HOHENECK

GENUSS . HANDWERK . NATUR

Speisenkarte

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.

EINE KALTE KLEINIGKEIT VORNEWEG…

Kräutersaitling - Wälder Chääs – Riiebl - Randig C/D/G/F € 16,00

Vegetarische Jacobsmuschel – Polentaküchlein mit Sibratsgfäller Bergkäse verfeinert –
„Hoheneck“ Pesto (Bärlauch/Buche/Brennessel) – marinierte Rote Beete

Maisriebel (Polenta) Regionalität ist für die Familie Dietrich Aufgabe und Verpflichtung. "Unser Ehrgeiz ist es, Vorarlberger Rohstoffe so zu veredeln, dass daraus wahre Kostbarkeiten entstehen. Richard Dietrich/Preisträger Slow Food Vorarlberg 2024. Die int. Slow Food Stiftung hat den Riebelmais als eines von 11 österreichischen Produkten in die Arche des Geschmacks aufgenommen

Duett von der Gaiß…alles handgemacht Rolf Fischer/Oberwestegg - A/C/G L € 18,00

Terrine vom Walser Ziegenkitz - Sauce vom roten Holunder – Tatar von der Taubnessel
– Geeistes von Walser Vogelbeeren –Foccacia mit Ziegenfrischkäse vom Metzler verfeinert.

Die gezähnten Blattränder der Taubnessel ähneln denen der Brennnessel, besitzen aber keine Brennhaare. Bei uns im Kleinwalsertal steigt die Berg Goldnessel am Grat zwischen Bärenkopf und Kleinem Widderstein bis zu einer Höhenlage von 2000 Metern auf. Der würzige Geschmack der Blätter, der an Steinpilze erinnert, wird von uns über längere Zeit mit Gewürzen fermentiert.

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

Maultasche in Butterschmalz gebraten – eingelegte Pilze – Öl vom Walser Bergschnittlauch

Unsere **"Walser Fleischkrapfa"** eine Erfolgsgeschichte seit mittlerweile 30 Jahren im Wirtshaus Hoheneck.
-NATÜRLICH HANDGEMACHT - Es gibt es unsere Walser Fleischkrapfa in der klassischen Version weiterhin. In der Maultaschensuppe, oder mit gerösteten Zwiebeln und frischen Schnittlauch sind unsere Fleischkrapfa weiterhin ein Fixpunkt auf unserer Speisenkarte.

Lachsforelle - Buttermilch - Latsche Fischzucht Christian Link/ Heimertingen C/G € 17,00

Filet von der Allgäuer Lachsforelle in einem Gewürz von Mädesüß und Himbeeren gegart
– Lauchgemüse mit Dost verfeinert – eingelegte Allgäuer Goldrübe - Buttermilch/Latschenkiefer/Dressing

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

„Linsen – Randig - Kastanie“* A/C/G/L/M € 11,00

Eintopf von Berglinsen - Rote Beete Ravioli mit Maronen und karamellisierten Kürbiskernen gefüllt

A Brüüa mit Fleischkrapfa* A/C/L/M € 8,00

Kräftige Rindssuppe mit hausgemachter Maultasche

„Haibluma als Suppa serviert“* G/L € 10,00

Würzige Bergblumensuppe mit Rahm und einem Hauch von Vorarlberger Käse verfeinert.
Tannenwipfelzwiebeln - Bergschnittlauchöl

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.

NAEMMES GUATS …….EIN 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.

H A U P T S A C H E

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.

„Fleischchüachle vom Jungvieh* A/C/G/L/M **-K-** € 20,00

Unser Hackbraten wird mit Hackfleisch, Gewürzen und Kräutern angesetzt und im Ofen gebacken. Dazu servieren wir ein hausmachtes 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 „Sobbaoomed“.

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

„Böfflamott“ A/C/O/L € 25,00

Auf Niedertemperatur gegarter Braten vom Rind in einer Sauce unseres Cuvee 7 serviert.
Dazu reichen wir vitaminreiches Gemüse und schonend gedämpfte Serviettenknödel.

