

HOHENECK



SPEISEKARTE

WIR AKZEPTIEREN NEBEN BARZAHLUNG AUCH ALLE GÄNGIGEN KREDITKARTEN AB EINEM
MINDESTUMSATZ VON € 20,00

* Gerichte, die mit einem Stern markiert sind, werden auch außerhalb unserer Essenszeiten
(12.00 Uhr – 13.45 Uhr/ 17.30 Uhr – 20.30 Uhr) serviert. Nachmittags extra Karte.

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

ALLES WAS MAN VON UNSEREM HÖCHSTEN WALSER BERG DEM WIDDERSTEIN SEHEN KANN“

Das sind im Umkreis von 80 km die Regionen Vorarlberg – Bodensee – Allgäu – Tirol
und nicht zu vergessen, natürlich das Kleinwalsertal.

Wir verwenden Produkte die garantiert schonend produziert wurden, ohne lange Lager- und Lieferzeiten. 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 sowie das Rind mit Hörnern, im Sommer auf der Alp und artgerecht behandelt. Natürlich auch heimisches Gemüse und Obst sowie Molkereiprodukte aus kleinbäuerlichen Strukturen.

Unsere Werte: Die Liebe zum Beruf, Stolz auf die Lebensmittel die wir verarbeiten dürfen und die Einstellung, dass Regionalität kein Lippenbekenntnis, sondern eine Herzensangelegenheit ist.

Wir sind ganz besonders stolz auf die Kostbarkeiten aus unserer Region und beziehen deshalb:

Kalbfleisch aus dem Alpenwald	Familie Andreas 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	Jagdgenossenschaft Sonthofen I - Reinhard Schuster
Walser Joghurt	Xond Hofsennerie – Jodok 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, Hirscheegg
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
Frische Pilze, Essig	Champignon Lenz aus Wolfurt
Weisser Riebel – Polenta	Richard Dietrich Kostbarkeiten, Lauterach
Schokolade	Fenkart Schokoladengenuss - Hohenems
Äpfel und- Saft/ Edelbrände vom Bodensee	Familie Albert Büchele, Hard
Bergkäse/ Weichkäse aus dem Bregenzerwald	Dorfsennerie Sibratsgfall/ Vorarlberg
Walserstolz aus dem Großwalsertal	Sennerie Großwalsertal
Stanzer Zwetschke/ Schnaps	Giggusbrennerie Stefan Nothdurfter
Wachteleier	Markus Fischer/Egg
Safran aus Vorarlberg	Genusshortus/ Viktorsberg
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. 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!

EINE KALTE KLEINIGKEIT VORNEWEG...

Bergwild - A/C/G L € 16,00

Gebackenes/Mousse/Terrine von Reh und Hirsch – zweierlei Ahorn – Sauce von Walser Vogelbeeren

Vogelbeeren sind entgegen der landläufigen Meinung nicht giftig. Vom rohen Verzehr der Früchte ist somit abzuraten.

Diese Unverträglichkeit baut sich jedoch sowohl durch Frosteinwirkung als auch durch Erhitzen komplett ab.

Vogelbeeren enthalten doppelt so viel Vitamin C wie eine Zitrone und sind somit ein sehr gesundes Wildobst.

Heimisches Gebäck * A/C/G € 4,00

3 verschiedene Scheiben Walser Brot mit leckerem Aufstrich p. P.

ZWISCHENDRIN.....ETWAS WARMES DAVOR ?

„Herrgottsbscheißerle“ - der Walser Fleischkrapfa * A/C/G/L/M € 11,00

Geröstete Maultasche – Ei – eingelegte Sommerpilze – Öl von Walser Bergkräutern

Der Dost ist ein sehr aromatisches Würzkraut. Bevorzugte Standorte dieser Pflanze sind magere Böden auf kalkhaltigem Untergrund teils sonnig. Wir haben Dost in unserem hauseigenen Garten gezogen und ziehen daraus ein Dostöl.

