

• 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

SPEISEKARTE

EINE KLEINIGKEIT VORNEWEG...

Unsere Vorspeise vom Walser Rind* A/L/M € 8,50
Edlinger`s Bergschinken mit Honig Senf Marinade auf frischen Blattsalaten,
dazu frisches Brot vom Walser Bäck

Gebäck vom Walserbäck* A/C/G € 3,00
3 verschiedene Scheiben Brot mit leckerem Aufstrich p. P.

UNSERE SUPPEN...FRISCH ZUBEREITET

„Hoheneck’s Suppenschüssel“* A/C/G/L/M € 6,50
Kräftige Rindssuppe mit Nudeln, hausgemachter Maultasche,
und einem Leberknödel, dazu frische Kräuter

A Brüüa mit Fleischkrapfa* A/C/L/M € 5,30
Kräftige Rindssuppe mit hausgemachter Maultasche

Kräutertopf* A/C/G € 6,50
Würzige Suppe von frischen Kräutern aus unserem Garten mit Rahm verfeinert,
dazu Teigtaschen mit Spinat und Frischkäse gefüllt

...ODER ETWAS WARMES DAVOR?

„Die Walser Ravioli“* A/C/G/L/M € 6,60
Eine hausgemachte Maultasche mit Speck und Käse überbacken dazu ein kleines Salatbouquet

Kulinarischer Dreiklang...önsch’r Walser Vorspeise A/C/G/L/M € 11,80
Gebackenes Strudeltäschle vom Hirsch auf Walser Vogelbeersauce,
Geflügellebertörtchen mit Gelee vom Apfel und Blüten,
Handgemachte Ravioli vom Kalbsbries auf Blattsalate



„Krone der Gastlichkeit 2016/2017“

Insgesamt 1.300 Gaststätten und Restaurants haben sich Österreichweit am neuen Wirte-Wettbewerb beteiligt, der von der Initiative GENUSS REGION ÖSTERREICH in Kooperation mit der Kronen Zeitung durchgeführt wurde.

Bewertet wurden dabei Gastfreundlichkeit, Qualität und Service sowie die Zusammenarbeit des Gastro-Betriebs mit der regionalen Landwirtschaft. Mit der besten Bewertung und den meisten Stimmen holte sich das Wirtshaus Hoheneck die Vorarlberger "Krone der Gastlichkeit".

"Der Titel steht für besondere Gastlichkeit, beste Qualität, kulinarische Vielfalt aus der Region und eine starke Partnerschaft zwischen Gastronomie, Handel und heimischen Bauern und Jägern.

Die GenussWirte veredeln in ihren Betrieben hochwertige Lebensmittel und zeigen, wie gut Regionalität und Saisonalität schmecken können.“ – Erich Schwärzler, Landesrat Vorarlberg

KALB AUS DEM ALPENWALD VOM ALOIS HILBRAND

Unsere Spezialität – Mittelberger Fleischkrapfa...* A/C/G/L/M € 9,70

Hausgemacht, auf dreierlei Art zubereitet:

Eine Maultasche mit geröstetem Speck belegt, eine mit Hittisauer Bergkäse überbacken, und die Dritte mit abgeschmelzten Zwiebeln garniert.

Dazu empfehlen wir einen Salat vom Buffet G/M € 4,50

RIND VOM GENUSSLANDWIRT HERMANN STIEGELER

Rumpsteak der Saison* A/C/G/L € 27,90

Gebratenes Rückenstück vom Rind mit geschmolzenen Tannenhonigzwiebeln und einer Sauce von unseres Cuvee 7 serviert. Dazu gibt es einen Salat mit vitaminreichen Blattsalaten, Edlinger's Bergschinken und gebratenen Pfifferlinge mit altem Balsamessig und hausgemachten Löwenzahngelee mariniert.

Fleischhüchle vom Hirschegger Rind* A/C/G/M -K- € 16,00

Unser Hackbraten wird mit Rindfleisch, Gewürzen und Kräutern angesetzt und im Ofen gebacken. Dazu servieren wir frische Pfifferlinge mit Schlagrahm verfeinert und gebratene Semmelknödelwürfel

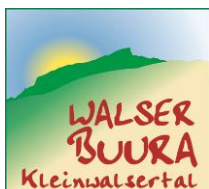
„Hirtennudeln“* A/C/L € 11,50

Nudeln mit Hackfleisch vom Walser Rind, Erbsen und Schinken in Tomatensauce mit Rahm verfeinert

As Golasch vom Allgäuer Rend* A/C/G -K- € 13,00

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 mit Kräutern verfeinert.

Dazu empfehlen wir einen Salat vom Buffet G/M € 4,50



„Ehre wem Ehre“ gebührt

Auf eine visuelle Ebene stellte das Wirtshaus Hoheneck die über 20-jährige Zusammenarbeit mit Mitgliedsbetrieben der Walser Buura. Das Ziel war es, den Gästen als Ergänzung zur namentlichen Nennung in der Speisekarte auch ein Bild vom jeweiligen landwirtschaftlichen Lieferanten zu präsentieren.

