



# DIE SCHWÄNE

NR. 11 – 2026

\*\*\*\* BIOHOTEL SCHWANEN



## DAS BLEIBT HÄNGEN

**Es sind nicht die großen Dinge, die wir mitnehmen – sondern die kleinen. Ein gemeinsames Lachen am Tisch, ein Glas Wein im Garten, der Duft von frischem Brot aus der Küche.**

Welche Momente bleiben bei Euch hängen? Vielleicht ist es das gute Gespräch am Tisch, ein Blick ins Bizauer Moos, die Ruhe im Lesezimmer oder das Staunen im Wilde Weiber Garten.

Im SCHWANEN sind es genau diese Augenblicke, die zählen. Nicht das Große, Laute, Spektakuläre – sondern das, was echt ist. Auch für uns im Team sind es diese Momente – das Wiedersehen vertrauter Gesichter, die Freude über eine gute Ernte im Garten, das Strahlen, wenn ein neues Gericht gelingt, oder das gemeinsame Anstoßen nach einem langen Tag. Solche Augenblicke verbinden uns – als Team miteinander und natürlich mit Euch, unseren Gästen.

Bis demnächst im SCHWANEN, wir freuen uns auf Euch! Emanuel.

## RAUM FÜR GESCHMACK

### #GESCHMACKIMMITTELPUNKT

Die Küche ist das Herz des SCHWANEN. Hier treffen Ideen auf Produkte, Handwerk auf Kreativität. Sie ist Werkstatt, Treffpunkt und Bühne zugleich – der Ort, an dem alles beginnt.

Damit dieses Herzstück im Rhythmus schlagen kann, braucht es Klarheit und Struktur. Funktionalität ist dabei genauso wichtig wie Inspiration. Kurze Wege, effiziente Abläufe, ein Umfeld, das Konzentration ermöglicht und Freude am Tun fördert. Denn nur, wenn die Prozesse stimmen, bleibt Freiraum für das Wesentliche – für Geschmack, für Neues, für das Weiterdenken unserer Gerichte.

Im Jahr 2024 haben wir die Küche neu gestaltet und damit die Grundlage geschaffen, dass unser Team heute noch besser arbeiten kann. Das Ergebnis ist kein spektakulärer Umbau, sondern ein Raum, der funktioniert:

**Ein Raum, der uns erlaubt, Tag für Tag kreativ zu sein und die SCHWANEN-Philosophie auf den Teller zu bringen. Reduziert, ehrlich, klar.**

## DIE QUITTE

Was wäre das SCHWANEN Magazin ohne ein Rezept, das den Duft der Jahreszeit einfängt ... Diesmal widmen wir uns der Quitte – einer Frucht mit samtiger Schale und feinem, fast vergessenem Aroma. Für Hildegard von Bingen war sie wärmend und stärkend – wohltuend für Körper und Seele.

**Die Zubereitung ist einfach:** Quitten polieren, halbieren und das Kerngehäuse vorsichtig mit einem Kugelausstecher entfernen. (Übrigens: Wir machen daraus eine feine Quitten-Essenz.) Einen Teelöffel Vanillezucker und etwas Butter darauf geben, in Backpapier einwickeln. Im Ofen bei 180°C 30 Minuten garen – und heiß mit halbgeschlagener Sahne und Vanilleeis genießen. **Träumchen!**



Obacht

## IN BESTER GESELLSCHAFT #PARTNER:INNEN

Tatiana und David von **Einfeld aus Egg** legen – wie wir im SCHWANEN – den Fokus auf Handwerk und Saisonalität. Darum sind sie für uns sehr geschätzte Partner im Wilde-Weiber-Garten. Seit der Sommersaison bringen sie frischen Wind in die Beete. Mit Klarheit, Struktur und feinem Gespür für das richtige Maß haben sie Ordnung geschaffen – und dem Garten seine lebendige Natürlichkeit gelassen. Wer aufmerksam hinschaut, entdeckt die beiden immer wieder zwischen Thymian und Minze – flink bei der Arbeit, vertieft ins Tun. Und manchmal stehen sie plötzlich in der Küche, mit einem Korb voller frischer Ernte – bereit, direkt auf unseren Tellern zu landen. So wird der Wilde-Weiber-Garten zu einem lebendigen Stück SCHWANEN-Alltag.



## #KÄSEGESCHICHTEN

Käse gehört bei uns Moosbruggers seit jeher zur Familie. Mein Vorfahre Gallus Moosbrugger war der „Käsegraf“ – vielleicht liegt es daran, dass Käse für mich bis heute mehr ist: Erinnerung, Tradition, Identität. Im SCHWANEN spielt Käse täglich eine Rolle. Am Frühstücksbuffet und natürlich in unseren Käsknöpfle, die ohne den richtigen Käse undenkbar wären. Besonders stolz sind wir auf den Alpkäse von **Bernhard Bär**, der den Sommer über auf der Alpe entsteht. Bei uns reift er in den Händen von **Melchior Simma** weiter – langsam, geduldig, bis er den Geschmack hat, den wir so lieben: kräftig, charaktervoll und trotzdem klar.

