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
8,5

Prosecco
mit Holunder oder Mirabelle
9,5

Crémant d'Alsace Rosé
Domaine Valentin Zusslin
„Pinot Noir"
Orschwihr, Elsass, F
11,5

Pastis
8

HAUSGEMACHTE SÄFTE

Himbeer
5

Schwanen Limo „gekühlt"
Verna Zitrone, Soda
6

Holunder
5

Mirabelle
5

Goldmelisse
5



GLASWEISE

WEISS

Grüner Veltliner 2023
„Hinterberg"
Toni Schmid
Straning, Weinviertel, NÖ
7,5

Riesling 2022
„Eisenhut"
Martin Diwald
Großriedenthal, Wagram, NÖ
8,5

Roter Veltliner 2016
„Reisenthal" Bottega (natural)
Sepp Mantler
Gedersdorf, Kremstal, NÖ
9,5

Weissburgunder 2021
„Pannobile"
Andreas Gsellmann
Gols, Neusiedlersee, Bgld.
10,5

ROSÉ

St. Laurent „Rosé" 2025
Weingut Stadlmann
Traiskirchen, Thermenregion, NÖ
9,5

ROT

Zweigelt 2019
„Rotburger"
Weingut Schützenhof
Deutsch Schützen, Mittel Bgld.
8,5

Pinot Noir 2021
„vom Opok"
Herrenhof Lamprecht
Markt Hartmannsdorf, Stmk.
9,5

Sankt Laurent 2020
„Schafleiten"
Judith Beck
Gols, Neusiedlersee, Bgld
9,5

Blaufränkisch 2017
Kloster am Spitz
Purbach, Neusiedlersee, Bgld.
10,5

SÜSS

Auslese Rosé 2022
„Merlot"
NIBIRU Wines
Schönberg, Kamptal, NÖ
9,5

Beerenauslese 2024
„CH, WB, GM"
Feiler-Artinger
Rust am See, Bgld.
9

VORSPEISEN

knackiger Salatteller
Gemüse und Kräuter
„erfrischend“
14

Der Randig #vetterhof
„mariniert & fein aufgeschnitten“
Joghurt-Schafkäse Dressing
Grapefruit
19

SUPPEN

Suppe vom JungRind &
Wurzelwerk
Dinkel KräuterFlädle
8,5

Die SüßKartoffel
„als aufgeschlagene Suppe“
Ingwer
9

DESSERT

Kaiser:innenschmarren
Apfelmus
18 / kl Portion 15

hausgemachter
Apfelstrudel*
7

hausgemachter
Zwetschkenstrudel*
8

hausgemachte
Schoko-Nuss Torte
7

Eis hausgemacht
Salz-Karamell, Kürbiskern
pro Kugel 3

Sorbet hausgemacht
Himbeer, Randig
pro Kugel 3

Gerührter Eiskaffee
10

HAUPTSPEISEN

Der Hokkaido Kürbis „gebackene Spalten“
Kichererbsen Hummus, Kreuzkümmel, Fenchel Saat
29 / kl Portion 25

Das Huhn von Sandra Felder „auf der Haut gebratene Brust“
Bramata mit Mais, geröstete rote Spitzpaprika
41 / kl Portion 35

Der Königs-Kabeljau „Filet auf der Haut gebraten“
cremiger Sellerie, Zwiebel, Kapern, Dinkelbrot Croûtons, Petersilie
39 / kl Portion 32

Käsknöpfle „Bregenzerwälder Art“
in der Holzgepse serviert, erfrischender Salat
27 / kl Portion 22

Cordon Bleu vom BioSchwein
marinierte Salate, Preiselbeeren
28



Grün gedruckte Speisen werden nach den Kriterien der Hildegard Küche zubereitet.
Wir informieren gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten. *konventionell



#mitvoranmeldung

WILDE WEIBER MENÜ

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
Othmar 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

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