

**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
 29,00

SEKT

Fred Loimer
„Extra Brut“ NV
Zweigelt, Pinot Noir
 Langenlois, Kamptal, NÖ
 41,00

Hirschmugl
„Brut Rosé“ 2013
Zweigelt
 Leibnitz, Süd Stmk.
 32,00

FRANCIACORTA

Barone Pizzini
„Brut Nature“ 2014
Chardonnay, Pinot Noir
 Provaglio d'Iseo , Lombardei,
 Italien
 56,00

PET NAT

Matthias Hager 2018
Grüner Veltliner
 Mollands, Kamptal, NÖ
 47,00

CHAMPAGNER

Fleury Père & Fils
„Blanc De Noirs“ NV
Pinot Noir
 Aube
 52,00

Larmandier-Bernier
„Blanc De Blancs“ NV
Chardonnay
 Vertus, Vallée de la Marne
 63,00

Pommery „Brut Rosé“ NV*
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot
Meunier
 Montagne de Reims
 62,00

CRÉMANT

Domaine Boeckel
„EXTRA BRUT“ 2016
Chardonnay
 Mittelbergheim, Elsass
 39,00

19. JAHRHUNDERT



Käsegraf Gallus Moosbrugger

1853

Der Schwanen ist die erste Poststelle in Bizau.

1870

Käsegraf Gallus Moosbrugger

1886

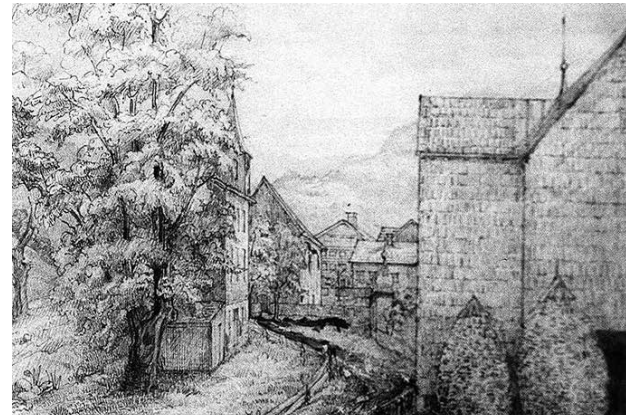
Jakob Lorenz Moosbrugger (Sohn des Käsegrafen Gallus Moosbrugger) erwirbt den Schwanen.



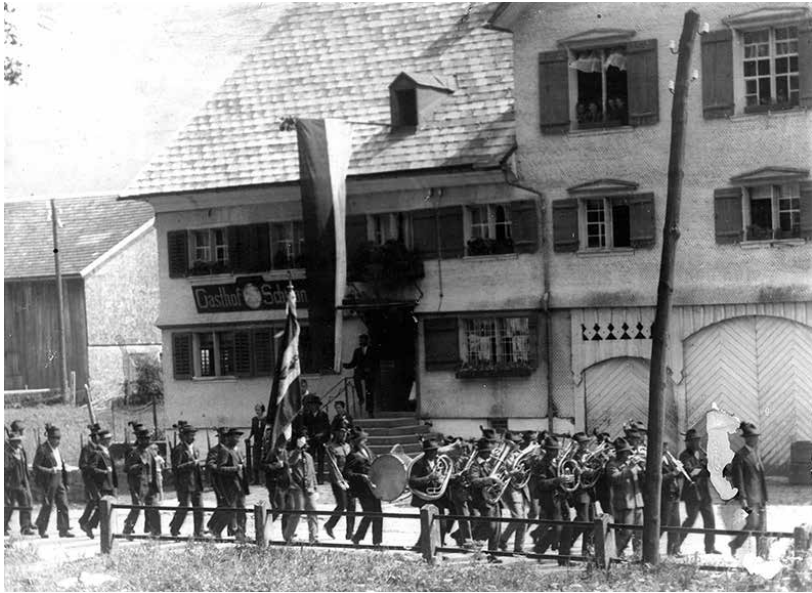
Jakob Lorenz Moosbrugger

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
 5,20

Matthias Hager „Pet Nat“ 2017
Grüner Veltliner
 Mollands, Kamptal, NÖ
 7,50

WEISS

Grüner Veltliner
„Edelgrund“ 2018
Sigrid & Erwin Lehner
 Gols, Neusiedlersee, Bgld.
 4,90

