

• 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.

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 € 6,50

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

A Brüüa mit Fleischkrapfa* A/C/L/M € 5,60

Kräftige Rindssuppe mit hausgemachter Maultasche

Chääs Suppa* A/C/G € 6,50

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 € 7,00

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

LANDWIRTSCHAFT FRIEDRICH KESSLER/RIEZLERN

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

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 € 5,00

WALSER RIND, GENUSSLANDWIRTSCHAFT ALBERT HEIM/MITTELBERG

Fleischchüachle vom Rind * A/C/G/M € 16,60

Unser Hackbraten wird mit Rindfleisch, Gewürzen und Kräutern angesetzt und im Ofen gebacken.

Dazu servieren wir Winterpilze mit Schlagrahm verfeinert und gebratene Semmelknödelwürfel.

„Hirtennudeln“* A/C/L € 12,00

Nudeln mit Hackfleisch vom Rind, Erbsen und Schinken

in Tomatensauce mit Rahm verfeinert

Rumpsteak der Saison * A/C/G/L € 27,90

Gebratenes Rückenstück vom Walser Rind, mit Bergschinken chips und geschmolzenen

Tannenhonigzwiebeln in herzhafter Sauce vom Bregenzerwälder Bergkäse serviert.

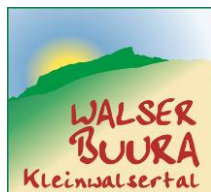
Als Beilage servieren wir hausgemachte, geschabte Spätzle.

GEFLÜGEL VOM KLAUS FLATZ AUS HARD/ VORARLBERG

„Bergkräuterschnitzel“ A/C/G € 17,10

Gebackene Schnitzel von der Pute, gewälzt in Vorarlberger Bergkäse, Bärlauch und Semmelbrösel.

Dazu servieren wir gedämpfte Erdäpfel, vitaminreiche Blattsalate und Preiselbeeren.



„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- € 14,50

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

AUS DER GENUSSREGION GENUSSLANDWIRTSCHAFT OTTO BERWANGER/MARTIN VEIT - RIEZLERN

„Hauswurscht“* L/O € 10,50

Pikante, gegrillte Bratwurst vom Walser Rind und Schwein mit kräftigem Bratensaft serviert. Dazu lauwarmer Krautsalat und Rosmarinkartoffeln.

AUS DER VEGETARISCHEN KÜCHE...

Pilze vom Lenz – Nudeln vom Martinshof* A/C/E/G € 14,00

Nudeln in würzigem Pesto von Nordtiroler Rucola, Kürbiskernen und Bergkäse geschwenkt, dazu frische Pilze mit marinierten Tomaten, Lauchzwiebeln und gerösteten Sonnenblumenkernen in Distelöl gebraten.

Hausgemachte Kä Schnöpfle* A/C/G/L -K- € 9,90

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 € 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 und Hittisauer Bergkäse, serviert mit Ribisl Cumberlandsauce, Kitseer Marillen Senf, Südtiroler rote Trauben Chutney natürlich alle hausgemacht und Walser Gebirgsblütenhonig, dazu frisches Brot

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

XOND HOFSENNEREI – BIO LANDWIRTSCHAFT BERNHARD FRITZ

Eine kleine Verführung zum Schluss... * G

€ 3,20

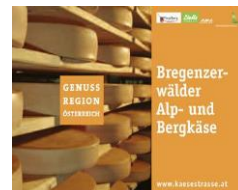
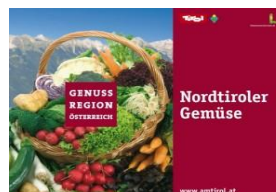
Hausgemachter Joghurtschaum vom Walser Joghurt mit selbstgemachtem schwarzen Johannisbeerlikör aufgespritzt

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 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 mit Maronen und karamellisierten Kürbiskernen gefüllt

Aus den Vorarlberger Genussregionen A/C/G

Praline von Dreierlei Käse – Blattsalat/Tomaten/Sprossen

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 Spargel süß/sauer
Auch als Hauptgericht erhältlich

„Ländle Topfen und Rhabarber“ A/C/G/F

Topfenknödel - Topfennudeln – Rhabarber/Topfen/Eis - Ragout von Rhabarber und Tannenhonig

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/D/G

Ravioli vom Rindszüngerl in brauner Süsrahmbutter geschwenkt
(GenussRegionen: Kleinwalsertaler Wild und Rind)

Vom Lamm aus dem Kesselschwand A/C/G/M

Strudeltäschle vom Lamm – Eingelegter Spargel süß/sauer – Hagebuttensauce - Honigkräcker
(Landwirtschaft Friedrich Kessler)

Reis in der Walser Chuche ? C/G

Walser Siedlungsgebiete waren auch im Aostatal im nördlichen Piemont in der Gegend um Vercelli dem heutigen Hauptanbauggebiet für Reis in Italien.

Risotto mit würzigen Erbsen verfeinert – Lauwarme Lachsforelle mit einer Marinade von Gebirgsblütenhonig, Kräutern und Blüten serviert.
(Honig: Herbert Edlinger, Fisch: Fischzucht Link, Heimertingen)

Jagdgenossenschaft Mittelberg I/ Jäger Reinhard Schuster A/C/E/G

Gebrautes Rückenstück vom Reh, Gamsragout und Strudeltäschle vom Wild – Steinpilze – geeistes Nordtiroler Rotkraut - Dinkelnudeln vom Martinshof in Rucolapesto geschwenkt .
(GenussRegionen: Kleinwalsertaler Wild und Rind, Nordtiroler Rotkraut)

„Ländle Topfen und Rhabarber“ A/C/G/F

Topfenknödel - Topfennudeln – Rhabarber/Topfen/Eis - Ragout von Rhabarber und Tannenhonig

Menüpreis pro Person ohne Weinbegleitung:

€ 52,90

Menüpreis pro Person mit Weinbegleitung:

€ 72,90



„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.