So schließt sich der Kreis – von der Alp in den SCHWANEN, von der Tradition bis heute. Käse ist für uns nicht nur Zutat – er ist Teil unserer Geschichte.



0043 5514 2133, emanuel@biohotel-schwanen.com, www.biohotel-schwanen.com  
\*\*\*\* Biohotel Schwanen Emanuel Moosbrugger e. U., Kirchdorf 77, 6874 Bizau (AT)

Für unsere Hausgäste gibt es natürlich Frühstück & Abendessen täglich.

Dazwischen gibt's hausgemachte Strudel, Kuchen und Eis.  
Ruhetage im à la carte Restaurant: Dienstag & Mittwoch

Küchenzeiten: 11.30 bis 13.30 & 17.30 bis 20.30

Öffnungszeiten 2025/2026  
12.12.25 bis 18.4.26 & von 14.5.26 bis 8.11.26 sowie ab 11.12.26 geöffnet.

WILDE WEIBER UND TOUHE TYPEN

BIOHOTEL  
SCHWANEN

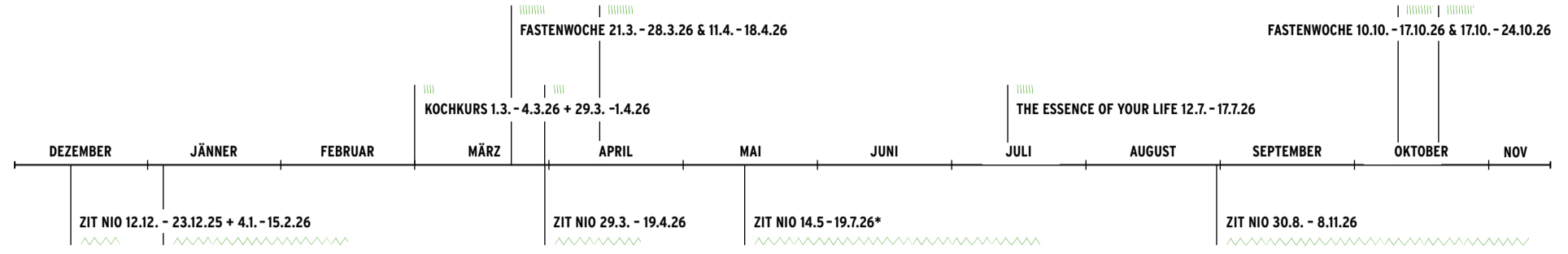


# PREISE & SPECIALS

Doppelzimmer pro Person + Nacht	Halbpension bis 3 Nächte	Halbpension ab 4 Nächten	ZIT NIO (ZEIT NEHMEN) ab 5 Nächten, inkl. Halbpension pro Person + Nacht	WILDE WEIBER GETAWAY jederzeit, außer DI & MI pro Person + Nacht	WILDE WEIBER KOCHKURS 3 Nächte, inkl. Vollpension Einzelzimmer + 90,00	FASTENWOCHE NACH HILDEGARD VON BINGEN 7 Nächte, inkl. Vollpension Einzelzimmer + 175,00	THE ESSENCE OF YOUR LIFE 5 Nächte, inkl. Vollpension Einzelzimmer + 125,00	ENTSCHLACKEN NACH HILDEGARD VON BINGEN Ab 7 Nächten Jederzeit möglich
Schwanen I (30 m²)	205,00	190,00	177,00	270,00	714,00	1.099,00	1.145,00	1.120,00
Schwanen II (26 m²)	190,00	175,00	162,00	255,00	702,00	1.071,00	1.125,00	1.092,00
Schwanen III (24 m²)	179,00	164,00	151,00	244,00	690,00	1.043,00	1.105,00	1.064,00

Zimmer mit Frühstück	- 25,00
Einzelzimmer	+ 30,00
Kinder bis 5 Jahre im Elternzimmer	+ 30,00
Kinder von 6 - 11 Jahren im Elternzimmer	+ 60,00
Kinder von 12 - 15 Jahren im Elternzimmer	+ 80,00
Haustiere	+ 30,00

Alle Preise in EUR pro Person + Nacht. Inkl. Halbpension und Sauna.



Bregenzerwald Card: Ab 3 Nächte vom 1. Mai bis 31. Oktober inkludiert. Gratis-Benützung aller Lifte, öffentlichen Verkehrsmittel und Schwimmbäder im Bregenzerwald.

