

**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.



SPARKLING

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

Christoph Hoch
„Kalkreich“ NV
Weissburgunder, Riesling
 Hollenburg, Kremstal, NÖ
 65

FRANCIACORTA

Barone Pizzini
„Rosé“ 2017
Pinot Noir, Chardonnay
 Lombardei, Italien
 58

1701
„Brut Nature“ NV
Chardonnay, Pinot Noir,
 Lombardei, Italien
 56

PET NAT

Georg Schmelzer
„Rosé“ NV
 Gols, Neusiedlersee, Bgld.
 46

SYDRE

Éric Bordelet
„Argette“ Apfel 2014
 Charchigné, Normandie, F
 44

CHAMPAGNER

Fleury Père & Fils
„Blanc de Noirs“ NV
Pinot Noir, Pinot Meunier
 Aube
 72

De Sousa
„Cuvée 3A“ NV
PN, CH
 Grand Cru Extra Brut
 Dégorgement 28.04.2020
 Avize, Aÿ, Ambonnay
 115

Pascal Agrapart
„Terroirs Blanc de Blancs“ NV
Chardonnay
 LOT Mai 2022
 Côte des Blancs
 125,00

CAVA

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

CRÉMANT

Domaine André & Mireille Tissot
„Non Dosé“ 2020
Chardonnay, Pinot Noir,
Poulsard, Troussau
 Montigny-les-Arsures, Jura, F
 63

Domaine Valentin Zusslin
„Brut Rosé“ NV
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
 8

Crémant d'Alsace Rosé
Domaine Valentin Zusslin
„Pinot Noir“
 Orschwihr, Elsass, F
 11

WEISS

Grüner Veltliner 2023
„Hinterberg“
Toni Schmid
 Straning, Weinviertel, NÖ
 7

Riesling 2020
„Eisenhut“
Martin Diwald
 Großriedenthal, Wagram, NÖ
 8

Weissburgunder 2021
„Pannobile“
Andreas Gsellmann
 Gols, Neusiedlersee, Bgld.
 10

TLZ Gelb N°6 2019
„Chardonnay“
Franz Strohmeier
 St. Stefan, West Stmk. **Natural**
 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

ROSÉ

St. Laurent „Rosé“ 2024
Weingut Stadlmann
 Traiskirchen, Thermenregion, NÖ
 9

LITERWARE

Grüner Veltliner 2023
Sepp Mantler
 Gedersdorf, Kremstal, NÖ
 6

Blauer Zweigelt 2023
Pratsch
 Hohenruppersdorf, Wein-1/4, NÖ
 6

SÜSS

Auslese Rosé 2022
„Merlot“
NIBIRU Wines
 Schönberg, Kamptal, NÖ
 9

Beerenauslese 2017
„Roter Veltliner“
Sepp Mantler
 Gedersdorf, Kremstal, NÖ
 11

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“ 2021
Feuersbrunn, Wagram, NÖ
Kräuter, Apfel, rauchig, spritzig
49

Nikolaihof 2023

„Federspiel“ Aus den Gärten
Mautern, Wachau, NÖ
Kühl & frisch. Kernobst,
Bienenwachs, Mandeln, weiße
Blüten und Pfeffer
52

Fred Loimer

„Ried Käferberg ÖTW“ 2021
Langenlois, Kamptal, NÖ
Marille, Pfirsich, Wiesenkräuter,
seidig, mineralisch-frische Säure,
fein gewürzt, salziges Finale
56,00

Sigrid & Erwin Lehner

„Obere Heide“ 2016
Gols, Neusiedlersee, Bgld.
Reife Äpfel, Vanille, Honig.
Intensive Aromatik und
prickelnde Säure
41

RIESLING

Sepp Mantler

„Steingraben“ 2016
Gedersdorf, Kremstal, NÖ
Pfirsich, Ananas & floral.
Deftige Würze, schöne Mineralik.
lebendig
57

NIBIRU Wines

„Amphibolit“ Riesling 2020
Thürneustift, Kamptal, NÖ
Riesling in seiner reifsten Form.
Intensiven Aromen von reifen
Pfirsichen, Nektarinen und rotem
Apfel, ergänzt durch eine dezente
Holznote. Mineralisch im Stil
51,00