„Böfflamott“ Das wohl beliebteste Fleischgericht des alemannischen Raumes. Aus der französischen Besatzung während der napoleonischen Kriege entstanden. Aus dem französischen „Boeuf a la mode“ wurde es in die alemannische Umgangssprache umgedeutscht.

Rind „von Kopf bis Fuß“ A/C/G/L € 39,00

Mit hausgemachten Grillgewürzen mariniertes Filet vom Rind,
zartrosa gebraten und mit handgemachter Ravioli vom Kalbsbries serviert.
Dazu reichen wir geschmorte Urkarotte und handgemachte Schupfnudeln.

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.

KLEIN WALSER TAL SEIT 1302

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 Speisenkarte 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……

WALSER BUURA Kleinwalsertal

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

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

Unsere Spezialität – Mittelberger Fleischkrapfa...* A/C/L/M € 13,00
Handgemachte Maultaschen in kräftiger Rinderbrühe mit gerösteten Zwiebeln serviert.
Dazu empfehlen wir einen Salat G/L/M € 7,50

Unsere **"Walser Fleischkrapfa"** eine Erfolgsgeschichte seit mittlerweile 30 Jahren im Wirtshaus Hoheneck.
-NATÜRLICH HANDGEMACHT - Es gibt es unsere Walser Fleischkrapfa in der klassischen Version weiterhin. In der Maultaschensuppe, Suppenschüssel oder mit gerösteten Zwiebeln und frischen Schnittlauch sind unsere Fleischkrapfa weiterhin ein Fixpunkt auf unserer Speisenkarte.

„Bergkräuterschnitzel“ * A/C/L/M € 22,00
Gebackenes Schnitzel vom Schwein, gewälzt in Vorarlberger Bergkäse, handgepflückten Bärlauch und Semmelbrösel vom Walserbäck. Dazu servieren wir gedämpfte Erdäpfel, vitaminreiche Blattsalate und Preiselbeeren.

Der Bärlauch wird in unserer Küche vielfältig verwendet. Als Bindemittel, Farbgeber oder wie in unserem Bergkräuterschnitzel als angenehmer Speisebegleiter mit würziger Geschmacksnote.

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 – _Riiebl – Chruud C/G/L € 31,00
Filet von der Heimertinger Lachsforelle – eingelegter Sellerie mit Vorarlberger Safran verfeinert –
- Rahmkürbis - in Löwenzahngelee karamelisierter Senfkohl – soufflierter Polenta

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.

WILD ..... JÄGER REINHARD SCHUSTER - JAGDGENOSSENSCHAFT SONTHOFEN I/ NATURPARK STRAUSBERG

Zweierlei Wild - Ahornblatt – Rotchruud – Vogelbeere A/C/G/L/F/M € 35,00
Gebratenes Stück vom Hirschrücken - gefülltes Strudeltäschle vom Reh – Sauce von der Walser Vogelbeere – zweierlei vom Rotkraut und fermentierten Ahorn – Topfenschnitte

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

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, Hirschegg
Rindfleisch aus Unterwestegg	Genusslandwirtschaft Otto Berwanger, Riezlern
Reh, Hirsch, Gams	Jagdgenossenschaft Sonthofen I - Reinhard Schuster
Walser Joghurt	Xond Hofsennerei – 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, Hirschegg
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	Dorfsennerei Sibratsgfäll/ Vorarlberg
Walserstolz aus dem Großwalsertal	Sennerei Großwalsertal
Stanzer Zwetschke/ Schnaps	Giggusbrennerei Stefan Nothdurfter
Wachteleier/Sig	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!

AUS DER VEGETARISCHEN KÜCHE...