\*ausgenommen Schubertiade: 19.6.-24.6.2026 & 21.8.-26.8.2026

## ZEITLOS

### DIE KUNST DES VERWEILENS

In einer Welt, die sich immer schneller zu drehen scheint, laden wir Euch ein, innezuhalten, die Zeit neu zu entdecken - oder sie für einen Moment zu vergessen. Zeit ist eines der wertvollsten Güter unserer schnelllebigen Welt. Bei uns im SCHWANEN könnt Ihr die Hektik hinter Euch lassen und Euch der Zeit der Natur hingeben. Ob im Wilde Weiber Garten, in der Wälder Stube, im Lesezimmer oder unter den Kastanien. Es geht darum, sich bewusst Zeit zu nehmen: **Zeit, um zu genießen, zu atmen, zu spüren.**



### ZIT NIO (ZEIT NEHMEN)

Der SCHWANEN & der Bregenzerwald sind so vielseitig, dass 2, 3 oder sogar 4 Nächte einfach nicht reichen. **So haben wir uns gedacht - wir machen Euch einen super Preis ab 5 Nächten. AB 151,00 PRO NACHT**

„Im SCHWANEN kann man wachsen, mit aufbauen, Ideen einbringen.“

Franziska, Küche



### ENTSCHLACKEN

Mach Schluss mit Ballast - das Entschlacken nach Hildegard von Bingen ist der perfekte Einstieg in ein neues, leichtes Lebensgefühl. Dabei verzichtest Ihr auf Fleisch und tierische Produkte. Wohltuende Dinkel-Gemüse-Reduktionskost.

JEDERZEIT MÖGLICH

7 ÜBERNACHTUNGEN INKL. VOLLPENSION AB 1.064,00



### THE ESSENCE OF YOUR LIFE

Worum geht es wirklich im Leben? Was brauchen wir und was tut uns gut?

Mit der Kräuterkundigen und Naturphilosophin Elisabeth Graf-Breidenbrücker besinnt Ihr Euch auf das Wesentliche und lernt, die Superkräfte der Pflanzenwelt zu nutzen.

12.7. - 17.7.26

5 ÜBERNACHTUNGEN INKL. VOLLPENSION AB 1.105,00

„... weil ich gerne an einem Ort arbeite, an dem Qualität und Genuss im Vordergrund stehen und jeder mit ganzem Herzen und guter Laune seiner Arbeit nachgeht.“

Aimar Zabaleta, Service



### FASTENWOCHE

Kopfweg, Gelenkschmerzen, Heißhunger - statt Freude und Erleichterung kommen bei planlosem Fasten Frust und Ernüchterung auf. Die guten Vorsätze sind schnell vergessen. Bei unserem **Hildegard-Brot-Fasten** ist das anders. Körper, Geist und Seele werden sanft von Ballast befreit. „Weniger ist mehr - einfach ist besser“.

21.3. - 28.3.26 & 11.4. - 18.4.26

10.10. - 17.10.26 & 17.10. - 24.10.26

7 ÜBERNACHTUNGEN INKL. VOLLPENSION AB 1.043,00

„Im SCHWANEN fühlen sich nicht nur die Gäste wohl - auch wir wachsen hier.“

Sarah, Service

## SLOW FOOD

„Hier lerne ich täglich Neues und spüre die besondere Energie der Zusammenarbeit.“

Emma, Küche



### WILDE WEIBER GETAWAY

Kurzurlaub mit Tiefgang

„Nicht die Länge des Urlaubs ist entscheidend - sondern wie und mit wem man ihn verbringt. Gönnung mit Freunden, für eine Nacht oder zubuchbar zur Halbpension.

5 GÄNGE WILDE WEIBER MENÜ + ÜBERNACHTUNG + FRÜHSTÜCK AB 244,00 JEDERZEIT AUSSER DI & MI

„Der SCHWANEN steht für authentisches, nachhaltiges Leben und Arbeiten.“

Linus, Küche

### WILDE WEIBER KÜCHE

Franziska und die Wilden Weiber laden Euch ein, das **Essen ganz bewusst zu genießen**. Nehmt Euch Zeit für jede Mahlzeit, schmeckt die verschiedenen Aromen und genießt die Gesellschaft am Tisch.



### WILDE WEIBER KOCHKURS

Die SCHWÄNE geben einen 2-tägigen Kochkurs

Im **#wildeweiberkochkurs** wird Traditionelles mit Modernem verbunden. Gemeinsam kochen wir nach Rezepten meiner Großmutter, backen Dinkelbrot und erfahren Schwerpunkte der Hildegard-Küche. Natürlich haben wir in der **#wildeweiberküche** auch immer was Neues und Spannendes auf Lager.

1.3. - 4.3.26 & 29.3. - 1.4.26

3 ÜBERNACHTUNGEN INKL. VOLLPENSION 2 TAGE KOCHKURS AB 690,00

ALLE SPECIALS AUF EINEN BLICK!



## NACHHALTIG. GEMEINSAM. AUSGEZEICHNET.

Grün bedeutet für uns Verantwortung - und der Grüne Michelin-Stern macht sichtbar, was wir jeden Tag leben. Eine Küche, die achtsam, regional und zukunftsorientiert ist. Der Bib Gourmand zeichnet uns zusätzlich als Ort aus, wo Qualität spürbar bleibt und für viele zugänglich ist. Und ja - wir sind einfach dankbar und finden's ziemlich cool, dabei zu sein - vor allem, weil es etwas ist, das wir nur gemeinsam schaffen - als Team, im guten Miteinander, Tag für Tag.



MICHELIN Green Star



MICHELIN Bib Gourmand