch,
Hauch Limette, Honig

48

CUVÉE

Werlitsch

„Ex Vero I“ 2018

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

Georgium

Marcus Gruze 2014

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

Domaine Des Enfants

„Tabula Rasa“ 2019

Garrafeira, Gren Blanc, Gren Gris,
Macabeu
Maury, Roussillon, F
samtig, saftig, Honig, Zitrus,
Ingwer
48

Château Revelette

„Le Grand Blanc“ 2018

Chardonnay, Roussanne,
Ugni blanc
Jouques, Provence, F
Lorbeer, Salbei, Orange,
intensive Marille, minerlisch
56

NATURAL WINE

Ploder Rosenberg

„Aero“ 2013

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

Karl Fritsch

„Materia Prima“ 2017

Kirchberg am Wagram, NÖ
Roter Traminer, GV
Minerlisch, kalkig
Safran, Bergkräuter-Würze
kandierte Orange, Hagebutte
52

Domaine de L'Ecu

„Faust“ 2019

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

Judith Beck

„Koreaa“ 2020

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

ROSÉ

Bioweingut Harm 2021

„Zweigelt“

Krustetten, Kremstal, NÖ
frisch, saftig, Himbeeren,
würzig, angenehme Säure
42

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

Weingut Hajszan Neumann „Nussberg“ 2017

Grinzing, Wien
reife Kirsche, Waldbeeren,
Kräutertouch, saftig, mineralisch,
Nuancen von Orangenzeste
38

Ploder Rosenberg „Linea“ 2011

St. Peter, Südost Stmk.
rauchig, ätherisch, soft,
würzige dunkle Beeren
56

Birgit Braunstein „Goldberg“ 2012

Purbach, Neusiedlersee
Hügelland, Bgld.
Tiefe, Struktur und Charme!
Kirsche, Holzwürze, frisch
48

Georg Schmelzer „unfiltriert“ 2015

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

BLAUFRÄNKISCH

Weinhof Baur-Pörtl „vom Lehm“ 2016

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

Paul Achs „Spiegel“ 2010

Gols, Neusiedlersee, Bgld.
Brombeeren, Nougat, Cassis
Orangenzesten, Tabak
frisch, mineralisch im Abgang
74

Hans Peter Harrer „Langer Atem“ 2015

Neusiedl, Neusiedlersee, Bgld.
Heidelbeeren, Johannisbeeren,
tief, fordernd, straffes Tannin
54

Claus Preisinger „Bühl“ 2015

Gols, Neusiedlersee, Bgld.
schwarze Kirschen, Kräuterwürze
tabakig, komplex, straff,
mehr Terroir-weniger Frucht
68

SANKT LAURENT

Sigrid & Erwin Lehner „unfiltriert“ 2019

Gols, Neusiedlersee, Bgld.
Kirschrot, fruchtig und frisch
elegant und leichtfüßig, süffig
39

Gerhard Pittnauer 2017

Gols, Neusiedlersee, Bgld.
dezente Kräuterwürze, saftige
Feigen, saftig und leicht nussig
46

CABERNET FRANC

Château de Villeneuve „Saumur-Champigny VV“ 2016

Souzay-Champigny, Loire, F
Gschmeidig!
frisch, klar und schlank, pfeffrig.
Schwarzer Holder, Cassis,
leicht rauchig, erdig, saftig
52

MONDEUSE

Domaine Curtet „Marie & Florian“ 2017

Chautagne, Savoie, F
Himbeer, Graphit, rote Kirschen
vibrierende Säure, füllende
Frucht, super spannend
56

SYRAH

Johannes Trapl „Kirchberg“ 2015

Stixneusiedl, Carnuntum NÖ
reife Kirsche, dunkle Beeren
stoffig mit tragenden Tanninen
58

Yann Chave „Hermitage“ 2016

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

MOURVEDRE

Domaine Binet & Jacquet „Grande Réserve de Schiste“ Amphore 2016

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

PINOT NOIR

Karl Fritsch

„Exlberg“ 2016

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

Winzerverein Hagnau

„Spätburgunder“ 2016

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

Fred Loimer

„Anning“ Gumpoldskirchen 2015

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

Domaine Trapet Père & Fils

Gevrey-Chambertin

„Cuvée Ostrea“ 2017

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

Toni Hartl

„Goldberg“ 2015

Reisenberg, Thermenregion, NÖ
Himbeer, Weichsel, Kirsche, floral,
Kräuterwürze, saftig, zestig
54