Weingut Müller-Catoir

„Gimmeldingen Kabinett“ 2014
Haardt, Pfalz, D
Weinbergspfirsich und Orangen,
balsamische Noten, Karamell und
Blütenhonig, Bezaubernde Süße,
etwas ölig, tänzelnde Säure
48

Domaine Marc Kreydenweiss

„Grand Cru Kastelberg“ 2017
Andlau, Alsace, F
kraftvolle Mineralität, feine
Finesse, großer Ausdruck
präzise Spannung, salziges Finish
86

SAUVIGNON BLANC

Weingut Lackner-Tinnacher

**„Ried Steinbach Erste STK
Lage“ 2022**
Gamlitz, Süd-Stmk.
Reif und saftig mit tropischen
Nuancen und Mandarine. Reife
und Mineralik, feine salzige Säure
56

Maria & Sepp Muster

„Graf“ 2016
Leutschach, Süd Stmk.
Warm, tief & ruhig und dabei
voller Energie und Spannung.
Feine Gerbstoffe, animierende
Säure, aromatisch **Natural**
67

GELBER MUSKATELLER

Johannes Zillinger

„Velue“ 2022
Velm-Götzendorf, Weinviertel, NÖ
typisch, Holunder, exotisch,
Rosen, Waldboden
37

ROTER VELTLINER

Wimmer-Czerny

„Fels Am Wagram“ 2023
Fels am Wagram, NÖ
zart, blumig, würzig, frisch,
resch und jeder Schluck tut gut
36

ZIERFANDLER

Weingut Stadlmann

„Ried Mandel-Höh“ 2019
Traiskirchen, Thermenregion, NÖ
saftig, zart nussig, Mango und
Apfel. Mineralisch, zarte Säure
62

GEWÜRZTRAMINER

Domaine Weinbach

„Cuvée Theo“ 2015

Kaysersberg, Elsass

Reife Frucht, Rosenblüte, Honig & feine Würze. Dicht und opulent, mit Frische und innerer Balance.

Kein Holz, pure Aromatik.

65

CHENIN BLANC

Domaine Huet

„Le Mont“ Demi-Sec 2017

Vouvray, Loire, F

Lindenblüten, Salzkaramell, Tabak und Koriander

62

CHARDONNAY

Birgit Braunstein

„Guttenberg“ 2021

Purbach, Neusiedlersee H., Bgld.

Salz, Stein & Struktur. Gelbe Frucht, feine Reduktion. Dicht, kräutrig, dezent rauchig -

ausgebaut im gebrauchten Holz

55

Familienweingut Tement

„Muschelkalk“ 2023

Zieregg, Süd-Stmk.

Tropisch, Ananas, Papaya, frische Orangenzesten. Straff, mineralisch-salzig im Abgang

49

Anita & Hans Nittnaus

„Bergschmallister Jois“ 2022

Gols, Neusiedlersee, Bgld.

Schiefer und Kalböden.

Feine komplexe Frucht, mineralisch, würzig, stoffig

58

Domaine de Montille

„Saint-Aubin 1er Cru En Remilly“ 2019

Saint-Aubin, Burgund, F

Birne, Zitrus, weiße Blüten, zerdrückter Kreideboden.

Ausgewogene, lebendige Säure, fein mineralischer, eleganter

Abgang

76

GEMISCHTER SATZ

Fritz Wieninger

„Ried Falkenberg“ 2024

Nussberg, Wien

Zitrus, Apfelschale, feine Würze.

Duftig, frisch, elegant, süffig

42

TRAMINER

Andreas Gsellmann 2018

Gols, Neusiedlersee, Bgld.

Veilchen, Flieder und die typische

Rose, salzige Mineralik und

geringe Säure. **Natural**

47

NEUBURGER

Sepp Mantler 2023

Gedersdorf, Kremstal, NÖ

Reife Birne, nussige Fülle, zarte

Kräuterwürze. Weich am Gaumen, feine Cremigkeit.