Auf modern gestalteten Leinwänden in Metalloptik sind die langjährigen Partnerbetriebe im Eingangsbereich platziert. Die unterhaltsame Beschreibung vom Walser Kalb, Wild, Rind und Lamm umfasst Themen zu Rasse, Lebensweise oder charakteristischen Eigenheiten der Umgebung.

VOM ALLGÄUER SCHWEIN

Schwii vom Landmetzger Baur aus Ronsberg* A/C/G -K- € 14,00
Rückensteak vom Allgäuer Schwein in würziger Pfeffersoße mit Weinbrand und Rahm verfeinert, und mit frischen Champignons von Pilz Lenz und Speckwürfeln serviert. Dazu hausgemachte, geschabte Spätzle

WESTEGGER „SCHWII“ VOM GENUSSLANDWIRT OTTO BERWANGER

„Hausgemachte Würscht“* L/O € 10,50
Pikante, gegrillte Schweinbratwürste und mit kräftigem Bratensaft serviert. Dazu lauwarmer Krautsalat und Rosmarinkartoffeln

„Bergkräuterschnitzel“ A/C/G € 16,70
Gebackenes Schnitzel vom Schwein, gewälzt in Vorarlberger Bergkäse, Bärlauch und Semmelbrösel vom Walserbäck. Dazu servieren wir gedämpfte Erdäpfel, vitaminreiche Blattsalate und Preiselbeeren.

AUS DER VEGETARISCHEN KÜCHE...

Pilze vom Lenz* A/C/E/G € 14,00
Nudeln vom Martinshof in würzigem Pesto von Nordtiroler Rucola, Kürbiskernen und Bergkäse geschwenkt, dazu frische Vorarlberger Pilze mit marinierten Tomaten, Lauchzwiebeln und gerösteten Sonnenblumenkernen in Olivenöl gebraten

Hausgemachte Kääschöpfle* A/C/G/L -K- € 9,70
Geschabte Spätzle mit Vorarlberger Spätzlemehl, Allgäuer Milch und Eiern von glücklichen Hühnern aus Freilandhaltung hergestellt und mit Bergkäse, Emmentaler und Räbkäs zubereitet, dazu Röstzwiebeln

Dazu empfehlen wir einen Salat vom Buffet G/M € 4,50



Das AMA-Gastrosiegel ist ein Herkunftssicherungssystem für landwirtschaftliche Rohstoffe. Es garantiert die eindeutige und transparente Kennzeichnung von qualitativ hochwertigen, regionalen Produkten in der Gastronomie. Der Gast kann auf einen Blick erkennen, aus welchen Rohstoffen die Gerichte zubereitet wurden.

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

ZEICHENERKLÄRUNG

* Gerichte, die mit einem Stern markiert sind, werden während unserer Öffnungszeiten serviert.

-K- Gerichte, die mit einem „K“ markiert sind, können Sie auch als kleine Portion bestellen.

KÄSE SCHLIEßT DEN MAGEN

Äpler Aessa* A/G

€ 6,50

Gebratenes Brot vom Walser Bäck mit frischen Zwiebeln, Kirschtomaten und Großwalsertaler Bergkäse geröstet, dazu Bergschnittlauch

UND ZUM ABSCHLUSS ETWAS SÜßES...NATÜRLICH HAUSGEMACHT

Gfüllts Omlett...Hoheneck* A/C/G/H

€ 6,50

Hausgemachter Palatschinken mit Powidl (Pflaumenmus) gefüllt und warm serviert, dazu Marzipaneiscreme

Eine kleine Verführung zum Schluss...* G

€ 3,20

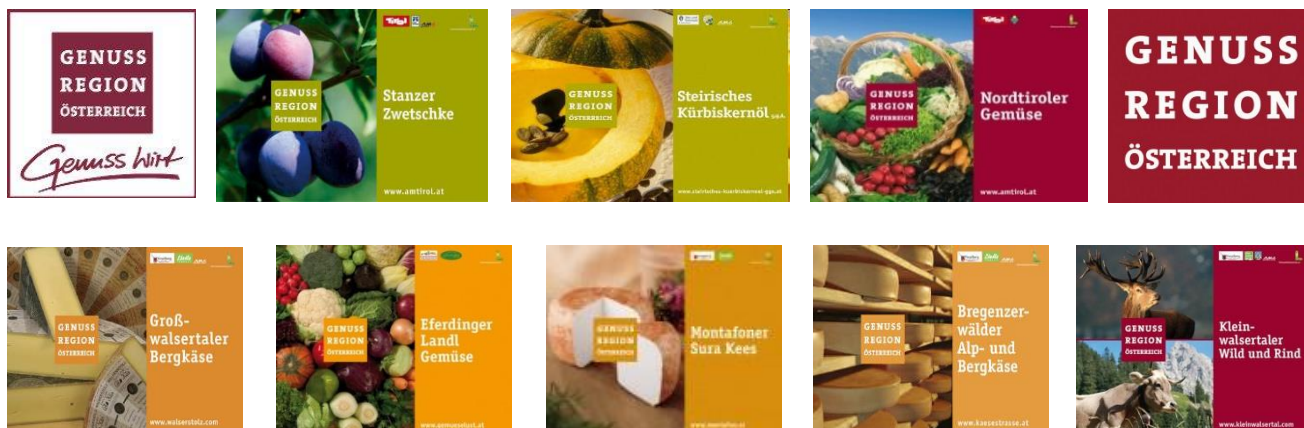
Hausgemachter Joghurtschaum mit selbstgemachtem schwarzen Johannisbeerlikör aufgespritzt