TROUSSEAU

Stéphane Tissot 2019

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

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 **Magnum**

MERLOT

Birgit Braunstein 2018

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

CABERNET SAUVIGNON

Johanneshof Reinisch

„Reserve“ 2016

Tattendorf, Thermenregion, NÖ
schwarze Beeren, dezente Würze,
saftig, stoffig, pfeffrig
59

Georg Schmelzer

„unfiltriert“ 2013

Gols, Neusiedlersee, Bgld.
reife Cassis, Röstaromen
dicht, rassig und doch elegant
viel reifer Cabernet Sauvignon
56

LAGREIN

Tenute Loacker

„Gran Lareyn“ 2020

Mitterberg, Alto Adige, I
kräftig, Rubin, Mandel, Holz, rund
Fülle und Frische vereint
55

NEBBIOLO

Chiara Boschis, E.pira & Figli

„Mosconi“ DOCG 2017

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

SANGIOVESE

Brunello Di Montalcino DOCG

Corte Pavone 2016

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

MONTEPULCIANO

Montepulciano d'Abruzzo DOCG

Emidio Pepe 2017

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

CUVÉE

Maria & Sepp Muster

„Rotwein“ 2011

Leutschach, Süd Stmk.
Blaufränkisch, Blauer Wildbacher,
Zweigelt,
frisch, würzig, herb, präzise
Tabak, Kirsche, Brombeere
53

Karl Fritsch

„Foggathal“ 2018

Kirchberg am Wagram, NÖ
Zweigelt, Cabernet S.
dunkle Schoko, Feige,
Kirsche, balsamische Note
saftig, präsent, frisch
52

Kloster am Spitz

„Muschelkalk“ 2015

Purbach, Neusiedlersee, Bgld.
Blaufränkisch, Cabernet S.
reife Zwetschke, Brombeere, Feige,
würzig, Orangenzeite, saftig,
mineralisch und frisch
49

Judith Beck

„Pannobile“ 2015

Gols, Neusiedlersee, Bgld
Blaufränkisch, Zweigelt,
St. Laurent
dunkle, reife Beeren, Würze, Zeder,
Bitterschokolade, Kirsche, stoffig
57

Domaine de L'Horizon 2014

Côtes Catalanes, Languedoc-
Roussillon, F
Carignan, Grenache
Lakritze, Pfeffer, Nelke,
dunkle Frucht, intensive Eleganz
69

Domaine Des Enfants

„L'Enfant perdu“ 2016

Garrafeira, Gren Blanc, Gren Gris,
Macabeu
Carignan, Grenache, Syrah
dunkle Beeren, Kräuter,
Sträucher, würzig, pfeffrig, erdig
frisch und zitrisch am Gaumen
54

Chateau Canon-La-Gaffelière 2014

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

TEMPRANILLO

Bodegas Bhilar

Rioja Alavesa „Phincas“ 2018

Álava, Rioja, ESP
Tempranillo, Garnacha, Viura
Waldbeeren, dichte Nase,
Vanille, Tabak, fein & zart
48

CARIGNANO

Agricola Ampeleia

„Campo al Finocchio“ 2015

Maremma, Costa Toscana IGT, ITA
Purpur mit hellem Rand.
Dunkles Steinobst, Beeren
Fenchel, Leder und Thymian.
Mundwässernde Säure
46

ROESLER

Georg Schmelzer

„Zauber des Verzichts“ 2013

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

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

20. JAHRHUNDERT



Katharina Moosbrugger mit Wolfgang,
Antonia, Emanuel & Franziska (1990)



Sigrid & Erwin Lehner
Trockenbeerenauslese 2018
Neuburger, Weissburgunder
 Gols, Neusiedlersee, Bgld.
 Blütenhonig, Limette, würzig
 0,50 60