Nudeln vom Martinshof * A/C/G € 21,00

Martinshofnudeln mit unserem Frühlingspesto (Bärlauch/Buche/Brennessel) –
Marinierte Rote Beete als Fadennudel serviert - Belper Knolle

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

Was ist Belper Knolle oder Trüffelkäse?
Rohmilch vom Simmentaler Rind, frischer Knoblauch aus dem Emmental und rosa Kristallsalz (Steinsalz) bilden die Basis. Anschließend werden die Knollen von Aussen mit Pfefferstaub bestreut und für über 12 Wochen langsam getrocknet.

Urlinsen in Bioqualität aus Österreich * A/C/G **-K-** € 22,00

Österreichische Berglinsen – Brennessel/Bergkäseknödel - Kürbis

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

Hausgemachte Kääs Chnöpfle * A/C/G/L **-K-** € 16,00

Geschabte Knöpfle mit Vorarlberger Spätzlemehl, Bergbauernmilch und Eiern
von glücklichen Hühnern aus Freilandhaltung hergestellt und mit
Bergkäse, Emmentaler und Räßkäs 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 € 7,50

Unser Veganes Gericht - Dinkelchüachle A/L € 24,00

Mit aromatischen Gewürzen verfeinerter Vorarlberger Dinkel - Frisch marinierte, vitaminreiche Blattsalate – eingelegtes Gemüse – Sauce vom 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.

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 *Cereals containing gluten - wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid strains*
	B	**Krebstiere und -erzeugnisse:** Crevetten, Fluss- und Taschenkrebse, Garnelen, Hummer, Krabben, Krill, Langusten, Shrimps, Scampi, Seespinne *Crustaceans*
	C	**Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse** *Egg*
	D	**Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine):** alle Fischarten, Kaviar *Fish*
	E	**Erdnüsse und -erzeugnisse** *Peanut*
	F	**Soja (-bohnen) und -erzeugnisse** *Soya*
	G	**Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose):** Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziegen, Pferd, Esel *Milk*
	H	**Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse:** Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Kaschunüsse (=Cashew-), Pecannüsse, Paranüsse, Macadamia- oder Queenslandnüsse *Nuts - almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, Brazil nut, pistachio nut, Macadamia nut and Queensland nut*
	L	**Sellerie und -erzeugnisse:** Bleich-, Knollen, Staudensellerie *Celery and celeriac*
	M	**Senf- und Senferzeugnisse** *Mustard*
	N	**Sesam-Samen und -erzeugnisse** *Sesame*
	O	**Schwefeldioxid und -erzeugnisse:** E 220 - E 228, Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg *Sulphur dioxide and sulphites*
	P	**Lupinen und daraus hergestellte Produkte** *Lupin*
	R	**Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse:** Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern *Molluscs*

www.allergenkennzeichnung.at www.eat2day.at

Gem. EU-Lebensmittelinformationsverordnung Nr. 1169/2011 und Allergeninformationsverordnung, BGBl. Nr. 175/2014. Alle Angaben ohne Gewähr!

HOHENECK

GENUSS . HANDWERK . NATUR

FRISCHER SPARGEL

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

Spargelsuppe A/C/G € 10,00
mit Kräuteröl verfeinert – Bergschinkenchips

HAUPTGERICHTE

„Ladysteak vom Walser Kalb " A/C/G L € 28,00
Kleines gebratener Rücken vom Walser Kalb mit handgemachter Bärlauch/Chilli/Butter serviert.
Dazu vitaminreiche Blattsalate und gebratener Spargel mit Buttermilch/Latsche/Marinade verfeinert.

Spargel Hollandaise C/G/L € 21,00
Frischer Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise und gedämpften Erdäpfeln

Der Klassiker G € 20,00
Frisch gekochter Spargel mit zerlassener Butter und gedämpften Erdäpfeln

Unser Schinkenteller **G/L/C** € 25,00
Mit würzigem Schinken aus dem Allgäu
dazu frischer Spargel mit zerlassener Butter und gedämpften Erdäpfel

Allerlei vom Walser Zicklein…… Rolf Fischer / Unterwestegg H/L/M/A/C € 32,00
Auf Niedertemperatur gegarte Keule – gebratener Rücken – lauwarme Terrine von der Ziege
Dazu reichen wir ein Ragout vom Spargel und Risotto mit Vorarlberger Safran verfeinert.

