

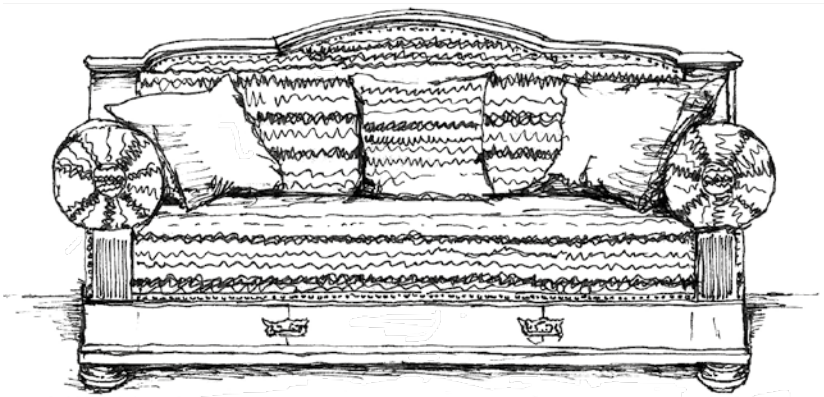
**Food, guest service and
hotellerie is identity – it's the
most revealing thing about you,
about your culture, where you
come from, how you live, what's
important to you.**

Corey Lee of Benu, San Francisco

WILDE WEIBER & 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.



NUR GUTES GIBT GUTES

Ohne ein hochwertiges Grundprodukt können selbst Franziska und Michael 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:

Julia & Josef Berlinger, Au
Marcus Lins, Dornbirn
Herbert Walser, Meiningen
Tauernlamm, Salzburg

Huhn & Wachtel:

Sandra Felder, Fluh, Bregenz
Markus Fischer, Egg

Schwein:

Herbert Walser, Meiningen

Wildfleisch:

Jagdrevier Schönenbach,
Wildfang

Fisch:

Biologische Fischzuchten
Michi's frische Fische, Stmk.

Molkereiprodukte:

Julia & Josef Berlinger, Au
Sulzberger Biobäuerinnen &
Biobauern

Obst und Gemüse:

LandWird, Bezau
Bio Betriebe vom Bodensee

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

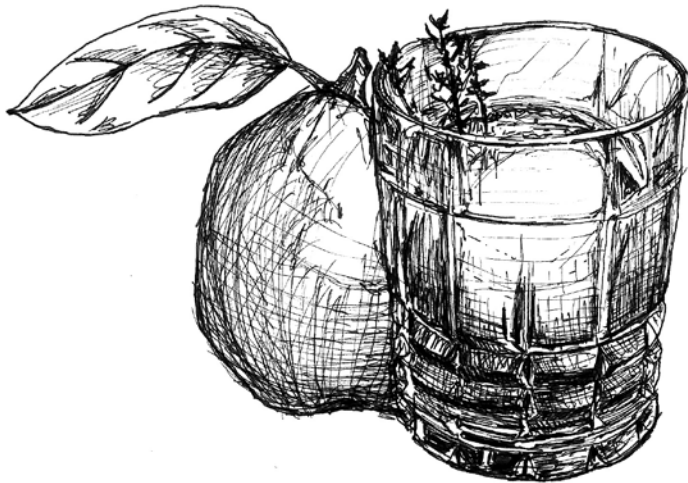
Fenchel

gegen Kraftlosigkeit

Himbeeren

Erkältung, Superfruit

APERITIF



Hausgemachter Himbeersaft 3,70	Cynar* 4,70
Pastis 4,90	Campari* 4,60
Prosecco 5,40	Martini* 4,70
Prosecco mit Holunder mit Pelargonie 5,60	Sherry* 4,70
PET NAT 2018 „Pinot Noir“ Rennersistas, Gols, Bgld. 7,70	Favorites Americano* 8,60
	Negroni* 9,80

