

**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
 32,00

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

Rennersistas
„In a hell mood“ 2018
Pinot Noir
 Gols, Neusiedlersee, Bgld.
 45,00

CHAMPAGNER

Fleury Père & Fils
„Blanc De Noirs“ NV
Pinot Noir
 Aube
 58,00

Larmandier-Bernier*
„Terre de Vertus“ non dosé
Chardonnay
 Vertus, Côte des Blancs
 82,00

Egly-Ouriet*
„Grand Cru Rosé“
Pinot Noir, Chardonnay
 Ambonnay, Vallée de la Marne
 120,00

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

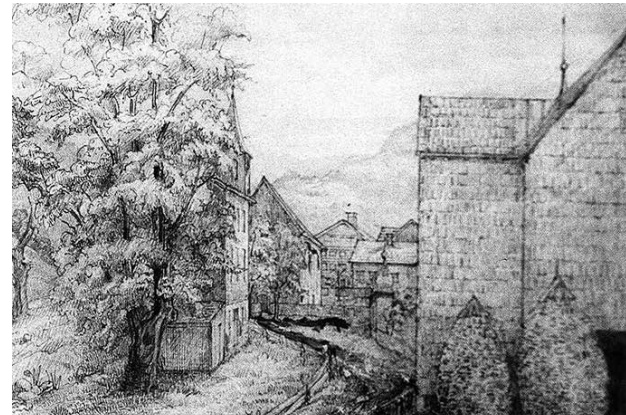
Jakob Lorenz Moosbrugger (Sohn des Käsegrafen Gallus Moosbrugger) erwirbt den Schwanen.



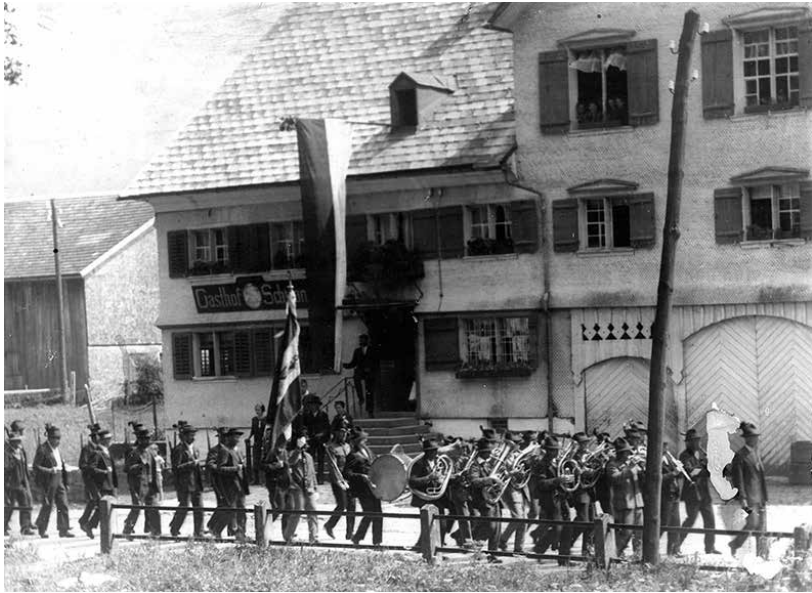
Jakob Lorenz Moosbrugger

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
 5,40

PET NAT 2018
Rennersistas „In a hell mood“
Pinot Noir
 Gols, Neusiedlersee, Bgld.
 7,70

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

ROSÉ

„Cru Classé“
Château Sainte Marguerite 2018
Grenache, Cinsault, Syrah
 Côtes De Provence, F
 5,70

LITERWARE

Grüner Veltliner 2018
Sepp Mantler
 Gedersdorf, Kremstal, NÖ
 3,20

Blauer Zweigelt 2018
Pratsch
 Hohenruppersdorf, Weinviertel,
 Nö
 3,30

SÜSS

Beerenauslese „Syrah“ 2014
Toni Hartl
 Neusiedl. Hügelland, Bgld.
 6,80

Eiswein „Grüner Veltliner“
2007
Weingut Mehofer
 Wagram, NÖ
 7,80

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

ROTGIPLER

CHARDONNAY

GEWÜRZTRAMINER

CHENIN BLANC

GELBER MUSKATELLER

GEMISCHTER SATZ

WELSCHRIESLING

CUVÉE

NATURAL WINE

VIIGNIER

ROSÉ

GRÜNER VELTLINER

Bernhard Ott - JRE

„Feuersbrunner Kirchtal“ 2018
Feuersbrunn, Wagram, NÖ
Kräuter, Apfel, rauchig, spritzig
38,00