Frischer Spargel mit Bergkräuterschnitzel A/C/G L € 33,00
Dazu servieren wir Sauce Hollandaise und gedämpfte Erdäpfel

ÖNSCHE WALSER CHUCHE

G'SCHMACKVOLL OND GUAT!

Önsche Walser Chuche ² - unsere Walser Küche verwendet Lebensmittel und Erzeugnisse aus allernächster Umgebung - kurze Wege, natürliche Herstellung und verlässliche, regionale Lebensmittelveredler sind die Garanten für eine hohe Qualität der Speisen.

Erweitert durch den Naturgarten unserer Walser Heimat und der Begierde immer wieder Neues zu probieren, Kreativität auszuleben und innovative Kochkunst zu pflegen entsteht ein Neue Walser Chuche.

GENUSS MENÜ "HOHENECK"

In diesem Menü verarbeiten wir selbst gesammeltes, handgemachtes, heimische Gemüse und Lebensmittel sowie hausgemachte Produkte wie Öle, Essige, Saucen, Sirupe und Liköre.
Dazu Produkte aus einem Umkreis von 80 km entsprechend oben genannten Herkunftskriterien.

GERNE STELLEN WIR IHNEN IHR 4 GANG MENÜ ZUSAMMEN (AUCH VEGETARISCH)

4 Gang Menüpreis pro Person ohne Weinbegleitung:	€ 60,00
4 Gang Menüpreis pro Person mit Weinbegleitung:	€ 90,00
Ein zusätzlicher Menügang (Vorspeise//Käse)	€ 15,00

Als besonderes „Zuckerl" im Rahmen unseres Menü´s…….

Zweierlei Himbeere vom Heuberg € 10,--

Eine kleine Kugel Halbgefrorenes von Himbeeren mit hausgemachten Himbeerbalsam
Der Preis berechnet sich aus dem immensen Aufwand beim Pflücken der Himbeeren sowie dem Umstand das der Balsamessig vor ca. 10 Jahren selbst angesetzt wurde.

KÄSE SCHLIEßT DEN MAGEN

Vorarlberger Käse * A/G/L € 15,00

Walserstolz aus dem Großwalsertal, Bergkäse von der Dorfsennerei Sibratsgfäll. Dazu servieren wir Vogelbeermus, Honig/Chili/Sauce 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.

NAEMMES SÜASS ....UNSERE DESSERTS

Wachauer Marille - Stanzer Zwetschke – Walser Lavendel A/C/G/F/H € 14,00

Marillen/Topfen/Schnitte – Eiskrem vom Lavendel aus unserem Garten
– hausgemachte Sauce von der Schokolade – geschmorter Zwetschkenröster.

Die Stanzer Zwetschke ist eine alte Zwetschkensorte, die hinter dem Arlberg im Bezirk Landeck in Tirol gedeiht. Die auf 1000 Meter Seehöhe in südlichen Hanglagen gelegenen Zwetschkengärten von Stanz, Grins und Pians sind mit ihren etwa 20.000 Bäumen eine landschaftliche Besonderheit. Es ist das höchstgelegene Obstanbaugebiet Europas

Wie könnte bei uns Creme Brulee´ schmecken? C/F/G/H € 15,00

Gestockte Buttermilch mit süß/saurem Fichtengelee überkrustet – eingelegte Früchte
– Creme vom gewürzten Bodenseeapfel – Eis von der Cuvee7 Birne.

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

Chüachle – Holderbeerle – Sig A/C/F/G/H € 16,00

Küchlein vom Walser Berghonig – Hollerkoch (eingemachte Holunderbeeren)
– Haselnussmousse - Geeiste Praline von der Wälderschokolade

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.