Wälder Chääs ond Blüamle Dorfsennerei Sibratsgfäll / und A/C/D/G € 14,00

Lauwarmer Bachensteiner und geröstete Brennesselsamen - vitaminreiche Blattsalate

- Marinade von Gebirgsblütenhonig, Blüten und alpinen Getreide

Die Sennerei Sibratsgfäll liegt in einem weiten Talkessel des Vorderbregenzerwaldes, die Tiere weiden nach der winterlichen

Stallhaltung im Frühjahr und im Herbst auf den in mittlerer Höhe (um 900 m) gelegenen Vorsäßen und den Sommer über auf den Hochalpen

Lachsforelle - Buttermilch - Gällarääba – Latsche Fischzucht Christian Link/ Heimertingen A/C/G € 16,00

Filet von der Allgäuer Lachsforelle in einem Gewürz von Mädesüß und Himbeeren gegart – geschmorte

Urkarotte – Buttermilch/Latschenkiefer/Dressing - Gebratener Kräuterseitling in Rosmarinöl eingelegt.

Die Latsche bildet häufig bei uns im Tal meist die obere Baumgrenze – bereits im Juni beginnen wir die Triebe zu sammeln um daraus Latschenhonig herzustellen. Etwas später sammeln wir die jungen, grünen Zapfen um Sie über mehrere Wochen in einem Würzsud zu wässern und darin zu kochen.

UNSERE SUPPEN...FRISCH ZUBEREITET

„Hoheneck's Suppenschüssel“* A/C/G/L/M € 9,00

Kräftige Rindssuppe -Martinshof Nudeln - hausgemachte Maultasche - handgemachter Leberknödel

A Brüüa mit Fleischkrapfa* A/C/L/M € 7,50

Kräftige Rindssuppe mit hausgemachter Maultasche

Unsere klaren Suppen werden als Doppelte Kraftbrühe oder franz. Consomme hergestellt. Dabei werden im ersten Schritt Rinderknochen/Gemüse und Gewürze gekocht. Als zweites wird diese Brühe mit Rindfleisch nochmals erhitzt um eine kräftige Rindssuppe zu erhalten.



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

...ist der Name einer Vereinigung, die vor mehr als 10 Jahren 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.

„ÖNSCHE WALSER CHUCHE MENÜ“

mit Produkten aus einem Umkreis von 80 km entsprechend oben genannten Herkunftskriterien.

Menüpreis pro Person: € 85,00
mit Weinbegleitung: + € 25,00

MENÜ „VEGETARISCHE CHUCHE“

In diesem Menü verarbeiten wir selbst gesammeltes, handgemachtes, heimische Gemüse und Lebensmittel sowie hausgemachte Produkte wie Öle, Essige, Saucen, Sirupe und Liköre.

Menüpreis pro Person: € 70,00
mit Weinbegleitung: + € 25,00

HOHENECK

MENÜ „ÖNSCHE WALSER CHUCHE“

Als Gruaß uus dr Chuche

Bürgermeisterstück – Buttermilch/Latschenkiefer/Dressing – Geeister Apfelkren
(Landwirtschaft Hermann Stiegeler,)

Bergabenteuer

Ein Rundgang unserer handgemachten alpinen Delikatessen
Gebackenes Wild – zweierlei Ahorn - Vogelbeere

Allgäu – Breitach - Chruud

Gerauchter Saibling in Roter Rübe – Senfkohl - Pesto von Mittelberger Buchenblättern.

Walser Himbeere vom Heuberg

Zweierlei Himbeere

Aus dem Alpenwald – Landwirtschaft Familie Hilbrand

Kalb - Powidl - Berglinsen – geeiste Walser Karotte - Alpbrotsouffle

Eine Süßspeise zum Abschluss

Hausgemachtes Küchlein mit Riezler Berghonig veredelt – Eingelegte Bodenseefrüchte – Xond Joghurt.

Wälder Chääs

24 Monate alter Bergkäse – Balsam von Walderdbeeren – geröstetes Birnenbrot



HOHENECK

MENÜ „VEGETARISCHE CHUCHE“

Als Gruaß uus dr Chuche A/C/G

Gebackener Knödel vom fermentierten Ahornblatt- Buttermilch/Latschenkiefer/Dressing
– geeistes Rotkraut.

