

• 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

WIR AKZEPTIEREN NEBEN BARZAHLUNG, AUCH EC-KARTEN SOWIE ALLE
GÄNGIGEN KREDITKARTEN AB EINEM MINDESTUMSATZ VON € 20,00.

EINE KLEINIGKEIT VORNEWEG...

Unsere Vorspeise vom Walser Rind* A/L/M € 9,50

Edlinger`s Bergschinken mit Honig Senf Marinade auf frischen Blattsalaten, dazu frisches Brot.

Heimisches Gebäck * 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 € 6,80

Kräftige Rindssuppe mit Nudeln, hausgemachter Maultasche, und einem Leberknödel, dazu frische Kräuter

A Brüüa mit Fleischkrapfa* A/C/L/M € 5,80

Kräftige Rindssuppe mit hausgemachter Maultasche.

Chäas Suppa* A/C/G € 6,80

Würzige Käsesuppe mit Rahm verfeinert, dazu Teigtaschen mit Maronen und karamellisierten Kürbiskernen gefüllt

...ODER ETWAS WARMES DAVOR?

„Die Walser Ravioli“* A/C/G/L/M € 7,50

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, Rinderlebertörtchen mit Gelee von Apfel und Rosenblüten, Handgemachtes Ravioli vom Kalbsbries auf Blattsalat.



„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

Nach der Auszeichnung „Genusswirt des Jahres 2015/2016 in Vorarlberg“ eine Bestätigung unseres Weges.

HAUPTGERICHTE

KALB AUS DEM ALPENWALD VOM ALOIS HILBRAND

„Hauswurscht“* L/O € 10,50
Pikante, gegrillte Bratwurst vom Mittelberger Kalb mit kräftigem Bratensaft serviert.
Dazu lauwarmer Krautsalat und Rosmarinkartoffeln.

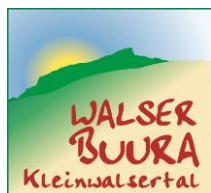
Kalb mit Steinpilzen A/C/G/L € 31,90
Mit Aromatischen Gewürzen mariniertes Lendenstück vom Walser Kalb,
zartrosa gebraten in einer Sauce von Steinpilzen mit Rahm verfeinert.
Dazu reichen wir Nudeln vom Martinshof mit Pesto vom Nordtiroler Rucola verfeinert.

WALSER RIND, GENUSSLANDWIRTSCHAFT HERMANN STIEGELER

Fleischchüachle vom Rind* A/C/G/L/M -K- € 16,60
Unser Hackbraten wird mit Rindfleisch, Gewürzen und Kräutern angesetzt und im Ofen gebacken.
Dazu servieren wir eine Sauce von Steinpilzen, Champignons und Egerlingen und gebratene
Semmelknödelwürfel als Beilage.

„Hirtennudeln“* A/C/L -K- € 12,00
Nudeln mit Hackfleisch vom Rind, Erbsen und Schinken in Tomatensauce mit Rahm verfeinert.

As Golasch vom Rend* A/C/G -K- € 13,50
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.



„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 WALSER SCHWEIN – LANDWIRTSCHAFT OTTO BERWANGER

Unsere Spezialität – Mittelberger Fleischkrapfa...* A/C/G/L/M € 9,90

Hausgemacht, auf dreierlei Art zubereitet:

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

Dazu empfehlen wir einen Salat vom Buffet G/M € 5,00

VOM ALLGÄUER SCHWEIN

Schwii vom Landmetzger Baur aus Ronsberg* A/C/G -K- € 14,50

Rückensteak vom Allgäuer Schwein in würziger Pfeffersöße mit Weinbrand und Rahm verfeinert, und mit frischen Champignons vom Pilz Lenz und Speckwürfeln serviert. Dazu hausgemachte, geschabte Spätzle.

„Bergkräuterschnitzel“ A/C/G € 16,90

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

AUS DER VEGETARISCHEN KÜCHE...

Nudeln vom Martinshof* A/C/E/G -K- € 14,50

Nudeln in hausgemachten Pesto von Nordtiroler Rucola, Kürbiskernen und Bergkäse geschwenkt, dazu frisches Gemüse mit marinierten Tomaten, Lauchzwiebeln und gerösteten Sonnenblumenkernen in Distelöl gebraten.