WEISS

Grüner Veltliner 2016

„Velue“

Johannes Zillinger

Velm-Götzendorf, Weinviertel, NÖ
4,90

Riesling „Steinbügel“ 2015

Graf Hardegg

Seefeld Kadolz, Weinviertel, NÖ
6,40

Sauvignon Blanc 2015

„Sandberg“

Weingut Fidesser

Platt, Weinviertel, NÖ
6,60

Chardonnay „Leithaberg“ 2015

Gernot Heinrich

Gols, Neusiedlersee, Bgld.
6,90

ROT

Pinot Noir „Vom Schloss“ 2016

Graf Hardegg

Seefeld Kadolz, Weinviertel, NÖ
6,30

Zweigelt „unfiltriert“ 2015

Georg Schmelzer

Gols, Neusiedlersee, Bgld.
5,80

Merlot 2015

Familiengut Sepp Moser

Apetlon, Neusiedlersee, Bgld.
6,20

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
5,70

SÜSS

Beerenauslese „Syrah“ 2014

Toni Hartl

Neusiedl. Hügelland, Bgld.
6,80

**Eiswein „Grüner Veltliner“
2007**

Weingut Mehofer

Wagram, NÖ
7,80

SPARKLING

Prosecco

Tenuta Giol

Venetien, Italien, NV
5,40

PET NAT 2018

Rennersistas „In a hell mood“

Pinot Noir

Gols, Neusiedlersee, Bgld.
7,70

VORSPEISEN

Süßkartoffel Salat
Lemon Curd, Dinkel Cracker
13,90

Winter Salate
kandierte Walnüsse, Egger Wachtel Ei
13,60

Gebeizter Lachs
schwarzer Knoblauch, Orange, Kraut
14,40

Pastrami hausgemacht
Weißkraut, Rosmarin Mayo, Kren
15,30

Knackiger Salatteller
7,90

SUPPEN

Dinkel Flädlesuppe
5,80

Randigsuppe
6,70

Maronisuppe
schwarze Nüsse
6,80

HAUPTSPEISEN

Filet vom Winter Kabeljau
Gerstel, Schwarzwurzel, Kräuter Öl
26,40 / klein 21,20

Geschmorter Sellerie
Maroni, Pilze, Stangensellerie
21,60 / klein 17,30

gefüllte Teigtaschen
Kürbis, Ingwer
23,40 / klein 18,80

Bœuf Bourguignon
Kartoffelpüree, Röstgemüse, Speck, Pilze
25,60 / klein 20,50

Lammnüssle aus den hohen Tauern
Bramata vom Dietrich, gefüllte Paprika
32,80 / klein 26,30

Wienerschnitzel vom Bio Schwein
Petersilkartoffeln
17,90 / klein 14,40

Bregenzerwälder Käsknöpfe
aus Dinkelmehl, knackiger Salat
16,90 / klein 13,60

DESSERT

Birne & Honig
pochierte Birne und Eis, Honig Marshmallow
13,60

Karottenkuchen
Sauerrahm Eis, Karotten Sud
12,70

Schokomousse im Baumkuchen
Preiselbeer Eis
14,50

Kaiser_Innenschmarren
mit Apfelmus
12,70 / klein 10,20

Eis hausgemacht
Birne, Preiselbeer, Sauerrahm
3,10 / Kugel

Sorbets hausgemacht
Himbeer, Orange, Bratapfel
3,10 / Kugel

Gerührter Eiskaffee
8,60

Apfelstrudel*
4,40

Milchrahmstrudel*
mit Vanillesauce
4,90

WILDE WEIBER MENÜ

Überraschungsmenü in 5 Gängen
gerne 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.

**„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

**MEINE ANREGUNGEN FÜR EURE
AUSZEIT ODER BESTZEIT BEI UNS!
SCHAUT EUCH DAS MAL AN!**

Mehr auf www.biohotel-schwanen.com



ZIT NIO (ZEIT NEHMEN)

Bei uns kann man so viel Verschiedenes machen, dass 1, 2 oder sogar 3 Nächte einfach nicht reichen. So hab ich mir gedacht - ich mache Euch einen super Preis ab 4 Nächten und Ihr könnt den SCHWANEN, Bizau und den Bregenzerwald so richtig auskosten und genießen.

Ab 4 Nächten



OFFLINE

Weg vom Alltag bedeutet für mich nicht nur den bekannten Ort, die Menschen und die Arbeit zurücklassen, sondern sich auch aus den sozialen Netzwerken ausklinken, die jüngsten Nachrichten verpassen und einmal nicht erreichbar sein. Der Bregenzerwald ist der ideale Ort dafür!

Ab 5 Nächten



WILDE WEIBER GETAWAY

Nicht die Länge des Urlaubs ist entscheidend, sondern wie man ihn verbringt. Gönnen Euch eine Blitz-Auszeit! Ich denke, es ist oft wirksamer, viele kleinere Auszeiten zu nehmen als sich ständig nach dem großen Urlaub zu sehnen. Da haben wir genau das Richtige für Euch.

Gemütlich anreisen, vielleicht einen Spaziergang im Bizauer Hochmoor machen und sich dann von den Wilden Weibern & Toughen Typen bekochen lassen und die von mir ausgesuchten Weine dazu genießen.

Begeisterung und Faszination – das ist der Schwanen mit der Wilden Weiber Küche.

Aus dem Gästebuch: Gabriela & Peter - Mai 2018

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



Slow Food®



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