Riesling „Fuchsentanz“ 2017
Martin Diwald
 Großriedenthal, Wagram, NÖ
 5,60

Sauvignon Blanc 2017
Weingut Werlitsch
 Leutschach, Süd Stmk.
 5,80

Chardonnay „Leithaberg“ 2015
Gernot Heinrich
 Gols, Neusiedlersee, Bgld.
 6,90

ROT

Pinot Noir „Vom Schloss“ 2014
Graf Hardegg
 Seefeld Kadolz, Weinviertel, NÖ
 6,20

Zweigelt 2016
Martin Pasler
 Jois, Neusiedlersee, Bgld.
 5,70

Merlot 2015
Familiengut Sepp Moser
 Apetlon, Neusiedlersee, Bgld.
 5,90

Blaufränkisch
„Rhodolith“ 2014
Victoria & Gernot Schreiner
 Rust, Neusiedlersee, Bgld.
 6,80

ROSÉ

„Cru Classé“
Château Sainte Marguerite 2018
Grenache / Cinsault / Syrah
 Côtes De Provence, F
 5,50

LITERWARE

Grüner Veltliner 2018
Sepp Mantler
 Gedersdorf, Kremstal, Nö
 2,80

Blauer Zweigelt 2017
Pratsch
 Hohenruppersdorf, Weinviertel,
 Nö
 2,90

SÜSS

Rheinriesling 2013
Bernhard Ott - JRE
 Feuersbrunn, Wagram, NÖ
 6,60

Schilfwein „Scheurebe“ 2015
Sepp Moser
 Apetlon, Neusiedlersee, Bgld.
 6,80

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

MELON DE BOURGOGNE

SAUVIGNON BLANC

NEUBURGER

ROTER VELTLINER

ZIERFANDLER

ROTGIPFLER

CHARDONNAY

GEWÜRZTRAMINER

CHENIN BLANC

GELBER MUSKATELLER

GEMISCHTER SATZ

WELSCHRIESLING

CUVÉE

NATURAL WINE

ROSÉ

GRÜNER VELTLINER

Zuschmann Schöfmann

„Löss“ 2015

Martinsdorf, Weinviertel, NÖ
reif, tropisch, Wiesenkräuter,
Mineralität
36,00

Fred Loimer

„Spiegel“ Erste Lage 2011

Langenlois, Kamptal, NÖ
floral, fruchtig, Honig, Würze
54,00

Karl Fritsch

„Schlossberg“ Erste Lage 2017

Kirchberg am Wagram, NÖ
Birne, Pfirsich, Zitrus, salzig,
spritzig
41,00

Weingut Jurtschitsch

„Dechant“ Alte Reben

Erste Lage 2014

Langenlois, Kamptal, NÖ
Birne, Orange, cremig, frische
Mineralik
49,00

RIESLING

Weingut Geyerhof

„Johannisberg“

Erste Lage 2015

Furth im Kremstal, NÖ
Blütenhonig, Wiesenkräuter,
straff, frisch
41,00

Nikolaihof

„Steiner Hund“ 2013

Mautern, Wachau, NÖ
Pfirsich, sooo ready, elegant,
feinfruchtig
48,00

Müller-Catoir

„Bürgergarten“ 2015

Neustadt, Pfalz, D
mineralisch, reif, Power &
Feingliedrigkeit
43,00

Domaine Zind-Humbrecht

„Heimbourg“ 2014

Colmar, Elsass, F
reif, charmant, getrocknete
Früchte, frische Zitrus
52,00

SAUVIGNON BLANC

Johannes Zillinger

„Reflexion“ Lage Lissen 2018

Velm-Götzendorf, Weinviertel, NÖ
Stachelbeeren, Kräuter, elegant,
saftig
36,00

Domaine Vacheron

„Chambrates“ 2014