Praline „Hoheneck Bolla“ * 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 FAMILIE FRITZ

Im Hofladen der Familie Fritz in Riezlern im Kleinwalsertal gibt es neben den hochwertigen Milchprodukten der eigenen Kühe und Ziegen aus der eigenen Hofsennerei auch Käsespezialitäten aus anderen Regionen Vorarlbergs zu kaufen.

Eine kleine Verführung zum Schluss...* G € 4,50

Hausgemachtes cremiges Joghurteis vom Walser Joghurt mit 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 feinster Füllung unseres Cuvee 7 geschaffen. Die Schokoladenmanufaktur verarbeitet ausschließlich Edelkakaos aus Ländern, in denen faire Arbeitsbedingungen herrschen.

Preis für eine Tafel Schokolade € 6,10

HOHENECK

GENUSS . HANDWERK . NATUR

HAUSGEMACHTES zum Mitnehmen….

Sirup		
„Haibluma" Sirup von Walser Bergkräutern	0,1l	€ 2,20
Leckere Saucen ..natürlich selbstgemacht		
„Barbecuesauce" eine leckere Sauce zum Fleisch	105ml	€ 3,60
Honig-Chilli-Sauce- zu kalten Speisen	105ml	€ 3,10
Würziges Eingemachtes		
Powidl von der Stanzer Zwetschke	245ml	€ 9,90
Powidl von der Stanzer Zwetschke	105ml	€ 4,80
Vogelbeermarmelade groß	245ml	€ 7,00
Vogelbeermarmelade klein	105ml	€ 3,00
Likör – Schnaps – alles hausgemacht		
Schwarzer Johannisbeerlikör	0,1l	€ 4,30
Schnaps von Stanzer Zwetschkenkernen	0,1l	€ 5,20
Likör von selbst gesammelten Vogelbeeren	0,1l	€ 7,00
Zirbenlikör – selbst angesetzt	0,1l	€ 7,20
„Meisterwurz"	0,1l	€ 6,50
Öl		
Kräuteröl	0,1l	€ 3,50
Essig		
Fliederessig	0,25 l	€ 8,90
Honig		
Tannenwipfelhonig - natürlich hausgemacht	245ml	€ 7,90
Tannenwipfelhonig - natürlich hausgemacht	105ml	€ 3,40
Gelee		
Löwenzahn	105ml	€ 2,80
Hauswurscht		
vom Walser Rind ca. 130 gr.	1 Stück	€ 2,90
Bergkäse Dorfsennerei Sibratsgfäll 3 – 4 Monate		
Gewicht kann leicht variieren	250g	€ 4,80
	500g	€ 9,60
	1000g	€ 12,20

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 A/C/E/G/H — € 8,30
3 Kugeln Nußeis mit Eierlikör vom Martinshof, Eiswaffeln und Schlagrahm

Schokotraum A/C/F/G — € 9,70
Schokoladeneis mit hausgemachter Sauce von Schokolade und Honig.
Dazu Gewürzstreuseln, Schlagrahm und Eiswaffeln

Vanilla Special A/C/G/H — € 4,50
Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl
und karamellisierten Kürbiskernen

Eiskaffee A/C/G — € 5,40
Vanilleeis aufgefüllt mit Kaffee, dazu Schlagrahm

Eisschokolade A/C/F/G — € 5,80
Vanille- und Schokoladeneis aufgefüllt
mit Trinkschokolade, dazu geschlagene Sahne.

Gemischtes Eis A/C/F/G — € 5,30
3 Kugeln Bergbauerneis
Hausgemachte Eiskrem gegen Aufpreis.

mit Schlagrahm — € 6,10

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 Sonnenterasse 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, abgelaugt 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/ Hirschegg
- Bettrücken aus Lodenstoff – Raumaustattung Matt/ Hirschegg
- Vorhänge aus Natur – verarbeitet von Raumausstattung 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.