Urlinsen in Bioqualität aus Österreich A/C/E/G

Ragout von würzigen Berglinsen mit einer Sauce vom Rahmkürbis und Bergkäsknödel
mit Brennesseln verfeinert.

Nudeln vom Martinshof A/C/G

Nudeln vom Dinkel aus dem Rheintal - Pesto von handgesammelten Buchenblättern, Marillenkernöl
und Bregenzerwälder Bergkäse verfeinert - eingelegte Pilze

Chääs ond Blüamle Dorfsennerei Sibratsgfall

Risotto mit Vorarlberger Safran verfeinert – Lauwarmer Bachensteiner - geröstete Brennesselsamen
- Marinade von Gebirgsblütenhonig, Blüten und alpinen Getreide

Unser Veganes Gericht - Dinkelchüachle A/L

Mit aromatischen Gewürzen verfeinerte Laible vom Vorarlberger Dinkel mit geschmolzenen
Tannenhonigzwiebeln – Sauce vom Wurzelgemüse – Süß/sauer mariniertes Gemüse

Eine Süßspeise zum Abschluss

Handgemachtes Küchlein mit Riezler Berghonig veredelt – Eingelegte Bodenseefrüchte – Xond Joghurt.

Zum Abschluß

Zweierlei von der Vogelbeere - eine kulinarische Explosion



HAUPTSACHE

VOM ALLGÄUER SCHWEIN - ALLGÄUER LANDMETZGEREI ADOLF BAUR -RONSBERG/ UNTERALLGÄU

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft hat die Allgäuer Landmetzgerei Adolf Baur aus Ronsberg-Zadels bereits dreimal mit dem Bundesehrenpreis geehrt, der die höchste Qualitätsauszeichnung der deutschen Ernährungswirtschaft darstellt. Die Bundesehrenpreise werden jährlich nur an zwölf Unternehmen der deutschen Fleischwarenbranche verliehen.

„Bergkräuterschnitzel“ * A/C/G € 21,00

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

VON DER FISCHZUCHT LINK AUS HEIMERTINGEN

Qualität und Tradition sind eng miteinander verbunden. Als reiner Quellwasserbetrieb, dessen Quellen 500 m von der Anlage entfernt entspringen, züchtet die Familie Link seit 1927 in bereits 5. Generation Speisefische in hoher Qualität.

Fisch ond Chruud A/C/G/L € 29,00

Gebratenes Lachsforellenfilet - Sauerkrautsud – Berglinsen
– geschmorter Senfkohl - Risotto mit Vorarlberger Safran verfeinert.

Safran aus Vorarlberg: Als botanisches Experiment im Hausgarten gestartet, blühen im Vorarlberger Rheintal wieder tausende, feingliedrige, lilafarbene Blüten inmitten von Weideland und Streuobstwiesen. Die jungen Blüten werden in Handarbeit geerntet und die Safranfäden von den Blüten separiert.

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

WILD JÄGER REINHARD SCHUSTER - JAGDGENOSSENSCHAFT SONTHOFEN I/ NATURPARK STRAUSBERG

Wild – Rotchruud - Ahorn A/C/G/ L/M € 38,50

Gebratenes Rückenstück vom Reh - gefülltes Strudeltäschle vom Hirsch – Sauce von Walser Vogelbeeren
– zweierlei vom Rotkraut und fermentierten Ahorn - Auflauf vom Walser Alpbrot

Die jungen Blätter des Bergahorn eignen sich durch den milden und nussigen Geschmack hervorragend zum fermentieren.

Das Strausbergmoos in Sonthofen im Allgäu ist Teil des Naturschutzgebietes Allgäuer Hochalpen. Es handelt sich um ein Hochmoor unterhalb des Imberger Horns mit seltenen Tier- und Pflanzenarten.



NAEMMES GUATSEIN PLÄDOYER FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

Die Gebirgsregionen Kleinwalsertal, Allgäu und Vorarlberg mit dem Ausläufer bis hin zum Bodensee sind eine wahre Schatzkammer für jeden Koch. Vor mehr als 40 Jahren nahm die Idee, die regionale Küche auszubauen Fahrt auf. Von jeher ausschlaggebend für die Qualität und die Umsetzbarkeit der regionalen Spezialitäten waren die Lebensmittel und deren Produzenten.