Sancerre, Loire, F
Kreide, cremig, fruchtreif, glasklar
56,00

MELON DE BOURGOGNE

Domaine Poiron-Dabin

Muscadet „Sevre & Main“ 2017

Pays Nantais, Loire, F
Melone, Limette, saftig, filigran
31,00

NEUBURGER

Gernot Heinrich

„Freyheit“ 2015*

Gols, Neusiedlersee, Bgld.
duftige Leichtigkeit,
Wiesenkräuter, Obst
39,00

ROTER VELTLINER

Wimmer- Czerny

„Fels Am Wagram“ 2018

Fels am Wagram, NÖ
zart, blumig, würzig, frisch, resch
34,00

ZIERFANDLER

Stadlmann

„Mandel-Höh“ 2011

Traiskirchen, Thermenregion, NÖ
Trockenobst, Mandeln, Honig, fett,
zarte Säure
46,00

ROTGIPFLER

Stadlmann

„Tagelsteiner“ 2011

Traiskirchen, Thermenregion, NÖ
Birne, Bratapfel, Orange, rauchig
43,00

GEWÜRZTRAMINER

Georg Winkler-Hermaden

„Klöcher Ölberg“ 2017

Kapfenstein, Südost Stmk.
Rose, Minze, Bergamotte, blumig
36,00

CHENIN BLANC

Domaine Huet

„Le Clos Du Bourg“

Demi Sec 2014

Vouvray, Loire, F
Lindenblüten, Salzkaramell,
Tabak und Koriander
53,00

CHARDONNAY

Ploder Rosenberg

„Linea“ 2015

St. Peter, Südost Stmk.
Mandarine, Marzipan, Heu, frisch
46,00

Toni Hartl

„Thenau“ 2014

Neusiedl. Hügelland, Bgld.
geschliffen, komplex, Apfel,
Zitrus, voll
56,00

Maria & Sepp Muster

„Morillon vom Opok“ 2013

Leutschach, Süd Stmk.
Karamell, Nuss, salzig, würzig
42,00

Domaine De Montille

„Bourgogne Blanc“ 2015

Côte de Beaune, Burgund, F
Birne, Vanille, frische Säure, pur
52,00

Rémi Jobard

Meursault „Les Genevrières“ 2013

Côte de Beaune, Burgund, F
Aprikose, süße Grapefruit,
Orange, mineralisch, geschmeidig
89,00

GELBER MUSKATELLER

Sigrid & Erwin Lehner 2017

Gols, Neusiedlersee, Bgld.
typisch, halbtrocken, erfrischend,
floral
33,00

GEMISCHTER SATZ

Fritz Wieninger

„Wiener Gemischter Satz“ 2018

Nussberg, Wien
duftig, frisch, elegant, süffig
29,00

CUVÉE

Werlitsch

„Ex Vero III“ 2012

Sauvignon Blanc/Chardonnay
Leutschach, Süd Stmk.
dichtes Aroma, Feuerstein,
Ananas, Bisquit
53,00

Michael Gindl

„Cuvée Flora“ 2013

Riesling, G.Musk. Säm, Rivaner
Hohenrappersdorf, Wein 1/4, NÖ
Ananas, Grapefruit, Pfefferminz,
saftig, grasig, lebendig
38,00

Georgium - Marcus Gruze 2013 Chardonnay/Weissburgunder

St. Georgen am Längsee, Kärnten
Weich, Zitrus, Minze, grüne
Walnüsse
56,00

Domaine Des Enfants

„Tabula Rasa“ 2017

Garrafeira, Gren Blanc, Gren Gris,
Macabeu
Maury, Roussillon, F
samtig, saftig, Honig, Zitrus,
Ingwer
43,00