Weingut Geyerhof

„Steinleithn“ 2012
Furth im Kremstal, NÖ
frischer Apfel, Kräuterwürze,
kraftvoll
41,00

Fred Loimer

„Spiegel“ Erste Lage 2011
Langenlois, Kamptal, NÖ
floral, fruchtig, Honig, Würze
54,00

Weingut Jurtschitsch

„Schenkenbichl“
Erste Lage 2014
Langenlois, Kamptal, NÖ
Birne, Orange, cremig, frische
Mineralik
49,00

RIESLING

Sepp Mantler

„Zehetnerin“ 2010
Gedersdorf, Kremstal, NÖ
Steinobst, Blüten, Würze,
mineralisch, lebendig
44,00

Nikolaihof

„vom Stein“ Smaragd 2014
Mautern, Wachau, NÖ
feinfruchtig, Pfirsich, sooo ready,
elegant, dicht, aromatisch
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, Zitrus, frische
56,00

SAUVIGNON BLANC

Weingut Neumeister

„STK“ 2018
Straden, Vulkanland, Stmk.
Pfirsich, Orange, Ananas
saftig & dicht, schön, guter Fluss
38,00

Domaine Vacheron

„Chambrates“ 2014
Sancerre, Loire, F
Kreide, cremig, fruchtreif, glasklar
56,00

MELON DE BOURGOGNE

Domaine Poiron-Dabin

Muscadet „Sevre & Maine“
2017
Pays Nantais, Loire, F
Melone, Limette, saftig, filigran
33,00

NEUBURGER

Judith Beck 2018

Gols, Neusiedlersee, Bgld
verführerisch, animierend
frisch, würzig, tolle Säure
41,00

ROTER VELTLINER

Wimmer- Czerny

„Fels Am Wagram“ 2018
Fels am Wagram, NÖ
zart, blumig, würzig, frisch, resch
35,00

ZIERFANDLER

Stadlmann

„Mandel-Höh“ 2011
Traiskirchen, Thermenregion, NÖ
Trockenobst, Mandeln, Honig, fett,
zarte Säure
48,00

ROTGIPFLER

Stadlmann

„Tagelsteiner“ 2011

Traiskirchen, Thermenregion, NÖ
Birne, Bratapfel, Orange, rauchig
49,00

GEWÜRZTRAMINER

Georg Winkler-Hermaden

„Klöcher Ölberg“ 2017

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

CHENIN BLANC

Domaine Huet

„Le Mont“ 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

Domaine Rémi Jobard

Meursault „Les Narvaux“ 2010

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

Weingut Lackner-Tinnacher

„Ried Gamitz“ 2018

Gamlitz, Süd Stmk.
Hibiscus, Mandarinenzeste,
würzig, saftig
42,00

GEMISCHTER SATZ

Fritz Wieninger

„Ried Falkenberg“ 2018

Nussberg, Wien
duftig, frisch, elegant, süffig
39,00

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
41,00

Domaine Des Enfants

„Tabula Rasa“ 2017

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

Château Revelette

„Le Grand Blanc“ 2014

Chardonnay, Roussanne,
Ugni blanc
Jouques, Provence, F
Lorbeer, Salbei, Orange,
intensive Marille, minerlisch
51,00

NATURAL WINE

Ploder Rosenberg

„Aero“ 2013

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

Claus Preisinger

„Erdeluftgrasundreiben“ 2016

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

Domaine de L'Ecu

„Faust“ 2017

Chardonnay
Nantes, Loire, F
Heuhaufen, Trockenfrüchte
O-Zeste, Quitte, Feige
74,00

WELSCHRIESLING

Weingut Tement

„Ottenberg Veitlhansl“ 2017

*Umstellung

Berghausen, Süd Stmk.
würzig, frische grüne Nüsse,
weiße Birne, straff, mineralisch
38,00

VIOGNIER

Domaine René Rostaing

Condrieu „La Bonnette“ 2010*

Ampuis, Rhône, F
Minze, Kardamom, Chili
Klarheit, spannende Viskosität
115,00

ROSÉ

Château Sainte Marguerite

„Cru Classé“ 2018

Grenache, Cinsault, Syrah
Côtes de Provence, F
frische Frucht, mineralisch,
aromatisch
34,00

