

# ” APERITIV

Hausgemachter Himbeersaft 3,60	Cynar* 4,50
Pastis 4,80	Campari* 4,40
Prosecco 5,20	Martini* 4,50
Prosecco mit Heu Essenz oder Holunder 5,50	Sherry* 4,50
PET NAT „In a hell mood“ Rennersistas, Gols 7,50	Favorites Americano* 8,30
	Negroni* 9,50



## GLASWEISE

### WEISS

**GRÜNER VELTLINER „EDELGRUND“ 2017**  
**SIGRID & ERWIN LEHNER**  
Gols, Neusiedlersee Hügell. Bgld.Ö  
4,90

**SAUVIGNON BLANC 2016**  
**WEINGUT WERLITSCH**  
Leutschach, Süd Stmk.  
5,80

**RIESLING „KAPUZINERBERG“ 1. LAGE 2013**  
**WEINGUT KARL FRITSCH**  
Kirchberg am Wagram, NÖ  
6,80

**CHARDONNAY „LEITHABERG“ 2015**  
**GERNOT HEINRICH**  
Gols, Neusiedlersee Hügell. Bgld.  
6,90

### ROSÉ

**„CRU CLASSÉ“ 2017**  
**CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE**  
Grenache / Cinsault / Syrah  
Côtes de Provence, F  
5,30

\*konventionell

### ROT

**PINOT NOIR „VOM SCHLOSS“ 2014**  
**GRAF HARDEGG**  
Seefeld Kadolz, Weinviertel, NÖ  
5,60

**MERLOT 2015**  
**FAMILIENGUT SEPP MOSER**  
Apetlon, Neusiedlersee, Bgld.  
5,90

**ZWEIFELT „RAGA“ 2008**  
**FRANZ WENINGER**  
Horitschon, Mittel Bgld.  
6,50

**CUVÉE JUDITH „BF & SL“ 2011**  
**JUDITH BECK**  
Gols, Neusiedlersee Hügell. Bgld.  
7,80

### DESSERTWEIN

**RIESLING „AUSLESE“ 2014**  
**WEINGUT WITTMANN**  
Westhofen, Rheinhessen, D  
6,60

**PINOT BLANC „TROCKENBEERENAUSLESE“**  
**SEPP MOSER 2015**  
Rohrendorf, Krems, NÖ  
6,40



## SCHWANEN BIOHOTEL

### NUR GUTES GIBT GUTES

Ohne ein hochwertiges Grundprodukt können selbst Franziska und Michael nichts Gescheitertes 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:

Julia & Josef Berlinger, Au  
Herbert Walsler, Meiningen

#### Huhn & Wachtel:

Sandra Felder, Fluh, Bregenz  
Markus Fischer, Egg

**Schwein:** Herbert Walsler,  
Meiningen

**Ente:** Marcus Lins, Dornbirn

**Wildfleisch:** Jagdrevier  
Schönenbach, Wildfang

**Fisch:** Biologische Fisch-  
zuchten

#### Molkereiprodukte:

Julia & Josef Berlinger, Au  
Sulzberger Biobäuerinnen &  
Biobauern

#### Obst und Gemüse:

Bio Betriebe vom Bodensee

#### Eier & Dinkel:

Martinshof, Buch



### WILDE WEIBER UND TOUGHE TYPEN

Wir verarbeiten ausschließlich biologische Lebensmittel, zertifiziert durch die Austria Bio Garantie. Eine wohlüberlegte Entscheidung, die uns qualitative und hochwertige Rohstoffe garantiert. Der direkte Kontakt zu unseren Bauern gibt uns das Vertrauen in das Produkt. Wir wissen Bescheid über Tierhaltung, Düngung und die Führung des Betriebes. Damit unterstützen wir die heimischen Bio Landwirte und Produzenten und tragen unseren Teil zum Erhalt dieser Kulturlandschaft bei. Wir arbeiten mit passionierten Zulieferern, die wie wir Qualität und Nachhaltigkeit als oberste Ziele haben. Bei Lebensmitteln, die nicht aus unserem Nahbereich stammen, vertrauen wir auf die Bio Zertifizierung.



## WINTER

Geflügel Galantine  
Birne, Zupfsalat  
15,30

Maronisuppe  
Rosmarin  
6,40

Forellenfilet  
Kürbis, Thymian  
25,60 / klein 20,50

Schönenbacher  
Rehnüsse  
Blaukraut  
Laugenknödel  
33,00 / klein 26,40

Topfen-Apfelknödel  
Minze, Apfelsorbet  
14,80



## VOYAGE

Sellerietaschen  
Ziegenkäse  
14,80

Süßkartoffelsuppe  
6,40

Gebratene Polenta  
Petersilienwurzeln  
Blaukraut Jus  
20,60 / klein 16,50

Boeuf Bourguignon  
Speck, Kräuterpüree  
24,80 / klein 19,80

Käse  
9,00

Weißer Schokolade  
schwarze Nuss  
12,60



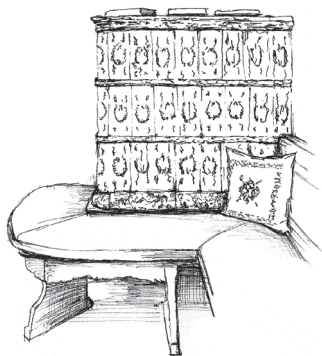
## WILDE WEIBER MENÜ

Überraschungsmenü  
in 5 Gängen  
auf Wunsch auch mit  
Weinbegleitung

**5 Gänge 75,00 +  
Weinbegleitung  
39,00**

Täglich - außer  
Dienstag, Mittwoch  
und Sonntag Mittag.

Nur mit Voranmeldung.  
Gerne berücksichtigen wir  
Allergien oder  
vegetarische Lebensweise.



...

## UND AUCH

**Sorbets hausgemacht**  
Apfel, Himbeer,  
Kaki  
2,90/Kugel

**Eis hausgemacht**  
Salzkaramell  
schwarze Nuss  
Sauerrahm  
2,90/Kugel

Milchrahmstrudel\*  
5,50

Apfelstrudel\*  
4,30

Gerührter Eiskaffee  
4,50



## TRADITION

Winterlicher  
Salatteller  
7,80

Flädlesuppe  
5,70

Bregenzerwälder  
Käsknöpfle  
aus Dinkelmehl  
knackiger Salat  
16,80 / klein 13,50

Wiener Schnitzel  
Petersilienkartoffeln  
Preiselbeeren  
17,80 / klein 14,30

Kaiser\_  
Innenschmarrn  
mit Apfelmus  
12,50 / klein 10,00

Grün gedruckte Speisen werden  
nach den Kriterien der Hildegard Küche zubereitet.

Wir informieren gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

\*konventionell