NATURAL WINE

Ploder Rosenberg

„Aero“ 2013

Sauvignon Blanc, Traminer
St. Peter, Südost Stmk.,
Rosen, Kräuter, Pfirsich, salzige
Mineralik
63,00

Claus Preisinger

„Erdeluftgrasundreiben“ 2015

Weißburgunder
Gols, Neusiedlersee, Bgld.
Lindenblüte, rauchige Würze,
Kandierte
56,00

Sepp Mantler

„Reisenthal Botega“ 2016

Roter Veltliner
Gedersdorf, Kremstal, NÖ
rauchig, erdig, Biskuits, kraftvoll
42,00

WELSCHRIESLING

Alice & Roland Tauss

„Opok“ 2014

Leutschach, Süd Stmk.
gelbe Früchte, Melone, kernige
Säure
31,00

ROSÉ

Château Sainte Marguerite

„Cru Classé“ 2018

Côtes de Provence, Frankreich
frische Frucht, mineralisch,
aromatisch
33,00

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

PINOT NOIR

POULSARD

CUVÉE

MERLOT

CABERNET SAUVIGNON

LAGREIN

SANGIOVESE

NEBBIOLO

VERNATSCH

ZWEIGELT

Weingut Geyherhof
„Ried Richtern“ 2015
 Furth im Kremstal, NÖ
 feine Kirsche, saftig, samtig,
 würzig
 36,00

Birgit Braunstein
„Mitterjoch“ 2013
 Purbach, Neusiedlersee
 Hügelland, Bgld.
 Weichsel, hell, frisch, fruchtig,
 34,00

Georg Winkler-Hermaden
„Kapfensteiner“ 2014
 Kapfenstein, Südost Stmk.
 Dörrfrucht, Kräuterwürze,
 rote Beeren
 42,00

BLAUFRÄNKISCH

Weingut Anita & Hans Nittnaus
„Kalk & Schiefer“ 2014
 Gols, Neusiedlersee, Bgld.
 dunkle Beeren, dezente Tannine,
 frische Struktur
 38,00

Rotweingut IBY
„Dürrau“ 2011
 Horitschon, Mittel Bgld.
 erdige Würze, elegant, dunkle
 Beeren, Thymian
 58,00

Birgit Braunstein
„Leithaberg“ 2011
 Purbach, Neusiedlersee
 Hügelland, Bgld.
 Brombeere, Ribisel, Nougat,
 saftig, erdig
 48,00

Gerhard Pittnauer
„Ungerberg“ 2013
 Gols, Neusiedlersee, Bgld.
 tabakig, Minze, frisch, pikant
 51,00

SANKT LAURENT

Fritz Wieninger
„Grand Select“ 2013
 Wien
 Weichsel, Kräuter, Tabak, Kirsche,
 fruchtig
 49,00

Judith Beck
„Schafleiten“ 2010
 Gols, Neusiedlersee, Bgld.
 würzig, saftig, elegant, Herbst
 42,00

SYRAH

Toni Hartl
„Thenau“ 2013
 Reisenberg, Neusiedlersee
 Hügell., Bgld.
 Kirsche, Berberitze, Maulbeeren,
 pfeffrig
 46,00

Domaine Auguste Clape*
„Renaissance“ 2012
 Cornas, Rhône, F
 dunkle Beeren, Veilchen, Paprika,
 Spice, Teer
 93,00

PINOT NOIR

Rennersistas 2013

Gols, Neusiedlersee, Bgld.
reife rote Beeren, würzig, erdig,
feinstoffig
43,00

Weingut Fidesser

„Kapellenberg“ 2015

Platt, Weinviertel, NÖ
Waldbeeren, Nougat, Pilze,
LederWaldboden
46,00

Winzerverein Hagnau

„Spätburgunder“ 2016

Hagnau, Baden-Württemberg,
Bodensee
tiefer Beeren und Kirschduft,
Würze, weich
34,00