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

CABERNET FRANC

PINOT NOIR

POULSARD

CUVÉE

MERLOT

CABERNET SAUVIGNON

LAGREIN

SANGIOVESE

NEBBIOLO

VERNATSCH

TEMPRANILLO

ZWEIGELT

Weingut Geyerhof
„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
„Olivin“ 2012
 Kapfenstein, Südost Stmk.
 Dörrfrucht, Kräuterwürze,
 saftige Kirsche, macht Lust
 48,00

Ploder Rosenberg
„Linea“ 2011
 St. Peter, Südost Stmk.
 Rauchig, ätherisch, soft,
 würzige dunkle Beeren
 56,00

BLAUFRÄNKISCH

Gernot Heinrich
„Leithaberg“ 2013
 Gols, Neusiedlersee, Bgld.
 rauchig, würzig, Zwetschke,
 lebendig
 46,00

Toni Hartl
„Eisner“ 2011
 Reisenberg, Neusiedlersee
 Hügelland, Bgld.
 Brombeere, Tabak, Orange,
 fordernde Tannine
 76,00

Helmuth Renner
„Altenberg“ 2013
 Gols, Neusiedlersee, Bgld.
 erdige Würze, elegant, Thymian,
 reife Beeren, super juicy
 58,00

Gerhard Pittnauer
„Ungerberg“ 2014
 Gols, Neusiedlersee, Bgld.
 tabakig, Minze, frisch, pikant
 54,00

SANKT LAURENT

Franz Weninger 2016
 Horitschon, Mittel Bgld.
 frisch, leicht, cranberry, Weichsel
 36,00

Weingut Tinhof
„Feuersteig“ 2013
 Trausdorf, Neusiedlersee, Bgld.
 reife Waldbeeren, feine Struktur,
 erdige-tabakige Noten, würzig
 44,00

CABERNET FRANC

Château Yvonne
„La Folie“ 2016
 Saumur-Champigny, Loire, F
 rote Waldbeeren, tabakig,
 Kräuterwürze, ledrig, frisch
 48,00

SYRAH

Kloster am Spitz
„Thomas Schwarz“ 2012
 Purbach, Neusiedlersee
 Hügelland, Bgld.
 Kirsche, Berberitze, Maulbeeren,
 pfeffrig
 46,00

Yann Chave
„Hermitage“ 2016
 Mercurol, Rhône, F
 Zeder, Röstaromen, Kirsche und
 Himbeere, Veilchen, Teer
 125,00

PINOT NOIR

Karl Renner 2013

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

Weingut Fidesser

„Kapellenberg“ 2015

Platt, Weinviertel, NÖ
Waldbeeren, Nougat, Pilze,
Leder, Waldboden
46,00

Winzerverein Hagnau

„Spätburgunder“ 2016

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

Domaine Pierre Morey

Volnay 2010

„1er Cru Santenots“

Meursault, Burgund, F
Veilchen, Pflaumen, Cassis
Teer, Tabak, Tiefe & Länge
104,00

POULSARD

Stephane Tissot 2016*

Montigny-les-Arsures, Jura, F
leuchtendes rot, Leder, Kräuter,
samtig und frisch
46,00

MERLOT

Sepp Moser 2015

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

Henri Milan

„Le Jardin“ 2010

***Umstellung**

Saint Remy de Provence, F
punktgenaue frische Frucht,
Finesse, Leder, Herbst
58,00

CUVÉE

Birgit Braunstein

„Oxhoft“ 2013

Purbach, Neusiedlersee, Bgld.
Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet
Sauvignon
Frucht, Würze, Samt, kraftvoll,
Nougat, erdig
46,00

Alice & Roland Tauss

„Hohenegg“ 2007

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

Maria & Sepp Muster

„Rotwein“ 2011

Leutschach, Süd Stmk.
Blaufränkisch, Zweigelt,
Blaue Wildbachrebe
getrocknete Kräuter & Blumen,
viel frische Frucht, Leder
43,00

Karl Fritsch

„Red Soil“ 2014

Kirchberg am Wagram, NÖ
Cabernet Sauvignon, Zweigelt
Kirsche, Brombeere, Cassis,
Hauch Pfeffer, gschmeidig
42,00