Wir haben eine Internetplattform mit dem Namen. „www.naemmes-guats.com“ zu den Themen Genuss - Handwerk- Natur entworfen.

Wir wollen alte Rezepte nicht nur neu interpretieren, sondern wollen eine direkte Verbindung mit den Produzenten und Landwirten herstellen. Um einen regionalen Kreislauf zu schaffen werden bei Rezepten auch gleich Bezugsquellen genannt.

Unsere Rezepte werden in Form von kleinen Bildgeschichten aufbereitet. Zu allen Lieferanten möchten wir eine kleine Geschichte erzählen - in Schriftform sowie mit von uns Selbstgemachten oder zur Verfügung gestellten Imagefilmen.

Im dazugehörigen Onlineshop gibt es verschiedenste handgemachte Produkte aus unserer Küche käuflich zu erwerben. Gerne können diese auch bei uns im Wirtshaus Hoheneck für Zuhause mitnehmen.

KALB AUS DEM ALPENWALD VOM ANDREAS HILBRAND

Auf dem Höhenweg nach Baad findet sich auf knapp 1400 m Seehöhe der Weiler Alpenwald. Erste Erwähnung findet das Anwesen im Jahre 1573. Heute steht in dieser Alpsiedlung noch das 1621 erbaute Bauernhaus sowie weitere Wohnhäuser
In dieser autofreien Zone liegen die Wiesen und Gebäude der Familie Hilbrand.

Die Kälber werden ohne Kraftfutter dafür mit Muttermilch und Gras bzw. Heu aufgezogen. Durch das langsamere Wachstum und die Mischfütterung hat das Fleisch eine etwas dunklere Farbe.

„Schnitzel und Pilze...einfach unschlagbar“ A/C/G/L € 29,50

Gebratene Schnitzel vom Mittelberger Kalb und Kräuterseitling in Rosmarinöl eingelegt in einer Sauce unseres Cuvée 7 serviert. Dazu reichen wir vitaminreiches Wintergemüse und Nudeln vom Martinshof mit einem Pesto von handgesammelten Buchenblättern, Marillenkernöl und Wälder Bergkäse verfeinert.

Durch den leicht säuerlichen Geschmack eignen sich Buchenblätter hervorragend für unser handgemachtes Pesto

„Fleischchüachle vom Jungvieh*“ A/C/G/L/M -K- € 19,00

Unser Hackbraten wird mit Hackfleisch, Gewürzen und Kräutern angesetzt und im Ofen gebacken. Dazu servieren wir ein hausgemachtes Ragout von Zwiebeln und selbstgemachten Tannenhonig als Marmelade eingekocht und mit richtigen Knöpfle angerichtet. Das Ganze wird mit einer Sauce von Walser Heublumen und Vorarlberger Bergkäse aufgegossen.

Walser Bergheu - das erste Heu liefern die Wiesen, welche im Frühjahr nicht beweidet werden, dann folgen diejenigen die beweidet wurden, was im Tal mit „Sobba“ bezeichnet wird. Dann folgt entweder das Bergheu oder die „Rüüche“ und am Ende der zweite Schnitt das „Oomed“ und bei besonders guten Sommern das „Sobbaomed“.

RIND AUS DER GENUSSLANDWIRTSCHAFT HERMANN STIEGELER

Unsere Rinder bzw. Ochsen sind mindestens 24 Monate alt und waren zweimal in dieser Zeit jeweils 100 Tage auf der Alp. Es sind alpine Rassen (Pustertaler Sprinzen und Hinterwälder Rind) haben noch Hörner und werden in Mutter/ Kuh/ Haltung aufgezogen. Das Fleisch reift nach der Schlachtung 28 Tage bei 1 – 3 Grad in unserem Kühlraum

Hirtennudeln“ * A/C/L -K- € 13,00

Nudeln mit Hackfleisch von 100 % Walser Rind mit Spänen vom Vorarlberger Käse serviert.

Die Klimabedingungen in unserem Tal und die Nahrungsgrundlage ergeben eine große Artenvielfalt an Kräutern und Gräsern Diese einzigartige Kräutervielfalt hat maßgeblichen Einfluss und wirkt sich vor allem auf die Fleischqualität vorteilhaft aus.

