

• 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

WALSER GENUSS „WIRT“ BOXEN - HOMECOOKING LEICHT GEMACHT

Von uns vorbereitet – von Ihnen in wenigen Schritten bequem vollendet.
Ein Stück Wirtshaus Hoheneck für Zuhause gerade in der Corona- Zeit.

Die Zutaten sind zum Großteil in nachhaltigen Glasgefäßen, sowie hygienisch in Vakuum verpackt und werden in unseren Kühlräumen bis zu ihrer Abholung gelagert.

Alle zeitaufwändigen Arbeitsschritte sind von uns bereits vorab gezaubert worden.
In wenigen Schritten ist ihre Genuss „Wirt“ Box von Ihnen daheim perfekt zubereitet.

Alle Walser Genuss „Wirt“ Boxen sind ab **2 Personen** zu bestellen.

SO FUNKTIONIEREN DIE GENUSS BOXEN:

1. Box-Auswahl mindestens 1 Tag vorab bestellen und Personenanzahl festlegen.
2. Um 17.00 Uhr im Wirtshaus Hoheneck selbst abholen, Karte oder Barzahlung.
3. Lebensmittel direkt zubereiten oder für höchstens 2-3 Tage im Kühlschrank bei 7° lagern, da wir ohne Konservierungsstoffe arbeiten.
4. Genießen - und sich dabei auch ein kleines bisschen auf den nächsten Besuch im Wirtshaus Hoheneck freuen.

ZUSÄTZLICHE HINWEISE:

Die Lebensmittel sind Großteils in wiederverwendbaren Glasgefäßen, sowie hygienischen und zum Zubereiten benötigten Vakuum - Kochbeutel verpackt und gekühlt mindestens 2-3 Tage haltbar.

Um Nachhaltig für die Umwelt zu agieren werden die Genuss- Boxen, sowie unsere Glasgefäße auf Leihgebühr – Basis vorbereitet.

BESTELLUNG: VORAUSSICHTLICH AB 01.03.2021 ERHÄLTlich

Gerne hier über reservieren@hoheneck.at
oder telefonisch unter 05517 55225

Hoheneck.

GENUSS BOX 1, VEGETARISCH:

Preis pro Person: 27,00 €

Nudeln vom Martinshof in Buch *A/C/G*

Nudeln vom Martinshof mit einem hausgemachten Rucolapesto, dazu Wintergemüse mit marinierten Tomaten und gerösteten Sonnenblumenkernen in Distelöl gebraten.

Unser Veganes Gericht - Dinkelchüachle *A/L*

Mit aromatischen Gewürzen verfeinerte Laible vom Vorarlberger Dinkel mit geschmolzenen Tannenhonigzwiebeln – Sauce vom Paprika – Eingelegter Kürbis.

Apfel – Karamell – Quitte *A/C/G/F/H*

Knödel vom Ländleapfel und Karamellkeksen in Butterbröseln gewälzt –

Creme von Quitten und Wintergewürzen – süß/ saures Kompott von Lindauer Aprikosen.

GENUSS BOX 2, SPEZIALITÄTEN:

Preis pro Person: 28,00 €

A Brüua mit Fleischkrapfa *A/C/L/M*

Kraftbrühe mit unserem hausgemachten Walser Fleischkrapfa.

As Golasch vom Rend *A/C/G/L*

Unser Gulasch wird auf alte Österreichische Art mit viel Zwiebeln angesetzt und über Stunden im eigenen Saft gedünstet. Als Beilage servieren wir schonend gedämpfte Serviettenknödel.

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.

GENUSS BOX 3, WINTER:

Preis pro Person: 36,00 €

Duett von Wild und Kürbis *A/C/G/M*

Strudeltäschle vom Reh – Steinpilzessenz – Honigkräcker - Kürbis.

