



Wirtshaus Hoheneck // Mittelberg
Jürgen Denk präsentiert

Mittelberger Reh

mit Hagebutten, geeisten Preiselbeeren
und Honigcrackern

Wirtshaus Hoheneck

Walsersstraße 365
Mittelberg
T +43 (0) 5517 55225
www.hoheneck.at
Gastgeber: Kirsten und
Jürgen Denk, Küchenmeister:
Jürgen Denk, Diplom-
Sommelière: Kirsten Denk

Regionale, alpine Küche,
der Jahreszeit angepasst.
Die Weinkarte beinhaltet
über 200 edle Tropfen,
vorwiegend aus Österreich,
aber auch aus verschiedenen
Weinanbaugebieten
weltweit.

Täglich 12 bis 22 Uhr
25. Dezember bis 1. April
und vom 1. Juli bis
10. Oktober durchgehend
geöffnet, Ruhetag in der
Zwischensaison: Dienstag

Von Walser Fleischkrapfa
€ 9,90 bis »Kalb und Rind –
von Kopf bis Fuß« € 34
Menü von € 36 bis € 78

À la carte Genussführer
Österreich 2019, 3 Sterne
Guide Michelin, 1 Besteck
Wirtshausführer 2020;
Mitgliedschaften: AMA-
Gütesiegel, Genussregion
Kleinwalsertaler Wild und
Rind, Walser Genusswirt,
Önsche Walser Chuche,
Genusswirt des Jahres in
Vorarlberg 2015/2016;
Vorarlberger Landessieger
»Krone der Gastlichkeit«
2017 und Bundesfinalist in
Österreich; Auszeichnung
zum »Genusspionier« der
Genussregion Österreichs
als erster Genusswirt
Österreichs.



- 1 Das Wirtshaus Hoheneck
in traumhafter Lage im Kleinwalsertal
- 2 Laible vom Vorarlberger Dinkel mit
geschmolzenen Tannenhonigzwiebeln
- 3 Böfflamott – 48 Stunden auf Niedertemperatur
gegarter Braten vom Walser Rindw