As Golasch vom Rend A/C/G -K- € 16,00

Unser Gulasch aus Wade oder Schulter wird auf alte Österreichische Art mit viel Zwiebeln angesetzt und über Stunden im eigenen Saft gedünstet. Danach reift dieses Gulasch im eigenen Saft.

Als Beilage servieren wir schonend gedämpfte Serviettenknödel mit Kräutern verfeinert.

Die Klimabedingungen in unserem Tal und die Nahrungsgrundlage ergeben eine große Artenvielfalt an Kräutern und Gräsern Diese einzigartige Kräutervielfalt hat maßgeblichen Einfluss und wirkt sich vor allem auf die Fleischqualität vorteilhaft aus.

Von „Kopf bis Fuß“& Belper Knolle € 38,50

Filet vom Hirschegger Rind mit gehobelten Trüffelkäse verfeinert und mit Ravioli vom Kalbsbries auf einer Sauce unseres Cuvée 7 serviert. Dazu reichen wir geschmorte Urkarotte und handgemachte Schupfnudeln.

Was ist Belper Knolle oder Trüffelkäse?

Rohmilch vom Simmentaler Rind, frischer Knoblauch aus dem Emmentaler und rosa Kristallsalz (Steinsalz) bilden die Basis. Anschließend werden die Knollen von Aussen mit Pfefferstaub bestreut und für über 12 Wochen langsam getrocknet.



Kleinwalsertal – die genussvollste Sackgasse Österreichs!

Unsere Gebirgsregion ist eine Schatzkammer der Artenvielfalt - natürliche Bergwälder, Gebirgsbäche, Wiesen und Berghänge: In den alpinen Freiräumen findet man seltene Pflanzen und sensible Lebensräume, die sich über Jahrtausende entwickelt haben. Die für unsere Heimat typischen alpinen Wildtiere und haben hier noch ruhige und zusammenhängende Rückzugs- und Wanderräume.

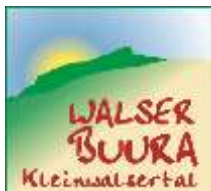
Die Landwirtschaft versucht behutsam im Kreislauf der Natur diese einzigartige Natur- und Kulturlandschaft zu erhalten

Es ist umso wichtiger in der heutigen Zeit das unsere Region eine breite Palette hochwertiger landwirtschaftlicher Produkte anbieten kann. Gemeinsam können wir aufzeigen, das die Partnerschaft zwischen Gastronomie und Landwirtschaft bereits sehr gut funktioniert.

Auf unserer Speisekarte sind bei jedem Gericht kleine Geschichten zu den Lebensmitteln oder den dazugehörigen Lebensmittelveredlern namentlich erwähnt.

Zu jedem dieser Genusshandwerker besteht ein persönlicher Kontakt.

Die Liebe zum Beruf, Stolz auf die eigenen Produkte und den Charakter, dass Regionalität kein Lippenbekenntnis, sondern eine Herzensangelegenheit ist, eint uns.....



Auf eine visuelle Ebene stellte das Wirtshaus Hoheneck die annähernd 30-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.

„ MEOR EHROD DAS AULT, UND GRÜSSED DAS NÜ,
UND BLIBOT ÜS SEALB UND DR HOAMAT TRÜ.“

"Wir ehren das Alte, begrüßen das Neue, und bleiben uns selbst und unserer Heimat treu",
Zitat von Johann Gebhard Wölfle

AUS DER VEGETARISCHEN KÜCHE...

Nudeln vom Martinshof * A/C/E/G € 17,00

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

Der Martinshof in Buch....unser Partner für Teigwaren und Mehl.....Regionalität auf höchstem Niveau !
Nudelspezialitäten direkt vom Bauernhof – Bio-Freilandeier und Bio-Dinkel –**regional und biologisch!**

Urlinsen in Bioqualität aus Österreich * A/C/E/G -K- € 21,00

Ragout von würzigen Berglinsen mit einer Sauce vom Rahmkürbis und Bergkäseknödel mit Walser Brennesseln verfeinert.