Hausgemachte Kä Schnöpfle* A/C/G/L -K- € 10,10

Geschabte Spätzle mit Vorarlberger Spätzlemehl, Walser Bergbauernmilch 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 € 5,00



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

Aus den Genussregionen A/G

€ 12,50

Walserstolz aus dem Großwalsertal und Bergkäse von der Dorfsennerei Sibratsgfall serviert mit Quittenguazle(Apfelquittengummibärle) Senf von der Wachauer Marille, Löwenzahngelée und Südtiroler rote Trauben Chutney natürlich alle hausgemacht, dazu frisches Brot.

UND ZUM ABSCHLUSS ETWAS SÜßES...NATÜRLICH HAUSGEMACHT

Gfüllts Omlett...Hoheneck* A/C/G/H

€ 7,00

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

XOND HOFSENNEREI – BIO LANDWIRTSCHAFT BERNHARD FRITZ

Eine kleine Verführung zum Schluss...* G

€ 3,20

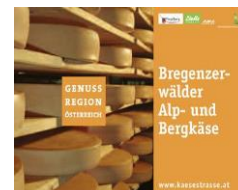
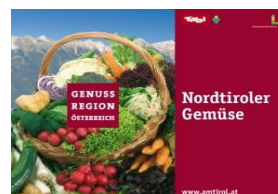
Hausgemachtes cremiges Joghurteis vom Walser Joghurt mit selbstgemachtem schwarzen Johannisbeerlikör aufgespritzt

Handgemachte Edelschokolade mit Cuvee 7 verfeinert F/H

€ 5,00

In Zusammenarbeit mit der Schokoladenmanufaktur Fenkart in Hohenems haben wir eine einzigartige Schokolade mit feinsten Füllungen unserer 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 mit Maronen und karamellisierten Kürbiskernen gefüllt

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

Praline vom Bergkäse aus dem Jahr 2017 – Teigtaschen vom gereiften Ziegenkäse
– Blattsalate – Apfel/Rosenblüten/Gelee

Nudeln vom Martinshof in Buch A/C/G

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 Distelöl gebraten

Unser Veganes Gericht – Dinkelchüachle A/L

Mit aromatischen Gewürzen verfeinerte Laible vom Vorarlberger Dinkel mit geschmolzenen Tannenhonigzwiebeln – Sauce vom jungen Paprika – Eingelegter Kürbis süß/sauer
Auch als Hauptgericht erhältlich

Winterzeit. A/C/G/F/H

Topfenknödel – Pralineneis - Creme von Marille und Wintergewürzen - Hollerkoch
(Wachauer Marille / Holunder aus Nachbars Garten)

Menüpreis pro Person ohne Weinbegleitung:

€ 44,90

Menüpreis pro Person mit Weinbegleitung:

€ 69,90

Die GENUSS REGION ÖSTERREICH ist die größte Kulinarik Initiative 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

Steinpilzessenz - Ravioli vom Züngerl
(Landwirtschaft Otto Berwanger)

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

Ravioli in Rosmarin gebraten, kräftige Geflügelessenz, Backhendl und Ententerrine im Weckglas

Reis in der Walser Chuche ? A/C/D/G

Walser Siedlungsgebiete waren auch im Aostatal im nördlichen Piemont in der Gegend um Vercelli
Risotto mit würzigen Erbsen verfeinert – Lauwarme Lachsforelle mit einer Marinade
von Gebirgsblütenhonig, Kräutern und Blüten serviert.
(Honig: Herbert Edlinger, Fisch: Fischzucht Link, Heimertingen)

Genusslandwirtschaft Hermann Stiegeler, Hirscheegg A/C/L/M

Filet vom Walser Rind - Zwiebel/ Tannenhonig/ Marmelade - Steinpilze aus dem Kleinwalsertal
– Cuvee 7 Sud – Rahmpolenta.
(GenussRegion: Kleinwalsertaler Wild und Rind / Brahmata Riebel – Richard Dietrich)

Winterzeit. A/C/G/F/H

Topfenknödel – Pralineneis - Creme von Marille und Wintergewürzen - Hollerkoch
(Ländle Topfen/ Wachauer Marille)

Menüpreis pro Person ohne Weinbegleitung:

€ 52,90

Menüpreis pro Person mit Weinbegleitung:

€ 77,90



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

...ist der Name einer 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.