

**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 Quitte oder Holunder
8

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

Pastis
6

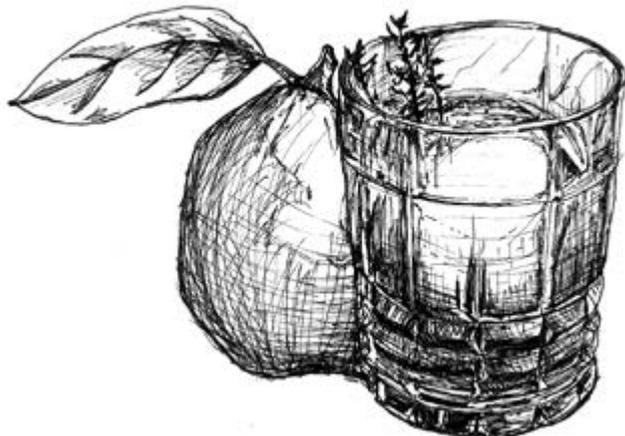
HAUSGEMACHTE SÄFTE

Himbeer
5

Schwanen Limo „gekühlt“
Veran Zitrone, Soda
6

Quitte
4

Holunder
4



GLASWEISE

WEISS

Grüner Veltliner 2021
„Hinterberg“
Toni Schmid
Straning, Weinviertel, NÖ
7

Rotgipfler „Anning“ 2020
Weingut Stadlmann
Traiskirchen, Thermenregion, NÖ
7

Riesling 2018
„Eisenhut“
Martin Diwald
Großriedenthal, Wagram, NÖ
8

Weissburgunder 2016
„Want ed O3“
Kloster am Spitz
Purbach, Neusiedlersee, Bgld.
9

ROSÉ

Bioweingut Harm 2021
„Zweigelt“
Krustetten, Kremstal, NÖ
7

ROT

Zweigelt „Luft & Liebe“ 2018
Martin Diwald
Großriedenthal, Wagram, NÖ
8

Pinot Noir 2017
Fred Loimer „Gumpoldskirchen“
Langenlois, Kamptal, NÖ
9

Sankt Laurent 2017
„Frauenfeld“
Johanneshof Reinisch
Tattendorf, Thermenregion, NÖ
8

Blaufränkisch 2015
„Langer Atem“
Hans Peter Harrer
Neusiedl, Neusiedlersee, Bgld.
9

SÜSS

Eiswein 2015
„Grüner Veltliner“
Weingut Mehofer
Neudegg, Wagram, NÖ
10

Sémillon, Sauvignon Blanc 2010
„1er Grand cru classé“
Château Guiraud*
Sauternes, Bordeaux, 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 Apfelmus 16 / kl Portion 13	hausgemachter Apfelstrudel* 5
Gerührter Eiskaffee 9	hausgemachter Milchrahmstrudel* 6

JAHRESZEITEN IM SCHWANEN

Der Ziegenkäse von Josef Berlinger
„überbacken & mariniert“
Radicchio vom #vetterhof
BlütenHonig
18

Die Schwarzwurzel
„im Rotwein geschmort“
Orange
12

Die mehligten Kartoffeln
„handgedrehte Gnocchi“
Federkohl, Randig #vetterhof
26 / kl Portion 21

Der Schönenbacher Hirsch
„rosa gebratenes Nüssle“
cremige Süßkartoffel
braune TellerLinse, Croûtons
Thymian
39 / kl Portion 31

Der WinterKabeljau
„gebratenes Filet“
handgeschnittene DinkelNudeln
rahmiger Wirsing #vetterhof
Petersilie
37 / kl Portion 30

Die Alexander Birne
„gebacken im ButterCrumble“
Brioche Eis
16

hausgemachte Schoko-Nuss Torte
5

Eis hausgemacht
Randig, SalzKaramell, Mascarpone
3 pro Kugel

Sorbet hausgemacht
Himbeer, Orange, Blaukraut
3 pro Kugel



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

www.biohotel-schwanen.com