Unsere Bio Berglinsen stammen von österreichischen Bio-Bauern und sind sehr intensiv nussig schmeckende Linsen.
Wir sammeln die frischen Brennesselblätter im Frühjahr! Dazu geröstete Brennesselsamen - der nussige Geschmack ist eine zusätzliche Bereicherung für dieses Gericht ist

Hausgemachte Kääs Chnöpfle * A/C/G/L -K- € 14,00

Geschabte Knöpfle mit Vorarlberger Spätzlemehl, Bergbauernmilch und Eiern von glücklichen Hühnern aus Freilandhaltung hergestellt und mit Bergkäse, Emmentaler und Räbkäs zubereitet, dazu Röstzwiebeln.

Eine der bekanntesten Vorarlberger Marken darf natürliche auch bei uns nicht fehlen. Über 500 Vorarlberger Landwirte zwischen Arlberg und Bodensee stellen die Milch für die Genossenschaft „Vorarlberg Milch“ her. Die Ländle Milch Produkte stehen für Tierwohl, gentechnikfreie Fütterung und Glyphosatverbot auf den Grünflächen, auf denen die Kühe mindestens 120 Tage im Jahr grasen.

Dazu empfehlen wir einen Salat G/M € 7,00

Unser Veganes Gericht - Dinkelchüächle A/L € 22,50

Mit aromatischen Gewürzen verfeinerte Laible vom Vorarlberger Dinkel mit geschmolzenen Tannenhonigzwiebeln – Sauce vom Wurzelgemüse – Süß/sauer marinierter Kürbis

Urdinkel ist ein Korn mit feinem, nussartigen Aroma das zu den ältesten Getreidearten der Menschheit gehört und bereits vor tausenden Jahren gepflanzt wurde. Der Martinshof Dinkel wird von ca.60 Vorarlberger Bauern ausschließlich in Vorarlberg angebaut.
Die Partner-Landwirte dürfen keine Pflanzenschutzmittel oder Halmverkürzer verwenden und nicht chemisch düngen.

KÄSE SCHLIEßT DEN MAGEN

Vorarlberger Käse * A/G € 15,00

Walserstolz aus dem Großwalsertal, Bergkäse und Bachensteiner von der Dorfsennerei Sibratsgfäll dazu Ziegenfrischkäse. Dazu servieren wir Vogelbeermus, Buchenblätterpesto und geliertem Löwenzahn – natürlich alles hausgemacht, dazu Brot.

Die Sennerei Sibratsgfäll liegt in einem weiten Talkessel des Vorderbregenzerwaldes, die Tiere weiden nach der winterlichen Stallhaltung im Frühjahr und im Herbst auf den in mittlerer Höhe (um 900 m) gelegenen Vorsäßen und den Sommer über auf den Hochalpen
Walserstolz- die Herstellung dieses Charakter-Käses ist Handarbeit. Jeder Laib wird von Käsemeistern im „Biosphärenpark Großes Walsertal“ mit viel Wissen und großer Sorgfalt erzeugt.

**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, Seespinnne <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!

NAEMMES SÜASSUNSERE DESSERTS

Riibl – Chüachle- Schottasiieg – Haibluma A/C/F/G/H € 15,50

Gebackenes Maisgrießküchlein – mit Siig (Wälderschokolade), Mandel und eingelegter Hirschbirne gefülltes Hefegebäck – Geeiste Praline von Heublumen mit Blüten aromatisiert – Sommerfrüchte in Rum eingelegt.

Mit Riiebl bezeichnet man in Vorarlberg Maisgrieß oder Polenta – Im Kleinwalsertal als Türggamääl benannt. Aufgrund des intensiven, honig-, Vanille - bis mandelartigen süß-herben Duftes wird Mädesüß zum Aromatisieren von Desserts verwendet.

