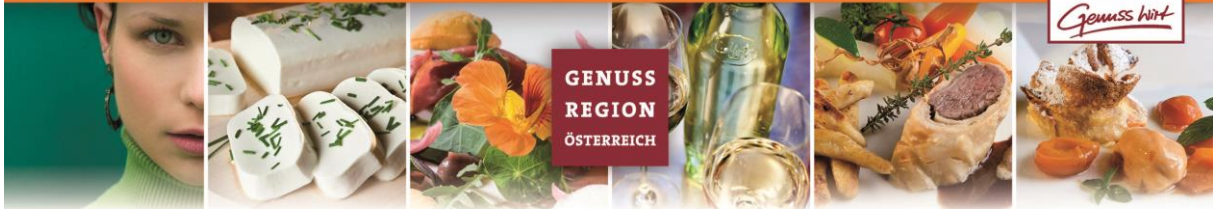


• W I R T S H A U S •
H O H E N E C K
C A F É • R E S T A U R A N T

GENUSSEMPFEHLUNG



VORSPEISEN

JE € 9,50

Vo dr ondera Wiesalp – Christiane und Eduard Köll A/C/G

Risotto mit würzigen Erbsen verfeinert –frische Kräuter und Blüten aus unserem Garten
Lauwarmes Gaißkäsle in Walser Heublumenöl eingelegt

Vorarlberger Käse aus den Genussregionen A/C/G

Praline vom Dreierlei Käse – Teigtaschen vom gereiften Ziegenkäse – Blattsalate – Gelee von Apfel und Rosenblüten.

Dreierlei vom Wälderhennele Karl Heinz Karu Sulzberg/ Vorarlberg H/L/M/A/C

Ravioli in Rosmarin gebraten, kräftige Essenz und Backhendl vom Wälderhennele - Rucolapesto

HAUPTGERICHTE

Von der Fischzucht Link aus Heimertingen A/C/D/G

€ 21,50

In aromatischen Gewürzen gegartes Saiblingsfilet auf süß/ sauren Ragout vom Kürbis.
Dazu servieren wir ein Risotto von würzigen Erbsen mit Kräutern und Blüten aus unserem Garten.

„Kalbsleber – Walser Qualität“ G/L

€ 13,90

Geschnetzeltes von der Leber mit Würfeln vom Apfel im Rosmarinsaft mit Schlagrahm verfeinert,
dazu gedämpfte Erdäpfel.

Wild – Rotchruud- Topfen A/C/G/L

€ 23,90

Aromatisches Ragout vom Reh aus dem Qytal in einer Sauce von Holunderbeeren
und Strudeltäschle vom Reh auf Walser Steinpilzen mit Rahm verfeinert.
Dazu reichen wir geeistes Eferdinger Rotkraut und gebratene Topfen/ Serviettenschnitte.

DESSERT

JE € 9,50

Mohr im Hemd...eine Österreichische Süßspeise A/C/G/F/H

Haselnuss/Schoko/Souffle im Weckglas serviert – Halbgefrorenes von Erdbeeren –
Kompott von Birne und Holunder

Praline „Hoheneck Bolla“* C/G/F/H

Schokoladen-Trüffel-Parfait in karamellisierten Kürbiskernen gewälzt und auf
einer Sauce von Zwetschken serviert – Streusel von Tannenhonig und Gewürzen

Aus unserer Mehlspeisküche A/C/G/F/H

Knödel vom Apfel und Karamellkeksen in Nußbröseln gewälzt – Creme von Kitseer Marillen mit Gelee von
Essigerdbeeren – Eiskrem vom Lavendel aus unserem Garten

Die Gänge können als 3 Gang Menü sowie lt. den ausgeschriebenen Preisen auch separat bestellt werden.

Vorspeise/Hauptgericht/Dessert

€ 35,00



IM EINKLANG MIT DER NATUR.....

Wir verwenden Produkte die garantiert schonend produziert wurden. Dazu gehört der heimische Fisch, welcher gezüchtet wurde und nicht die Überfischung der Meere fördert. Die Kälber welche auf kürzestem Wege verarbeitet werden. Das Wild aus heimischen Wäldern. Eier aus Freilandhaltung, Geflügel, Artgerecht und aus Bodenhaltung, sowie das Rind und die Lämmer ohne Silofutter aufgezogen und artgerecht behandelt. Natürlich auch heimisches Gemüse und Obst, Molkereiprodukte aus kleinbäuerlichen Strukturen und vor allem Produkte aus unserer Region ohne lange Lager- und Lieferzeiten.

Wir sind ganz besonders stolz auf die Kostbarkeiten aus unserer Region und beziehen deshalb:

| | |
|--|---|
| Kalbfleisch aus dem Alpenwald | Familie Alois Hilbrand, Mittelberg. |
| Unser Lamm vom Kesselschwand | Friedrich Kessler, Riezlern. |
| Rindfleisch aus der Schwende | Familie Ralf Rohner, Riezlern. |
| Rindfleisch aus dem Nebenwasser | Familie Hermann Stiegeler, Hirschegg. |
| Schweine -/Rindfleisch aus Unterwestegg | Otto Berwanger, Riezlern. |
| Wild aus dem Kleinwalsertal | Christoph Rüt/ Reinhard Schuster |
| Kleinwalsertaler Frischkäse | Tobias Rinner - Zwerenalpe, Riezlern. |
| Ziege und -käse von der Unteren Wiesalpe | Christiane Köll, Mittelberg. |
| Walser Joghurt, Frischkäse | Xond Hofsenneri – Bernhard Fritz, Riezlern. |
| Walser Honig, Bergschinken, Heusenf | Herbert Edlinger, Riezlern. |
| Brot und Backwaren vom Walserbäck | Familie Scherrer, Hirschegg. |
| Allgäuer Lachsforelle/Forelle/Saibling | Fischzucht Link aus Heimertingen |
| Schweinefleisch und Wurstwaren | Metzgerei Baur, Ronsberg/Allgäu. |
| Wälderhennele aus Sulzberg | Geflügelbetrieb Karl Heinz Karu. |
| Frische Pilze/ Polenta | Champignonszucht Lenz aus Lauterach. |
| Brahmata-Polenta | Richard Dietrich, Lauterach. |
| Äpfel vom Bodensee | Familie Albert Büchele aus Hard. |
| Bergkäse aus dem Bregenzerwald | Sennerei Hittisau / Vorarlberg. |
| Walserstolz aus dem Großwalsertal | Sennerei Großwalsertal |
| Stanzer Zwetschke | Giggusbrennerei Stefan Nothdurfter. |
| Kitseer Marille | Marillenbauer |
| Nordtiroler Gemüse | Gemüseanbaubetrieb Familie Falkner. |
| Freilandeier, Nudeln, Mehl aus Vorarlberg | Martinshof in Buch. |

Und weitere regionale Produzenten wie Gemüse von der Insel Reichenau, die Metzgerei Beck sowie Ländle Milchprodukte von Vorarlberg Milch um nur einige zu nennen. Eferdinger Gemüse, Steirischer Kren und Kürbiskernöl g.g.A, aus den gleichnamigen Genussregionen nicht zu vergessen. Außerdem verarbeiten wir Walser Bergheu, saisonale Kräuter und Blüten aus unserem Garten, Pilze und Früchte sowie hausgemachte Produkte wie Öle, Essige, Saucen, Sirupe und Liköre.

Sollte es einmal zu Wartezeiten kommen so entschuldigen wir uns, denn:

Unsere Gerichte werden stets frisch zubereitet!

Wir verwenden keine Fertigprodukte!



Lieber Gast!

Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet:

| | |
|--------------------------------------|---|
| Rind: | Hermann Stiegeler, Hirscheegg; Metzgerei Adolf Baur, Ronsberg; Herbert Edlinger und Ralf Rohner, Riezlern Otto Berwanger, Riezlern |
| Kalb: | Alois Hilbrand, Mittelberg, Franz Müller, Riezlern. |
| Schwein, Pute, Gans, Erdäpfel: | aus der Grenzregion, Wälderhennele Sulzberg |
| Lamm: | Friedrich Kessler, Riezlern |
| Milch und Milchprodukte: | aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel und aus der Grenzregion |
| Käse: | Zwerenalpe, Riezlern. Untere Wieselpe, Mittelberg Sennerei Großwalsertal und Hittisau, Montafon |
| Eier (Freilandhaltung) Nudeln, Mehl: | Martinshof, Buch |
| Eiprodukte: | Ovoprot, Wels |
| Erdäpfel, Obst & Gemüse: | aus heimischer Landwirtschaft & der Grenzregion |
| Wild: | Christoph RUF, Hirscheegg, Reinhard Schuster. |
| Fisch: | Fischzucht Link, Heimerdingen (Allgäu) |
| Backwaren: | Bäckerei Scherrer, Hirscheegg |
| Kürbiskernöl & Kren: | aus der Steiermark |
| Kleinwalsertaler Wild und Rind : | von Bauern aus der Region |
| Riebelmais, Bramata: | Dietrich, Lauterach |
| Spätzlemehl: | Vorarlberger Mühlen |
| Ländle Apfel: | Michelehof, Hard |
| Nordtiroler Gemüse | von den Bauern aus der Region |



Wir führen Produkte aus den Genussregionen Österreich.

ERKLÄRUNG DER ALLERGEN-KENNZEICHNUNG

| „Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“ | | Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen (Anhang II der LMIV) |
|--|-------------------------------|--|
| Kurzbezeichnung | Buchstaben-code ¹⁾ | steht für |
| glutenhaltiges Getreide | A | Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich ^{**) zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose¹⁾; b) Maltodextrine auf Weizenbasis¹⁾; c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis; d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs} |
| Krebstiere | B | Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| Ei | C | Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| Fisch | D | Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird |
| Erdnuss | E | Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| Soja | F | Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett ¹⁾ ; b) natürliche gemischte Tocopherole (E 306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen; c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; d) aus Pflanzenölen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen |
| Milch oder Laktose | G | Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b) Lactit; |
| Schalenfrüchte | H | Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs |
| Sellerie | L | Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse |

¹⁾ und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht. Siehe dazu nähere Erläuterungen im nationalen Fragen- und Antworten-Katalog des BMG.

^{*)} nur in Verbindung mit der entsprechenden Legende zulässig.

^{**) in dieser Form erläutert im nationalen Fragen und Antworten-Katalog des BMG.}

| „Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“ | | Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen (Anhang II der LMIV) |
|--|-------------------------------|---|
| Kurzbezeichnung | Buchstaben-code ¹⁾ | steht für |
| Senf | M | Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| Sesam | N | Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| Sulfite | O | Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind |
| Lupinen | P | Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| Weichtiere | R | Weichtiere wie z. B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse |

¹⁾ nur in Verbindung mit der entsprechenden Legende zulässig.