Trapet Père & Fils

Gevrey-Chambertin „Cuvée Ostrea“ 2014

Côte de Nuits, Burgund, F
präzise Frucht, Lorbeer, Pfeffer,
filigran
74,00

POULSARD

Stephane Tissot 2015*

Montigny-les-Arsures, Jura, F
Leuchtendes rot, Leder, Kräuter,
samtig und frisch
42,00

MERLOT

Sepp Moser 2014

Apetlon, Neusiedlersee, Bgld.
Kirsche, Zwetschke, Eukalyptus,
Würze
35,00

CUVÉE

Feiler Artinger „Solitaire“ 2013

Rust, Neusiedlersee Hügelland,
Bgld.
Blaufränkisch, Cabernet
Sauvignon, Merlot
Frucht, Würze, Samt, kraftvoll,
Nougat, erdig
46,00

Alice & Roland Taus

„Hohenegg“ 2007

Leutschach, Süd Stmk.
Blaufränkisch, Cabernet
Sauvignon, Merlot
saftig, fleischig, erdig, Herbst,
Zeder
39,00

Andreas Gsellmann

„Heideboden“ 2015

Gols, Neusiedlersee Hügelland,
Bgld.
Zweigelt, Blaufränkisch
Kirsche, Waldbeeren, stoffig,
saftig
43,00

Judith Beck Bf & SL

„Cuvée Judith“ 2011

Gols, Neusiedlersee, Bgld
Blaufränkisch, Sankt Laurent
fruchtig, würzig, reif, fleischig,
Seide
53,00

Domaine De Triennes*

„St. Auguste“ 2013

Nans-les-Pins, Provence, F
Syrah, Cabernet Sauvignon,
Merlot
Muskat, Nelke, Kirsche, Tabak,
stoffig
38,00

Alter Ego By Chateau Palmer 2004*

Margaux, Bordeaux, F
Merlot, Cabernet Sauvignon,
Petit Verdot
Schwarze Beeren, Minze, Vanille,
Rauch, Moos
115,00

CABERNET SAUVIGNON

Toni Hartl „Felsenstein“ 2011

Reisenberg, Neusiedlersee
Hügelland, Bgld.
Cassis, Lakritze, Quitte,
Karamell, voll
56,00

Franz Weninger 2011

Horitschon, Mittel Bgld.
reif, stoffig, dunkle Beeren,
Tannin
46,00

LAGREIN

Tenute Loacker

„Gran Lareyn“ 2016

Mitterberg, Alto Adige, I
kräftig, Rubin, Mandel, Holz, rund
38,00

SANGIOVESE

Brunello Di Montalcino DOCG

Corte Pavone 2009

Montalcino, Toskana, I
satte Kirsche, klar, frisch,
Gewürznelken
59,00

NEBBIOLO

Chiara Boschis, E.pira & Figli

„Via Nuova“ Docg 2012

Barolo, Piemonte, I
Süße helle Beeren, Rosenblätter,
Zeder, Graphit, Mineralik
76,00

VERNATSCH

Weingut Pranzegg

„Cal“ 2014

Bozen, Alto Adige, I
Muskat, Wacholder, Zwetschke,
mild, cremig
44,00

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

TROCKENBEERENAUSLESE
AUSLESE

20. JAHRHUNDERT



Katharina Moosbrugger mit Wolfgang,
Antonia, Emanuel & Franziska (1990)



Katharina Moosbrugger (1991)

Sepp Moser**Schilfwein „Scheurebe“ 2015**

Muscat, dicht, Zitrus, cremig
Apetlon, Neusiedlersee, Bgld.
0,375 43,00

Bernhard Ott 2017**Rheinriesling**

Grapefruit, Ananas, Mineralität,
frisch und knackig
0,70 74,00

Domaine Zind-Humbrecht**„Clos Windsbühl“ VT 2014**

Colmar, Elsass, F
Birne, Petrol, floral, würzig, lang,
süß, salzig, mineralisch
0,375 58,00