48

WELSCHRIESLING

Georg Winkler-Hermaden

„Vulkanland“ 2021

Kapfenstein, Südost Stmk.

reife Äpfel, Birne und Pfeffer.

saftige frische Säure, Mineralisch und würzig

38

WEISSBURGUNDER

Andreas Gsellmann

„Pannobile“ 2021

Gols, Neusiedlersee, Bgld.

Zarte Röstaromen, reifer Apfel,

nussig. Gut strukturiert, cremig und salzige Länge. Ausgebaut im

gebrauchten Holz.

51

CUVÉE

Werlitsch

„Ex Vero III“ 2020

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

Château la Nerthe 2020

„Châteauneuf-du-Pape Blanc“

Roussanne, Clairette Blanc,
Grenache Blanc, Bourboulenc
Weiße Blüten, frische Birnen,
Wiesenkrauter, Limettenzesten,#
straff und komplex, super Länge
78

Neue Heimat

„Resonanz“ 2021

Weißburgunder, Morillon,
Grauburgunder
Gamlitz, Süd Stmk.
Kräftige Farbe. Physalis, Pfirsich,
nussige Würze. stoffig, dicht, und
pikant. Quitte und Kumquat
57

Château Revelette

„Le Grand Blanc“ 2018

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

NATURAL WINE

Ploder Rosenberg

„Blanca“ 2017

Souvignier Gris, Muskateller,
Muscaris, Bronner
St. Peter, Südost Stmk.,
In der Nase reif. Tropisch, zestig,
super FRISCHE für den Sommer!
61

Thomas Buchmayer

„Gelber Traminer Natural“ 2019

Pillersdorf, Weinviertel, NÖ
Gelber Traminer
Minerlisch, kalkig
Intensives Oker. Kokos-Butter-
Litschi-Ananas. Piña Colada :-)
56

Domaine de L'Ecu

„Faust“ 2020

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

Bio-Weingut Kemetner

„Karl Pur“ 1. Lage 2014

Etsdorf, Kamptal, NÖ
Zarte Frucht, rauchig Anklänge,
Tabak. Pikantes, würziges Finish
53

ROSÉ

Weingut Stadlmann 2024

„St. Laurent“

Traiskirchen, Thermenregion, NÖ
frisch, saftig, Himbeeren,
würzig, angenehme Säure
54

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

Georg Winkler-Hermaden

„Olivin“ 2021

Kapfenstein, Südost Stmk.
Schwarze Beeren, Nougat.
Feine tabakige Würze. Saftig,
frisch strukturiert
49

Maria & Sepp Muster

„Graf“ 2013

Leutschach, Süd Stmk.
Charakterstark, puristisch,
rotbeerigen Frucht, komplex,
wohltdosierte Tannine, fleischig
Natural
54

Weingut Heinrich 2019

Gols, Neusiedlersee, Bgld
saftige Kirsche, Brombeere,
dunkle Schokolade. Würzige
Kräuter, rauchig, seidige Tannine
45

Weingut Schützenhof

„Rotburger“ 2019

Deutsch Schützen, Mittel Bgld.
Tiefes rot, rauchig-würzig.
Schwarze Beeren. Tabak.
Leicht salzig, zitronig im Abgang
48

BLAUFRÄNKISCH

Johannes Trapl

„Spitzerberg“ 2016

Stixneusiedl, Carnuntum NÖ
Kardamom, Waldbeeren, nussig,
Orangenzesten, schiefersalzig und
saftig
70

Erwin Tinhof

„Leithaberg“ 2017

Eisenstadt, Bgld.
Dunkle Kirsche, Zwetschke,
würzige Mineralik. Straff, elegant
und geradlinig - feine Säure
51

Andreas Gsellmann

„Astral“ 2020

Gols, Neusiedlersee, Bgld.
Kühle Kirschfrucht, feine
Röstaromen, dunkle Mineralik.
Straff gebaut, kräutrig,
zupackendes Tannin, elegant
rauchig
48

Anita & Hans Nittnaus

„Lange Ohn“ 2021

Gols, Neusiedlersee, Bgld.
Kühle Waldbeeren, schwarze
Kirsche, würzige Mineralität.
Seidig, straffes Tannin, Frisch.
Spontanvergoren, im gebrauchten
Holz ausgebaut.
57

