

• 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



S´ WÄLDERHENNELE

Unser Geflügel kommt aus Sulzberg im Bregenzerwald. Seit 1999 hat Karl Heinz Karu dort auf seinem Hof eine Geflügelzucht. Gefüttert werden die Tiere mit reinem Getreide. Die Tiere werden ohne lange Transporte direkt am Hof geschlachtet. Das ist Qualität wie wir sie uns alle wünschen...

DAS HUHN IN ZWEI GÄNGEN SERVIERT:

1. Gang:

Der Hax`n als Backhendl auf geschmorter Tannenhonig/Zwiebel/Marmelade mit vitaminreichen Blattsalaten serviert.

dazwischen eine kleine Überraschung des Hauses

2. GANG:

Die gebratene Brust vom Wälderhennele dazu auf Niedertemperatur mit aromatischen Kräutern gegarte Urkarotte und cremige Polenta aus alten Vorarlberger Riebelsorten.

€ 28,80

Hoheneck



VORSPEISEN

JE € 10,00

Duett von Wild und Steinpilzen A/C/G/M

Terrine vom Mittelberger Reh - geeiste Preiselbeeren – Steinpilzessenz – eingelegter Kürbis süß/sauer.

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

Ravioli in Rosmarin gebraten, Gebackenes und Terrine vom Huhn - Rucolapesto

Vom Walser Schwein – Schlachtplatte mal Anders A/C/G/M

Praline von Schwarzwurst und Leberwurst, dazu Sauerkrautknödel und Wälderbier/Kartoffel/Vinaigrette

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 Vogelbeersauce. Dazu servieren wir Karfiolpüree (Blumenkohl) und Risotto mit würzigen Erbsen verfeinert.

„Böfflamott“ Genusslandwirtschaft Tobias Kinzel 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.

Wild – Rotchruud- Knöödl Jagdgenossenschaft Mittelberg I A/C/G/L

€ 23,90

Ragout vom Walser Hirsch und Strudeltäschle vom Reh auf Steinpilzen mit Rahm verfeinert. Dazu reichen wir geeistes Nordtiroler Rotkraut und handgemachte Zwetschkenknödel

DESSERT

JE € 10,00

Zwätschga A/C/G/F/H

Strudel von Zwetschken – Nougatmousse – mit Bergsalz verfeinerte Karamelleiskrem

Praline „Hoheneck Bolla“ C/G/F/H

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

„Ländle Topfen“ A/C/G/F

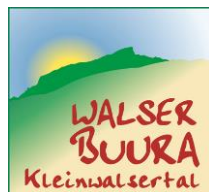
Topfenknödel – Eiskrem vom Lavendel aus unserem Garten - Hollerkoch (Holunderbeerenkompott)

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	Landwirtschaft Friedrich Kessler, Riezlern
Rindfleisch aus dem Nebenwasser	Genusslandwirtschaft Herrmann Stiegeler, Hirscheegg
Schweine- Rindfleisch aus Unterwestegg	Genusslandwirtschaft Otto Berwanger, Riezlern
Wild aus dem Kleinwalsertal	Christoph Rüf, Hirscheegg
Reh, Hirsch, Gams aus Mittelberg	Jagdgenossenschaft Mittelberg I - Reinhard Schuster
Walser Joghurt	Xond Hofsennerie – Bernhard Fritz, Riezlern
Frischkäse von der Zwerenalpe	Tobias Rinner und Patricia Kohler, Riezlern
Ziege und – käse von der unteren Wiesalpe	Christiane und Eduard Köll, Mittelberg
„Zwergle“ Halbhartkäse vom Hoflaada	Dagmar Hilbrand, Mittelberg
Walser Bergkäse	Reinhard Fink, Riezlern
Walser Honig, Bergschinken	Herbert Edlinger „Einfach gut“, Riezlern
Brot und Backwaren	Ehrat's Backhaus, Oberstdorf
Allgäuer Lachsforelle/Forelle/Saibling	Fischzucht Link aus Heimertingen/ Unterallgäu
Schweinefleisch und Wurstwaren	Metzgerei Baur, Ronsberg/Allgäu
Wälderhennele aus Sulzberg	Geflügelbetrieb Karl Heinz Karu
Putenfleisch aus Hard	Flatz Naturprodukte – Klaus Flatz
Frische Pilze, Essig	Champignon Lenz aus Wolfurt
Brahmata – Polenta	Richard Dietrich Kostbarkeiten, Lauterach
Äpfel/ Edelbrände vom Bodensee	Familie Albert Büchele, Hard
Bergkäse aus dem Bregenzerwald	Sennerei Hittisau/ Vorarlberg
Walserstolz aus dem Großwalsertal	Sennerei Großwalsertal
Stanzer Zwetschke/ Schnaps	Giggusbrennerei Stefan Nothdurfter
Wachauer Marille g. U.	Marillenbauer Tastl
Nordtiroler Gemüse	Gemüseanbaubetrieb Familie Falkner
Freilandeier, Nudeln, Dinkelmehl	Martinshof – Familie Bertram Martin, 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 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,
Pute, Huhn	Wälderhennele Sulzberg
Lamm:	Friedrich Kessler, Riezlern
Milch und Milchprodukte:	aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel und aus der Grenzregion, Xond Hofladen
Käse:	Zwerenalpe, Riezlern. Untere Wieselpe, 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 Rüt, 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 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.