

• 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



FRISCHER BAYRISCHER SPARGEL AUS SCHROBENHAUSEN/PÖRNBACH

Von 12.00 Uhr – 13.45 Uhr / 17.30 Uhr – 20.00 Uhr

Spargelrahmsuppe mit gerösteten Brotwürfeln A/C/G/O € 6,60

Spargelsalat als Vorspeise H/M/C/G € 15,00

Frisch marinierte, vitaminreiche Blattsalate, aromatische Erdäpfelchips und Edlinger's Bergschinken. Dazu gebratener Spargel mit altem Balsamessig, Distelöl und Walser Löwenzahngelee verfeinert.

HAUPTGERICHTE

Spargel Hollandaise C/G/L € 17,50

Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise und gedämpften Erdäpfeln

Der Klassiker G € 16,50

Frisch gekochter Spargel mit zerlassener Butter und gedämpften Erdäpfeln

Unser Schinkenteller G/L/C € 18,50

Mit würzigem Schinken aus dem Allgäu unserem Walser Bergschinken dazu frischer Spargel mit zerlassener Butter und gedämpften Erdäpfel



VORSPEISEN

JE € 10,00

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

Ravioli in Rosmarin gebraten, kräftige Essenz und Backhendl - Rucolapesto

Walser Käse – Reinhard Fink und Untere Wieselpe A/C/G

Praline vom Bergkäse aus verschiedenen Jahreszeiten des Jahres 2017 –

Teigtaschen vom gereiften Ziegenkäse – Blattsalate – Apfel/Rosenblüten/Gelee

Lamm aus dem Kesselschwand vom Friedrich Kessler A/C/G/L

Strudeltäschle vom Lamm - geschmolzene Tannenhonigzwiebeln – Linseneintopf - Hagebuttensauce

HAUPTGERICHTE

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

€ 22,50

In aromatischen Gewürzen gegartes Lachsforellenfilet und Teigtasche vom geräucherten Saibling auf einer Sauce von Vogelbeeren. Dazu servieren wir Mairübenpüree und Risotto mit würzigen Erbsen verfeinert.

„Böfflamott“ Genusslandwirtschaft Martin Veit A/C/O/L

€ 17,50

Auf Niedertemperatur gegarter Braten vom Walser Rind in einer Sauce unseres Cuvee 7 serviert.

Dazu reichen wir vitaminreiches Gemüse und handgemachte Schupfnudeln.

Gams– Rotchruud– Riiebl A/C/G/L

€ 23,90

Aromatisches Ragout von der Walser Gams in einer Sauce von schwarzen Holunder und Strudeltäschle vom Reh auf Pilzen mit Rahm verfeinert. Dazu reichen wir geeistes Nordtiroler Rotkraut und hausgemachten Polentastrudel aus alten Vorarlberger Riebelsorten.

DESSERT

JE € 10,00

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

Haselnuss/Schoko/Souffle im Weckglas serviert – Halbgefrorenes vom Bodenseeapfel – Kompott von Birne und Holunder.

Praline „Hoheneck Bolla“ C/G/F/H

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

Aus unserer Mehlspeisküche A/C/G/F/H

Knödel vom Apfel und Gewürzkeksen in Nußbröseln gewälzt – Creme von Kitseer Marillen – Eiskrem von Karamell und weißer Schokolade.

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 dem Nebenwasser	Familie Hermann Stiegeler, Hirscheegg.
Schweine -/Rindfleisch aus Unterwestegg	Otto Berwanger, Riezlern.
Wild aus dem Kleinwalsertal/Oberallgäu	Christoph Rüt/ Reinhard Schuster
Kleinwalsertaler Frischkäse	Tobias Rinner - Zwerenalpe, Riezlern.
Ziege und -käse von der Unteren Wieselpe	Christiane Köll – Untere Wieselpe, Mittelberg.
Walser Joghurt, Frischkäse	Xond Hofsenneri – Bernhard Fritz, Riezlern.
„Zwergle“ Halbhartkäse aus dem Kleinwalsertal	Hoflaada – Dagmar Hilbrand, Mittelberg .
Walser Honig, Bergschinken, Heusenf	Herbert Edlinger, Riezlern.
Brot und Backwaren	Ehrat´s Backhaus, Oberstdorf.
Allgäuer Lachsforelle/Forelle/Saibling	Fischzucht Link aus Heimertingen
Schweinefleisch und Wurstwaren	Metzgerei Baur, Ronsberg/Allgäu.
Wälderhennele aus Sulzberg	Geflügelbetrieb Karl Heinz Karu.
Frische Pilze/ Essig	Champignonszucht Lenz aus Lauterach.
Brahmata-Polenta	Richard Dietrich Kostbarkeiten Lauterach.
Äpfel/ Edelbrände 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, Dinkelmehl	Martinshof – Familie Bertram Martin 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, Otto Berwanger, Riezlern
Kalb:	Alois Hilbrand, Mittelberg
Schwein:	Metzgerei Adolf Baur, Ronsberg, Otto Berwanger, Wälderhennele Sulzberg
Pute, Huhn	
Lamm:	Friedrich Kessler, Riezlern
Milch und Milchprodukte:	aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel und aus der Grenzregion, Xond Hofladen
Käse:	Zwerenalpe, Riezlern. Untere Wiesalpe, Mittelberg Sennerei Großwalsertal und Hittisau, Montafon Hoflaada, Mittelberg.
Eier (Freilandhaltung)	Nudeln, Mehl: Martinshof, Buch
Eiprodukte:	Ovoprot, Wels
Erdäpfel, Obst & Gemüse:	aus heimischer Landwirtschaft & der Grenzregion
Wild:	Christoph Rüf, Hirscheegg, Reinhard Schuster.
Fisch:	Fischzucht Link, Heimertingen (Allgäu)
Backwaren:	Ehrat's Backshop, Oberstdorf
Kürbiskernöl & Kren:	aus der Steiermark
Kleinwalsertaler Wild und Rind :	von Jägern aus der Region und dem Grenzgebiet
Riebelmais, Bramata:	Dietrich, Lauterach
Spätzlemehl:	Vorarlberger Mühlen
Ländle Apfel:	Michelehof, Hard
Nordtiroler Gemüse	von den Bauern aus der Region

**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**

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 Dextrose ¹⁾ ; b) Maltodextrine auf Weizenbasis ¹⁾ ; 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 Pflanzenösterinen 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.