„Böfflamott“ Landwirtschaft Hermann Stiegeler *A/C/O/L*

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

Dazu reichen wir vitaminreiches Wintergemüse und handgemachte Schupfnudeln

Bachener Riiebl – Lavendel - Vogelbeere *A/C/G/F/H*

Gebackener süßer Polenta - Creme von Quitten und Wintergewürzen – Hollerkoch

Eingelegte Walser Vogelbeeren

GENUSS BOX 4, HOHENECK:

Preis pro Person: 32,00 €

Chääs Suppa

Würzige Käsesuppe mit Rahm verfeinert - Ravioli von Maronen und karamellisierten Kürbiskernen

„Bergkräuterschnitzel“

Gebackenes Schnitzel vom Schwein, gewälzt in Vorarlberger Bergkäse, Bergkräutern und Semmelbrösel. Dazu servieren wir gedämpfte Erdäpfel, Blattsalate und Preiselbeeren.

Aus der Österreichischen Mehlspeisküche *A/C/G/F/H*

Haselnuss/Schoko/Souffle – Pralinenmousse – Kompott von schwarzen Holunderbeeren..

UND DARF ES NOCH WAS DAZU SEIN.....

BERNARDI BRÄU AUS RETTENBERG IM ALLGÄU

Giggelstüinar Märzen naturtrüb



0,33 l € 3,30

WEISSWEIN:

2019 Grüner Veltliner Traisental DAC Reserve 0,75l Flasche € 21,80
Weingut Rudi Hofmann, Traismauer (BIO-zertifiziert)

2017 Grauer Burgunder 0,75l Flaschen € 28,50
Weingut Tschermonegg, Glanz

2017 Riesling Königsbacher Ölberg VDP Erste Lage 0,75l Flasche € 35,50
Weingut von Winning, Deidesheim, Pfalz

2019 Gemischter Satz 0,375l Flasche € 9,80
Weingut Landauer Gisberg, Tattendorf, Thermenregion

ROTWEIN:

CUVÉE 7 DER SIEBEN SOMMELIÈRS KLEINWALSERTAL

CUVÉE 7 NR. 8 0,75L FLASCHE € 34,00

2015 WEINGUT SILVIA HEINRICH, DEUTSCHKREUZ, MITTELBURGENLAND

55% BF 35% MERLOT 10% CABERNET FRANC

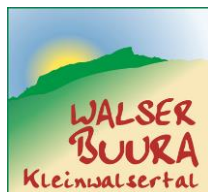
MAGNUM/DOPPELMAGNUM UND 5 LITER FLASCHE PREIS AUF ANFRAGE

2018 Blaufränkisch Echt Lang 0,75l Flasche € 20,50
Rotweingut Lang, Neckenmarkt Mittelburgenland

2015 Valpolicella Classico Ripasso DOC 0,75l Flasche € 26,50
Azienda Boscaini Carlo, St. Ambroggio di Valpolicella

2019 Zweigelt 0,375l Flasche € 9,80
Weingut Landauer Gisberg, Tattendorf, Thermenregion

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, Hirschegg |
| Rindfleisch aus Unterwestegg | Genusslandwirtschaft Otto Berwanger, Riezlern |
| Reh, Hirsch, Gams aus Mittelberg | Jagdgenossenschaft Mittelberg I – Reinhard Schuster |
| Walser Joghurt | Xond Hofsenneri – Bernhard Fritz, Riezlern |
| Ziegenfleisch | Rolf Fischer, Riezlern |
| „Zwergle“ Halbhartkäse vom Hoflaada | Dagmar Hilbrand, Mittelberg |
| 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 |
| Enten aus dem Ländle/Wolfurt | Flötzerhof – Bernd Hörfarer |
| Frische Pilze, Essig | Champignon Lenz aus Wolfurt |
| Brahmata – Polenta | Richard Dietrich Kostbarkeiten, Lauterach |
| Äpfel und- Saft/ Edelbrände vom Bodensee | Familie Albert Büchele, Hard |
| Bergkäse/ Weichkäse aus dem Bregenzerwald | Dorfsenneri Sibratsgfall/ Vorarlberg |
| Walserstolz aus dem Großwalsertal | Senneri Großwalsertal |
| Stanzer Zwetschke/ Schnaps | Giggusbrenneri 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!

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 Allergeninformationsverordnung, BGBl. Nr. 175/2014. Alle Angaben ohne Gewähr!