Streuobst A/C/G/F/H € 13,00

Knödel vom Karamell, Birnenbrot und Äpfeln – hausgemachte Knusperschokolade – Halbgefrorenes von der Cuvee 7 Birne – Creme von der Quitte und Wintergewürzen

Sig, Siig – Schottagsiieg - Schokolade der Alpen

Was ist SIG genau – wie wird er hergestellt ? Molkewasser wird unter Zugabe weiterer Komponenten wie Zucker, Rahm und Butter eingekocht und karamellisiert schließlich. Dabei bleibt eine Art Karamell übrig, das "Sig" genannt wird. Er wird auch als Schokoladeersatz zum Naschen verwendet. Der Geschmack in Kürze: Eine geschmackvolle Karamellnote mit süßen und salzigen Anklängen.

Wie könnte bei uns Creme Brulee´ schmecken? A/C/F/G/H € 14,00

Gestockte Buttermilch mit süß/saurem Fichtengelee überkrustet – Eiskrem von der Walser Hagebutte – eingemachte Heidelbeeren – Nougatmousse mit Orangenschale verfeinert.

Als Bros bezeichnet man die Wipfel von jungen Fichtentrieben, welche mit Gewürzen eingekocht werden.

Praline „Hoheneck Bolla“ * Stefan Nothdurfter- Stanz/ Tirol A/C/G/F/H € 12,00

Handgemachtes Schokoladen-Trüffel-Parfait in gerösteten Kürbiskernen gewälzt und auf Powidl (Zwetschkenmus) serviert – Streusel von Löwenzahn und Aromaten.

Der Löwenzahn ist ein Alleskönner – nährstoffreich – farbgebend – und in vielen Variationen in der Küche verwendbar. Im Kleinwalsertal wird der Löwenzahn im Dialekt als „Schwiimaia“ bezeichnet.

XOND HOFSENNEREI – BIO LANDWIRTSCHAFT BERNHARD FRITZ

Im Hofladen der Familie Fritz in Riezlern im Kleinwalsertal gibt es neben den hochwertigen Milchprodukten der eigenen Kühe und Ziegen aus der eigenen Hofsennerie auch Käsespezialitäten aus anderen Regionen Vorarlbergs zu kaufen. Vom Biobauernhof mit Ziegen- und Rinderhaltung gibt es auch Fleisch, Schinken und Wurstwaren.

Eine kleine Verführung zum Schluss... * G € 4,00

Hausgemachtes cremiges Joghurteis vom Walser Joghurt mit selbstgemachtem schwarzen Johannisbeerlikör aufgespritzt.

HANDGEMACHTE EDELSCHOKOLADE MIT CUVEE 7 VERFEINERT F/H

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 € 5,00

Unser Eis aus dem Kleinwalsertal.....

Dafür wird ausschließlich frische Walser Bergbauernmilch verwendet.

Die Kühe der Familie Feurstein verbringen den Sommer auf der Alp, wo sie auf naturbelassenen Bergwiesen viele saftige Kräuter und Gräser finden. Im Winter bekommen die Tiere ausschließlich Heu.

In einem sanften Verfahren entstehen so in Handarbeit Eissorten, die ohne künstlichen Farb-, Geschmacks-, und Konservierungsstoffe sowie ohne Ei und Glutenfrei hergestellt werden.



EISKALTE VERFÜHRER

Nuss <small>A/C/E/G/H</small> 3 Kugeln Nußeis mit Eierlikör vom Martinshof, Eiswaffeln und Schlagrahm	€ 8,00
Schokotraum <small>A/C/F/G</small> Schokoladeneis mit hausgemachter Sauce von Schokolade und Honig. Dazu Gewürzstreusel, Schlagrahm und Eiswaffeln	€ 8,50
Vanilla Special <small>A/C/G/H</small> Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl und karamellisierten Kürbiskernen	€ 4,10
Eiskaffee <small>A/C/G</small> Vanilleeis aufgefüllt mit Kaffee, dazu Schlagrahm	€ 5,20
Eisschokolade <small>A/C/F/G</small> Vanille- und Schokoladeneis aufgefüllt mit Trinkschokolade, dazu geschlagene Sahne.	€ 5,50
Gemischtes Eis <small>A/C/F/G</small> 3 Kugeln Bergbauerneis Hausgemachte Eiskrem gegen Aufpreis. mit Schlagrahm	€ 5,00 € 5,80

Das „Hoheneck“ Apartment

Ein Urlaubstraum für bis zu 4 Personen

Alles auf einer Etage mit 110 qm Platz zum Kochen, Essen, Schlafen und Wohlfühlen.