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

Apfel

Pfau, Klagenfurt, Ktn.
4,90

Himbeeren vom Bizauer Moos*

Josef Beer, Bizau, Vbg.
3,90

Enzian*

Josef Beer, Bizau, Vbg.
3,90

Subirer*

Gebhard Hämmerle, Lustenau,
Vbg.
4,90

Quitte

Weingut Mehofer, Wagram, NÖ
5,80

Wilde Zwetschke

Josef V. Farthofer, Öhling,
Mostviertel, NÖ
5,90

Dirndlkirsche

Josef V. Farthofer, Öhling,
Mostviertel, NÖ
6,20

Williams

Brenn. Bizau, Bartholomäus Fink
6,40

Marille

Brenn. Bizau, Bartholomäus Fink
6,40

Grappa di Brunello

Corte Pavone, Montalcino, I
6,50

HAUSGEMACHT

Löwenzahnschnaps

3,80

Quittenlikör

3,80

PLEASE INQUIRE ABOUT

Gin

Brenn. Bizau, Bartholomäus Fink
7,20

Vodka

Josef V. Farthofer, Öhling,
Mostviertel, NÖ
7,20

Rum

Martes Santo „3 Años“
Higuera de la Sierran, E
9,60

Whisky

Benromach Speyside
Single Malt 2010
Forres, Scotland
12,40

Coganc

Leopold Gourmel „Attitude“
Gente, Cognac, F
13,50

Calvados

Domaine de la Flaguerie
„XO 10 Jahre“
Ducy Sainte-Marguerite,
Normandie, F
11,20

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

2,60 0,20l / 3,30 0,33l /
4,10 | 0,50l

Radler

3,30 0,33l / 4,10 0,50l
Biologisches Bier von der
Brauerei Egg

Alkoholfrei

3,40 0,33 l

Weizen

4,40 0,50 l

Weizen alkoholfrei

4,40 0,50 l
Bio Brauerei Lammsbräu

Blanche Du Hainaut Biologique

6,80 0,25 l
Brasserie Dupont

historisches Emmer Bier

8,80 0,50 l

Dinkel „naturtrüb“

7,40 0,33 l

Dolden Sud IPA

6,20 0,33 l
Riedenburger Brauhaus

KRACHARLE

hausgemachter Himbeersaft

3,60 0,20l

Apfelsaft

2,80 0,20l / 5,10 0,50l

Apfelsaft gespritzt

2,70 0,20l / 4,00 0,50l

Orangensaft

2,90 0,20l 5,40 0,50l

Orangensaft gespritzt

2,80 0,20l / 4,20 0,50l

Johannisbeerensaft

2,90 0,20l / 5,40 0,50l

Johannisbeerensaft gespritzt

2,80 0,20l / 4,20 0,50l

Bio Limonade von Lammsbräu

Orange, Zitrone, Cola, Spezi
3,60 0,33l

Vöslauer

mit, wenig und ohne Kohlensäure
3,10 0,33l / 5,00 0,75l

Bitter Lemon

3,60 0,33l

Naturfrisk Tonic Water

4,60 0,25l

21. JAHRHUNDERT



Bildunterschrift

2013

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. #wildweibergarten



WARMES

KAFFEE
TEE

HILDEGARD VON BINGEN TEE

Tee für Ihr Wohlbefinden Kännchen 4,10

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, er ist aber 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

Doppelter Espresso
4,00

Cappuccino
3,30

Latte Macchiato
3,50

Koffeinfrei
3,10

Tasse Kaffee
3,10

Portion Kaffee
5,30

Espresso
3,10

Espresso Macchiato
3,10

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



Unser Bio-Sortiment wird durch
die Austria Bio Garantie überprüft.