Handgemachte Edelschokolade mit Cuvee 7 verfeinert F/H

€ 4,70

In Zusammenarbeit mit der Schokoladenmanufaktur Fenkart in Hohenems haben wir eine einzigartige Schokolade mit feinsten Füllung unseres Cuvee 7 geschaffen. Die Schokoladenmanufaktur verarbeitet ausschließlich Edelkakaos aus Ländern, in denen faire Arbeitsbedingungen herrschen. Preis für eine Tafel Schokolade

Die Symbole der **GENUSS REGIONEN ÖSTERREICH** sollen ihnen einen Überblick darüber verschaffen, welche regionaltypischen Spezialitäten auf unserer Speisekarte zu finden sind.



MENÜ „VEGETARISCHE CHUCHE“

Als Gruaß uus dr Chuche A/C/G

Vollkorndinkel Ravioli von Allgäuer Bärlauch und Frischkäse in brauner Butter gebraten

Aus den Vorarlberger Genussregionen A/C/G

Praline von Dreierlei Käse – Blattsalat/ingelegte Radießchen/Sprossen

Nudeln vom Martinshof in Buch A/C/G

Pesto vom Nordtiroler Rucola – gebratene Vorarlberger Pilze

Unser Veganes Gericht - Dinkelchüachle A/L

Mit aromatischen Gewürzen verfeinerte Laible vom Vorarlberger Dinkel mit geschmolzenen Tannenhonigzwiebeln – Sauce vom jungen Paprika – Eingelegter Bayrischer Spargel süß/sauer

Auch als Hauptgericht erhältlich

Ein Klassiker“ A/C/G/F

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

Menüpreis pro Person ohne Weinbegleitung:

€ 42,90

Menüpreis pro Person mit Weinbegleitung:

€ 62,90

Die GENUSS REGION ÖSTERREICH ist die größte Kulinarikinitiative Österreichs und steht für Regionalität, Authentizität, Saisonalität und Herkunftssicherheit. Mehr als 3.600 Mitgliedsbetriebe aus Landwirtschaft, Handel, Gastronomie und Tourismus geben dafür täglich ihr Bestes und pflegen unsere kulinarischen Schätze.

GenussWirte, gehören zu den gastronomischen Aushängeschildern der Initiative GENUSS REGION ÖSTERREICH. Nur Betriebe, die Regionalität, Saisonalität und die österreichische Gastfreundschaft leben, dürfen sich mit dieser Auszeichnung schmücken. Sie engagieren sich als Kulturträger für die Pflege einer authentischen österreichischen Küche in enger Zusammenarbeit mit den Akteuren der österreichischen GenussRegionen.“



MENÜ „ÖNSCHE WALSER CHUCHE“

Als Gruaß uus dr Chuche A/C/G

Ravioli vom Rindszüngerl – roter Paprika

(GenussRegionen: Kleinwalsertaler Wild und Rind, Nordtiroler Gemüse)

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

Strudeltäschle vom Wild – Dinkelnudeln - Rucolapesto – geeistes Rotkraut

(GenussRegionen: Kleinwalsertaler Wild und Rind, Nordtiroler Gemüse, Eferdinger Gemüse)

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

Kalb aus dem Alpenwald – Alois Hilbrand A/C/E/G

Gebratenes Rückenstück vom Kalb mit geschmolzenen Tannenhonigzwiebeln und unserer Sauce vom Cuvee 7 serviert. Dazu gibt es einen Salat mit vitaminreichen Blattsalaten, Edlinger´s Berschinken und gebratenen Pfifferlinge mit altem Balsamessig und hausgemachten Löwenzahngelee mariniert.

(GenussRegionen: Kleinwalsertaler Wild und Rind)

„Ein Klassiker“ A/C/G/F

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

(GenussRegionen: Stanzer Zwetschke, Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.)

Menüpreis pro Person ohne Weinbegleitung:

€ 52,90

Menüpreis pro Person mit Weinbegleitung:

€ 72,90



„Önsche Walser Chuche“ – unsere Walser Küche...

der Name einer neuen Vereinigung, die von uns mit sechs weiteren Kollegen ins Leben gerufen wurde. Für uns ist es Herausforderung und Verpflichtung zugleich, **das kulinarische Erbe der Walser mit regionalen Produkten zeitgemäß, innovativ und authentisch umzusetzen.**

Einheimische Produkte von Landwirt und Jäger werden in der Walser Chuche bevorzugt eingesetzt und mit Produkten der Region Vorarlberg-Bodensee-Allgäu ergänzt