Domaine Huet
Chenin Blanc „Le Mont“
Moelleux 2002
 Vouvray, Loire, F
 exotische Frucht, Ingwer,
 mineralisch, rein & scharfe Noten
 0,75 105

Weingut Mehofer
Eiswein Grüner Veltliner 2007
 Neudegg, Wagram, NÖ
 Grüner Veltliner
 Birne, Ananas, Eiszuckerl,
 wunderschöne Säure
 0,50 70

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

GEBRANNT

Birne

Pfau, Klagenfurt, Ktn.
8

Himbeeren vom Bizauer Moos*

Josef Beer, Bizau, Vbg.
7

Enzian*

Josef Beer, Bizau, Vbg.
7

Subirer*

Gebhard Hämmerle, Lustenau,
Vbg.
7

Quitte

Weingut Mehofer, Wagram, NÖ
8

Wilde Zwetschke

Josef V. Farthofer, Öhling,
Mostviertel, NÖ
8

Dirndlkirsche

Josef V. Farthofer, Öhling,
Mostviertel, NÖ
7

Williams

brenn. Bizau, Bartholomäus Fink
7

Marille

brenn. Bizau, Bartholomäus Fink
7

Grappa di Brunello

Corte Pavone, Toskana, I
10

Sloe Gin

brenn. Bizau, Bartholomäus Fink
9

Aquavit

brenn. Bizau, Bartholomäus Fink
9

HAUSGEMACHT

Löwenzahnschnaps

Wildsammlung
7

Quittenlikör

6

PLEASE INQUIRE ABOUT

Gin

brenn. Bizau, Bartholomäus Fink
8

Vodka

Josef V. Farthofer, Öhling,
Mostviertel, NÖ
8

Rum

Tres Hombres
18 Jahre Bourbon Solera
13

Whisky

Benromach Speyside
Single Malt 2010
Forres, Scotland
15

Cognac

Planat „10 years“
Gensac-La-Pallue, Cognac, F
16

Calvados

Domaine de la Flaguerie
„XO 10 Jahre“
Ducy Sainte-Marguerite,
Normandie, F
14

21. JAHRHUNDERT



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

GEBRAUT

Bier vom Fass

3,60 0,20l / 4,30 0,33l /
5,00 | 0,40l

Radler

4,30 0,33l / 5,00 0,40l
Biologisches Bier von der
Brauerei Egg

Alkoholfrei

5 0,33 l

Weizen

6 0,50 l

Weizen alkoholfrei

6 0,50 l
Bio Brauerei Lammsbräu

historisches Emmer Bier

9 0,50 l

Dinkel „naturtrüb“

8 0,33 l

Dolden Sud „IPA“

7 0,33 l
Riedenburger Brauhaus

Fidelio „naturtrüb“

8 0,33 l
Brauerei Clemens Härle

KRACHARLE

hausgemachter Himbeersaft

5 0,20l

Apfelsaft

4,10 0,20l / 5,20 0,40l

Apfelsaft gespritzt

3,90 0,20l / 4,30 0,40l

Orangensaft

4,10 0,20l 5,40 0,40l

Orangensaft gespritzt

3,90 0,20l / 4,30 0,40l

Johannisbeerensaft

4,20 0,20l / 5,40 0,40l

Johannisbeerensaft gespritzt

4,10 0,20l / 4,40 0,40l

Bio Limonade von Lammsbräu

Orange, Zitrone, Cola, Spezi
5 0,33l

Bitter Lemon

5 0,33l

Naturfrisk Tonic Water

6 0,25l

Best Water

Wasser bewegt Bildung.
Bizauer Wasser mit/ohne 3,00 l
Wir unterstützen die Ausbildung
junger, motivierter Menschen der
GASCHT mit 1,00 pro Liter.

21. JAHRHUNDERT



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

HILDEGARD VON BINGEN TEE

Tee für Euer Wohlbefinden Kännchen 6

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

4,20

Doppelter Espresso

5,20

Espresso Macchiato

4,20

Tasse Kaffee

4,20

Portion Kaffee

6,40

Cappuccino

4,60

Latte Macchiato

4,80

Koffeinfrei

4,20

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.