Ausstattung

- Das Hoheneck Appartement liegt im Ortszentrum von Mittelberg.
- Alles auf einer Etage im 1. Stock.
- 1 Parkplatz vor der Tür
- 2 Schlafzimmer mit Doppelbett in beiden Schlafzimmern
- Auf 110qm kochen, essen, wohnen (Bettwäschegarnitur, Handtücher- & Saunatücher sind vorhanden)
- Neu ausgestattete Küche mit Kühlschrank, Backofen, Geschirrspüler, Kaffeemaschine und Kochutensilien (Küchentücher und Spültuch sind vorhanden)
- Küchenblock freistehend mit Ceranfeld und Bora Abzugssystem.
- Geschirr Villeroy & Boch
- Badbereich mit Regenwalddusche, WC und großem Waschtisch in Maßanfertigung.
- Smart TV 55 Zoll mit Internetfunktion.
- Free Wi-Fi vorhanden eigenes W LAN
- Große Sofalandschaft zum entspannen
- Fön
- Große Sonnterrasse mit Liegestühlen, Esstisch, großzügiger Bestuhlung, Großschirm und einem herrlichen Blick in die Mittelberger Bergwelt
- Holz Sauna mit Ausblick
- Skilift ca. 200 m Luftlinie vom Haus entfernt
- Die Bushaltestellen sind fast vor der Haustüre (ca.50 m).
- Supermarkt in 200 m Entfernung
- Einstieg in das Mittelberger Wanderwegenetz sind ebenfalls im Nahbereich ca. 300 m
- Eigenes beheiztes Ski Depot



„OSWALD ZWENG LÄßT DIE SCHÖNE UNTERE ALPHÜTTE ABRECHEN UND DAS BAUHOLZ NACH MITTELBERG SCHAFFEN, DAVON DAS KAFEE HOHENECK ZU BAUEN“ DER GRUNDSTOCK DER ALPE STAMMT AUS DEM 18. JAHRHUNDERT“

Zitat aus dem Buch, Alpbücher im Kleinwalsertal von Anton Amann

- Die „Hoheneck Apartment“ – in Zusammenarbeit des Architekturbüro´s Noichl und heimischer Handwerker– gestaltet 2021. „Gastlich“ im besten Wortsinn, mit handwerklich feinen Möbeln aus der Region, außerdem:
- Wandverkleidungen, Nachhaltig wiederverwendet aus bestehender Bausubstanz – das Holz (nach Aufzeichnungen aus dem Alpbuch von Anton Amann teilweise aus dem 18. Jahrhundert) wurde abgetragen, neu aufgearbeitet und wieder eingebaut.
- Die Kassettendecke wurde bereits 1927 eingepasst. 1977 nach diversen „Verschandelungen“ abgetragen und eingelagert. Wir haben diese Kassettendecke aus ihrem „Winterschlaf“ geholt, abgelautet und neu aufgearbeitet.
- Maßangefertigte Möbel/ Küche und Betten von der Schreinerei Bartl Oberstdorf
- Betten mit 1000er Tonnentaschenfederkern, 7 Zonen- nach Ökotex 100 Standard zertifiziert- Deutsches Markenprodukt - Liegefläche: 180 x200 cm
- Lattenrahmen Duo -Hervorragender Liegekomfort mit 28 Federholzleisten, in 7 ergonomischen Liegezonen. Kopf- und Fußteil manuell verstellbar- Einstellbare Gesäß-/ Beckenzone für individuellen Schlafkomfort
- Kissen- und Bettdecken von der Bayrischen Firma Zollner
- Geölte Eichendielenböden – Raumaustattung Matt/ Hirscheegg
- Bettrücken aus Lodenstoff – Raumaustattung Matt/ Hirscheegg
- Vorhänge aus Natur – verarbeitet von Raumaustattung Briechle/ St. Mang
- Der „100 Millionen Dollar Blick „ Aussicht in die Walser Bergwelt und den Sternenhimmel von der eigenen Terrasse.
- Unsere Sauna, gestaltet von Michael Bartl als Entspannungsoase in ihrem Wohlfühlräumen.