SANKT LAURENT

Weingut Zuschmann-Schöfmann

„Muschelkalk Selektion“ 2018

Martinsdorf, Weinviertel, NÖ
Elegant und druckvoll. Reife, rote
Beeren, würzig und etwas erdig.
Mildes, samtiges Tannin
58

MONDEUSE

Domaine Curtet

„Marie & Florian“ 2017

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

SYRAH

Kloster am Spitz 2016

Purbach, Neusiedlersee, Bgld.
Fest und tief, etwas reduktiv,
fleischig-animalischer, nussiger
und tabakiger Duft, Kakao
58

Yann Chave

„Hermitage“ 2016

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

CABERNET FRANC

Château Yvonne

„La Folie“ 2021

Saumur-Champigny, Loire, F
rote Waldbeeren, tabakig,
Kräuterwürze, ledrig, frisch
52,00

MOURVEDRE

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

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

PINOT NOIR

Neue Heimat
„Aspekt“ 2021

Gamlitz, Süd Stmk.
 Kühle rote Beeren, Unterholz und
 feine Kräuter. Elegante Struktur
 mit klarer Frucht, minimaler
 Holzeinsatz
 68

Karl Fritsch
„P“ 2018

Kirchberg am Wagram, NÖ
 reife Kirsche mit Orangenzeste,
 würzig, Veilchen, mineralisch,
 saftig
 61

Domaine de l'Ecu
„Ange“ 2018

Nantes, Loire, F
 Anmut, Kraft, Stärke und
 Sinnlichkeit. Tomatig, Brombeere,
 Veilchen Gewürznuancen
 74

Domaine Henri & Gilles Buisson
„Saint-Romain Sous Roche
Rouge“ 2019

Saint-Romain, Burgund, F
 Cranberry-betonte Säure, rote
 Johannisbeere & Sauerkirsche.
 Dicht, mineralisch.
 Kraft & Substanz
 85

GROLLEAU

Anne Claude Leflaive
Clau de Nell 2016

Anjou, Loire, F
 Würzig, erdig, Waldboden,
 Stein, Unterholz, schwarze
 Johannisbeeren, Brombeere,
 Pflaume und Kirsche
 65

CABERNET SAUVIGNON

Christian Fischer
„Hundred Cases“ 2013

Sooss, Thermenregion, NÖ
 Dunkle Beeren, Bitterschokolade,
 Tabak. Kraftvoll, strukturiert,
 mit reifem Tannin und feiner
 Holzwürze
 62

Georg Schmelzer
„unfiltriert“ 2013

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

GAMAY

Julien Sunier
„Morgon“ 2022

Beaujolais, F
 Schwarze Beeren, Veilchen,
 Gewürze und seidige Tannine.
 Pure Eleganz, Finesse
 59

LAGREIN

Tenute Loacker
„Gran Lareyn“ Riserva 2022

Mitterberg, Alto Adige, I
 kräftig, Rubin, Mandel, Holz, rund
 Fülle und Frische vereint
 64

MERLOT

Franz Weninger
„vom Lehm“ 2016

Horitschon, Mittel Bgld.
 reife Zwetschken, fruchtig,
 würzig, dunkle Schoki, rund
 52

CUVÉE

Markus Altenburger

„Jois“ 2018

Jois, Leithaberg, Bgld.
Blaufränk., Cabernet S., Merlot
Dunkle Frucht, Kräuter,
feiner Rauch. Saftig, kühl
und strukturiert, mit kalkiger
Spannung und zurückhaltendem
Holzeinsatz.
62

Kloster am Spitz

„Muschelkalk“ 2017

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

Judith Beck

„Pannobile“ 2016

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

Birgit Braunstein

„Oxhoft“ 2019

Purbach, Neusiedlersee H., Bgld.
Blaufränkisch, Zweigelt, C.S.
Johannisbeere, Kaffee, Würze,
Bitterschokolade, seidig, samtig
55

Domaine de L'Horizon 2014

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

Hervé Villemade

„Les Ardilles“ 2020

Cellettes, Cheverny, Loire, F
Pinot Noir, Gamay
Frische Orangenzesten, rote
Waldbeeren, florale Nuancen.
Saftig, mineralisch-salzig.
zeitlose Stilistik
57