Domaine de L'Horizon 2014

Côtes Catalanes, Languedoc-
Roussillon, F
Carignan, Grenache
Lakritze, Pfeffer, Nelke,
dunkle Frucht, intensive Eleganz
61,00

Chateau Canon-La-Gaffelière 2014

Saint-Emilion, Bordeaux, F
Merlot, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon
Schwarze Beeren, Minze, Vanille,
Rauch, Moos
115,00

CABERNET SAUVIGNON

Toni Hartl „Felsenstein“ 2013

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
39,00

SANGIOVESE

Brunello Di Montalcino DOCG

Corte Pavone 2011

Montalcino, Toskana, I
satt 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

TEMPRANILLO

Telmo Rodríguez

Rioja „Lanzaga“ 2012

Lanciego, Rioja Alavesa, E
Tempranillo, Graciano, Garnacha
reife Frucht, Pflaumen, Kokos,
Rauch, saftig
46,00

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

AUSLESE

20. JAHRHUNDERT



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



Katharina Moosbrugger (1991)

Weingut Mehofer**Eiswein „Grüner Veltliner 2007**

Wagram, NÖ

Muscat, dicht, Zitrus, cremig

0,375 54,00

Beerenauslese „Syrah“ 2014**Toni Hartl**

Neusiedl. Hügelland, Bgld.

Blütenhonig, Lakritze, Waldbeer,
würzig

0,375 43,00

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.
5,10

Himbeeren vom Bizauer Moos*

Josef Beer, Bizau, Vbg.
4,20

Enzian*

Josef Beer, Bizau, Vbg.
4,20

Subirer*

Gebhard Hämmerle, Lustenau,
Vbg.
5,10

Quitte

Weingut Mehofer, Wagram, NÖ
6,10

Wilde Zwetschke

Josef V. Farthofer, Öhling,
Mostviertel, NÖ
6,10

Dirndlkirsche

Josef V. Farthofer, Öhling,
Mostviertel, NÖ
6,40

Williams

brenn. Bizau, Bartholomäus Fink
6,50

Marille

brenn. Bizau, Bartholomäus Fink
6,50

Grappa di Brunello

Corte Pavone, Montalcino, I
6,70

HAUSGEMACHT

Löwenzahnschnaps

Wildsammlung
4,10

Quittenlikör

4,20

PLEASE INQUIRE ABOUT

Gin

brenn. Bizau, Bartholomäus Fink
7,40

Vodka

Josef V. Farthofer, Öhling,
Mostviertel, NÖ
7,40

Rum

Martes Santo „3 Años“
Higuera de la Sierran, E
9,80

Whisky

Benromach Speyside
Single Malt 2010
Forres, Scotland
12,60

Cognac

Leopold Gourmel „Attitude“
Gente, Cognac, F
13,70

Calvados

Domaine de la Flagerie
„XO 10 Jahre“
Ducy Sainte-Marguerite,
Normandie, F
11,40

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

2,70 0,20l / 3,40 0,33l /
4,20 | 0,50l

Radler

3,40 0,33l / 4,20 0,50l
Biologisches Bier von der
Brauerei Egg

Alkoholfrei

3,60 0,33 l

Weizen

4,60 0,50 l

Weizen alkoholfrei

4,60 0,50 l
Bio Brauerei Lammsbräu

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

3,70 0,20l

Apfelsaft

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

Apfelsaft gespritzt

2,80 0,20l / 4,10 0,50l

Orangensaft

3,00 0,20l 5,50 0,50l

Orangensaft gespritzt

2,90 0,20l / 4,30 0,50l

Johannisbeerensaft

3,00 0,20l / 5,50 0,50l

Johannisbeerensaft gespritzt

2,90 0,20l / 4,30 0,50l

Bio Limonade von Lammsbräu

Orange, Zitrone, Cola, Spezi
3,70 0,33l

Vöslauer

mit, mild, ohne Kohlensäure
3,30 0,33l / 5,20 0,75l

Bitter Lemon

3,80 0,33l

Naturfrisk Tonic Water

4,80 0,25l

21. JAHRHUNDERT



Bildunterschrift

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 4,30

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

3,20

Doppelter Espresso

4,20

Espresso Macchiato

3,20

Tasse Kaffee

3,20

Portion Kaffee

5,50

Cappuccino

3,40

Latte Macchiato

3,70

Koffeinfrei

3,20

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



Slow Food®



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