

• 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

WinterGenussWochen

www.genuss-region.at



GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Genuss hilft

VORSPEISEN

JE € 10,50

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

Strudeltäschle vom Reh – Steinpilzessenz – Honigkräcker - geeistes Rotkraut.

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

Lammterrine im Schinkenmantel - geschmolzene Tannenhonigzwiebeln – Linseneintopf - Rucolapesto

Dreierlei vom Geflügel aus Vorarlberg H/L/M/A/C

Gefüllte Ravioli in Rosmarin gebraten - kräftige Geflügelessenz - Entenpastete im Weckglas

HAUPTGERICHTE

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

€ 22,90

In aromatischen Gewürzen gegartes Lachsforellenfilet und Teigtasche vom geräucherten Saibling auf einer Kürbissauce. Dazu servieren wir Petersilienwurzelpüree und ein Risotto von würzigen Erbsen.

„Marinierter Schwiibraata“ Genusslandwirtschaft Otto Berwanger A/C/O/L

€ 16,00

Auf Niedertemperatur gegarter Braten und gebackenes Strudeltäschle vom Walser Schwein mit Wälderbier/Kartoffel/Vinaigrette verfeinert. Dazu servieren wir Rahmkraut und gebratene Schupfnudeln

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

€ 19,90

Ragout von der Lammhaxe und Scheibe von der Lammkeule auf einer Sauce von Walser Vogelbeeren. Dazu reichen wir frisches Wurzel- und Rübengemüse und Polenta aus alten Vorarlberger Riebelsorten.

DESSERT

JE € 10,00

Ziiger – Biara – Holderkoch A/C/G/F/H

Topfenstrudel im Weckglas serviert – Halbgefrorenes vom gewürzten Wein und Birnen – Kompott von schwarzen Holunderbeeren.

Praline „Hoheneck Bolla“ C/G/F/H

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

Apfel – Karamell – Marille A/C/G/F/H

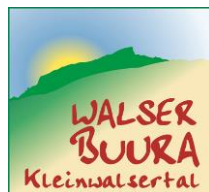
Knödel vom Ländleapfel und Karamellkeksen in Nußbröseln gewälzt – Creme von Marille und Winteraromen– mit Bergsalz verfeinerte Karamelleiskrem

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

Vorspeise/Hauptgericht/Dessert

€ 36,00

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 Hofsenneri – 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	Dorfsennerei Sibratsgfäll/ 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, Roman Feurstein, 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 Sibratsgfäll. 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

Allergenkennzeichnung gemäß Codex-Empfehlung



Symbol	Buchstabencode	Kurzbezeichnung für
	A	glutenhaltiges Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer (oder Hybridstämme davon), Dinkel, Kamut, Khorasan-Weizen, Emmer, Einkorn, Grünkern <i>Cereals containing gluten - wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid strains</i>
	B	Krebstiere und -erzeugnisse: Crevetten, Fluss- und Taschenkrebse, Garnelen, Hummer, Krabben, Krill, Langusten, Shrimps, Scampi, Seespinne <i>Crustaceans</i>
	C	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Egg</i>
	D	Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine): alle Fischarten, Kaviar <i>Fish</i>
	E	Erdnüsse und -erzeugnisse <i>Peanut</i>
	F	Soja (-bohnen) und -erzeugnisse <i>Soya</i>
	G	Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose): Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziegen, Pferd, Esel <i>Milk</i>
	H	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Kaschunüsse (=Cashew-), Pecannüsse, Paranüsse, Macadamia- oder Queenslandnüsse <i>Nuts - almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, Brazil nut, pistachio nut, Macadamia nut and Queensland nut</i>
	L	Sellerie und -erzeugnisse: Bleich-, Knollen, Staudensellerie <i>Celery and celeriac</i>
	M	Senf- und Senferzeugnisse <i>Mustard</i>
	N	Sesam-Samen und -erzeugnisse <i>Sesame</i>
	O	Schwefeldioxid und -erzeugnisse: E 220 - E 228, Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg <i>Sulphur dioxide and sulphites</i>
	P	Lupinen und daraus hergestellte Produkte <i>Lupin</i>
	R	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern <i>Molluscs</i>

Gem. EU-Lebensmittelinformationsverordnung Nr. 1169/2011 und Allergienformationsverordnung, BGBl. Nr. 175/2014. Alle Angaben ohne Gewähr!