Château Le Puy

„Barthélemy“ 2017

Côtes de Bordeaux, F
Schwarze Kirsche, Pflaume,
Graphit und feine Kräuter.
Tief, dicht und seidiges Tannin.
Großes Holz, unfiltriert.
165

SANGIOVESE

Brunello Di Montalcino DOCG

Corte Pavone 2018

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

MONTEPULCIANO

Montepulciano d'Abruzzo DOCG

Emidio Pepe 2017

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

NEBBIOLO

Rivetto 2020

„Barolo Serralunga d'Alba“

Piemont, I
Helle Kirsche, Veilchen, erdige
Tiefe. Straff, präzise, mit feinem
Tannin und kühler Eleganz.
82

TEMPRANILLO

Telmo Rodríguez

Rioja „Lanzaga“ 2019

Lanciego, Rioja Alavesa, E
Tempranillo, Graciano, Garnacha
reife Frucht, Pflaumen, Kokos,
Rauch, saftig
58,00

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)



Katharina Moosbrugger (1991)

AUSLESE

Sepp Mantler
Beerenauslese 2017
„Roter Veltliner“

Gedersdorf, Kremstal, NÖ
Frische Tropenfrucht, Honig,
Maracuja, Limette, saftig.
ein Träumchen
0,75 74

NIBIRU Wines
„Auslese Rosé“ 2022
Merlot“

Schönberg, Kamptal, NÖ
frisch, saftig, Himbeeren,
würzig, angenehme Säure
0,50 56

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
PLEASE INQUIRE

GEBRANNT

Subirer*

Gebhard Hämmerle, Lustenau,
Vbg.
7

Quitte

Weingut Mehofer, Wagram, NÖ
8

Waldhimbeer Geist

Josef V. Farthofer
Öhling, Mostviertel, NÖ
9

Wilde Zwetschke

Josef V. Farthofer
Öhling, Mostviertel, NÖ
8

Kriecherl

brenn. Bizau, Bartholomäus Fink
9

Williams

brenn. Bizau, Bartholomäus Fink
7

Marille

brenn. Bizau, Bartholomäus Fink
7

Sloe Gin

brenn. Bizau, Bartholomäus Fink
9

Aquavit

brenn. Bizau, Bartholomäus Fink
9

Limoncello

brenn. Bizau, Bartholomäus Fink
8

Boonekamp

brenn. Bizau, Bartholomäus Fink
9

Grappa di Brunello

Corte Pavone, Toskana, I
10

HAUSGEMACHT

Löwenzahnschnaps Wildsammlung

7

Quittenlikör

6

Gin

brenn. Bizau, Bartholomäus Fink
8

Vodka

Josef V. Farthofer, Öhling,
Mostviertel, NÖ
8

PLEASE INQUIRE

Rum

Barceló
„Limited Production“
Dominikanische Republik
13

Whisky

Benromach Speyside
Single Malt, 15 Jahre
Forres, Scotland
15

Whisky

Josef V. Farthofer
Emmer im Mostellofass
Öhling, Mostviertel, NÖ
12

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



Emanuel Moosbrugger

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
KRACHARLE

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 Frastanz

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

Schwanen Limo „gekühlt“

Verna Zitrone, Soda
6

Apfelsaft

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

Apfelsaft gespritzt

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

Orangensaft

4,10 0,20 / 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, Cola, Spezi
5 0,33l

Bitter Lemon

5 0,33l

Aqua Monaco Tonic Water

6 0,25l

Aqua Monaco Ginger Beer

6 0,25l

ROY Kombucha

„Cucumber & Mint“

7 0,25l

Familie Oberhofer

„Apfel-Rohnen Saft“

6 0,2l

Best Water

Wasser bewegt Bildung.
Bizauer Wasser mit/ohne
3,00 1l

Wir unterstützen die Ausbildung
junger, motivierter Menschen der
GASCHT mit 1,00 pro Liter.

21. JAHRHUNDERT



Christoph & Emanuel im #wildweibergarten

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

TEE

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



MICHELIN
GREEN STAR



MICHELIN
BIB GOURMAND



Gault &
Millau



Slow Food®



BIO HOTELS
AT-BIO-301

JRE