

**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
8
- Prosecco**
mit Quitte, Malve oder Holunder
9
- Crémant d'Alsace Rosé**
Domaine Valentin Zusslin
„Pinot Noir“
Orschwahr, Elsass, F
11
- Pastis**
7

HAUSGEMACHTE SÄFTE

- Himbeer
5
- Schwanen Limo „gekühlt“
Veran Zitrone, Soda
6
- Quitte
5
- Malve
5
- Holunder
5



GLASWEISE

WEISS

- Grüner Veltliner 2021**
„Hinterberg“
Toni Schmid
Straning, Weinviertel, NÖ
7
- Gelber Muskateller 2022**
„Intuition“
Neue Heimat
Gamlitz, Süd Stmk.
9
- Riesling 2020**
„Eisenhut“
Martin Diwald
Großriedenthal, Wagram, NÖ
8
- Weissburgunder 2016**
„Want ed O3“
Kloster am Spitz
Purbach, Neusiedlersee, Bgld.
10

ROSÉ

- St. Laurent „Rosé“ 2023**
Weingut Stadlmann
Traiskirchen, Thermenregion, NÖ
9

ROT

- Zweigelt 2019**
„Rotburger“
Weingut Schützenhof
Deutsch Schützen, Mittel Bgld.
8
- Pinot Noir 2019**
Fred Loimer
Langenlois, Kamptal, NÖ
9
- Sankt Laurent 2019**
„Frauenfeld“
Johanneshof Reinisch
Tattendorf, Thermenregion, NÖ
9
- Blaufränkisch 2017**
Kloster am Spitz
Purbach, Neusiedlersee, Bgld.
10

SÜSS

- Auslese Rosé 2022**
„Merlot“
NIBIRU Wines
Schönberg, Kamptal, NÖ
9
- Beerenauslese 2017**
„Roter Veltliner“
Sepp Mantler
Gedersdorf, Kremstal, NÖ
11

VORSPEISEN

knackiger Salatteller
Gemüse und Kräuter
„erfrischend“
13

Die bunten Tomaten #vetterhof
„frisch mariniert“
cremige Thunfisch Sauce
Oliven Crumble
19

DESSERT

Kaiser:innenschmarren
Apfelmus
17 / kl Portion 14

hausgemachter
Apfelstrudel*
6

hausgemachter
Zwetschenstrudel*
7

hausgemachte
Schoko-Nuss Torte
6

SUPPEN

Suppe vom JungRind &
Wurzelwerk
Dinkel KräuterFlädle
8,5

Eis hausgemacht
Löwenzahnblüten, Tannenwipfel
pro Kugel 3

Sorbet hausgemacht
Himbeer, Malve
pro Kugel 3

Gerührter Eiskaffee
10

HAUPTSPEISEN

Der junge Randig #vetterhof
im Ofen gegart, passiert & eingelegt
Labneh, Kren
27 / kl Portion 22

Das Huhn von Sandra Felder „Brust auf der Haut gebraten“
hausgemachte Gnocchi, rahmiger Federkohl #wildeweibergarten
39 / kl Portion 32

Der KönigsKalbeljau „gebratenes Filet“
Mangold #wildeweibergarten, Bramata cremig gerührt, Estragon
38 / kl Portion 31

Käsknöpfle „Bregenzerwälder Art“
in der Holzgepse serviert, erfrischender Salat
24 / kl Portion 19

Cordon Bleu vom BioSchwein
Schnittsalate, Preiselbeeren
28



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 100 + Weinbegleitung 60

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



#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

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
Ohtmar Bischof, Damüls

Huhn:

Sandra Felder, Fluh, Bregenz

Molke, Topfen, Joghurt:

Sulzberger Biobäuer:innen

Schwein:

Julia & Josef Berlinger, Au

Wildfleisch:

Jagd Kaltenbrunnen, Wildfang

Fisch:

Biologische Fischzuchten

Molkereiprodukte:

Julia & Josef Berlinger, Au

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 2024



BIO HOTELS
AT-BIO-301



**Gault &
Millau**

JRE
JEUNES RESTAURATEURS



Slow Food®

Biohotel Schwanen

Emanuel Moosbrugger e.U.

Kirchdorf 77, 6874 Bizau (AT) 0043 5514 2133

emanuel@biohotel-schwanen.com

www.biohotel-schwanen.com