

• WIRTSHAUS •
H O H E N E C K
CAFÉ • RESTAURANT

FRISCHER SPARGEL

Von 12.00 Uhr – 13.30 Uhr / 17.30 Uhr – 20.00 Uhr

Spargelsuppe G/L € 7,80

mit Schlagrahm verfeinert, dazu Teigtasche mit Maronen und karamellisierten Kürbiskernen gefüllt.

SALAT

Von der Vorarlberger Pute – Naturprodukte Flatz/ Hard € 18,00

Roulade von der Putenbrust mit Bärlauchbrät und Spargel gefüllt. Dazu servieren wir Spargelsauce mit Rahm und vitaminreiche Blattsalate, Sprossen, Radießchen, Rote Beete Würfel und Brot.

HAUPTGERICHTE

Spargel Hollandaise C/G/L € 19,00

Frischer Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise und gedämpften Erdäpfeln

Der Klassiker G € 18,00

Frisch gekochter Spargel mit zerlassener Butter und gedämpften Erdäpfeln

Unser Schinkenteller G/L/C € 21,50

Mit würzigem Schinken aus dem Allgäu unserem Walser Bergschinken dazu frischer Spargel mit zerlassener Butter und gedämpften Erdäpfeln

Frischer Spargel mit Bergkräuterschnitzel A/C/G L € 28,50

Dazu servieren wir Sauce Hollandaise und gedämpfte Erdäpfel

DESSERT

Frühlingsluft A/C/G/F/H € 11,00

- Mousse vom Ländle Topfen mit Erdbeeren
- Halbgefrorenes von Walser Heidelbeeren (Heuberg2021)
- geschmorter Rhabarber aus „Gotta´s“ Garten.



VORSPEISEN

JE € 12,00

Duett von Wild und Steinpilzen JAGD Mittelberg I A/C/G/M

Terrine vom Hirsch - Geeistes vom fermentierten Ahornblatt – Steinpilzessenz – Strudeltäschle vom Reh

Spargelsalat H/M

vitaminreiche Blattsalate und Edlinger´s Bergschinken. Dazu gebratener Spargel mit altem Balsamessig, hausgemachten Bergkräuteröl und Schlüsselblumengelee mariniert.

Chäas ond Blüamle Dorfsennerei Sibratsgfäll A/C/D/G

Risotto mit Vorarlberger Safran verfeinert – Lauwarmer Bachensteiner mit gerösteten Brennesselsamen und hausgemachten Himbeerbalsam veredelt und mit einer Marinade von Gebirgsblütenhonig, Blüten und alpinen Getreide serviert.

HAUPTGERICHTE

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

€ 25,50

Gebratenes Lachsforellenfilet und Teigtasche vom geräucherten Saibling im Sauerkrautsud serviert. Dazu servieren wir Berglinsengemüse und Risotto mit Vorarlberger Safran verfeinert.

„Böfflamott“ Landwirtschaft Alois Hilbrand A/C/O/L

€ 21,50

Auf Niedertemperatur gegartes Schulterstück vom Kalb in einer Sauce unseres Cuvee 7 serviert. Dazu reichen wir vitaminreiches Frühlingsgemüse und schonend gedämpfte Serviettenknödel.

Wild – Rotchruud - Hagebutte Jagd Mittelberg I / Jäger Reinhard Schuster A/C/G/M

€ 32,50

Gebratenes Rückenstück vom Hirsch und Strudeltäschle vom Reh – Sauce von Walser Hagebutten – zweierlei Rotkraut – Auflauf vom hausgemachten Alpbrot.

DESSERT

JE € 11,50

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

Warmer Mandelkuchen mit Mädesüß verfeinert – Mousse vom Ländle Topfen - Eiskrem vom Lavendel aus unserem Garten

Praline „Hoheneck Bolla“ Schokoladengenuss Fenkart C/G/F/H

Handgemachtes Schokoladen-Trüffel-Parfait in gerösteten Kürbiskernen gewälzt und auf einer Sauce von Zwetschken serviert – Streusel von Löwenzahn und Gewürzen.

Bachener Riibl – Erdbeere – Rhabarber A/C/F/G

Gebackener süßer Polenta im Wecklgas serviert - Gefrorenes von Balsam Erdbeeren mit Fenkart´s weißer Schokolade umhüllt und mit Blüten verfeinert – Ragout vom Rhabarber

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
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
Milch und Bergbauerneis	Miluh Gelato Naturale, Familie Feurstein -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
Wälderhennelle 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
Schokolade	Fenkart Schokoladengenuss - Hohenems
Äpfel und- Saft/ Edelbrände vom Bodensee	Familie Albert Büchele, Hard
Bergkäse/ Weichkäse 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 sowie Ländle Milchprodukte von Vorarlberg Milch um nur einige zu nennen. Eferdinger Gemüse, Steirischer Kren und Kürbiskernöl g.g.A, oder Waldviertler Graumohn 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!