

• 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



SPEISENKARTE

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 € 10,70

Edlinger`s Bergschinken - handgemachte Walser Honig/Senf/Marinade - eingelegte Tomate
- frische Blattsalate – Walser Brot

Heimisches Gebäck * A/C/G € 3,00

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

UNSERE SUPPEN...FRISCH ZUBEREITET

„Hoheneck’s Suppenschüssel“* A/C/G/L/M € 7,00

Kräftige Rindssuppe -Martinshof Nudeln -hausgemachte Maultasche - handgemachte Leberknödel

A Brüüa mit Fleischkrapfa* A/C/L/M € 6,10

Kräftige Rindssuppe mit hausgemachter Maultasche.

...ODER ETWAS WARMES DAVOR?

Unsere Spezialität – Mittelberger Fleischkrapfa... A/C/G/L/M € 10,00

Vom Mittelberger Kalb aus dem Alpenwald - Hausgemacht, auf dreierlei Art zubereitet:
Eine Maultasche mit rauchiger Specknote, eine mit Röstzwiebelfüllung,
und die Dritte ganz klassisch serviert.

Kulinarischer Dreiklang...önsch´r Walser Vorspeise A/C/G/L/M € 12,80

Ein Rundgang unserer alpinen Delikatessen.....

- Strudeltäschle vom Hirsch auf Walser Vogelbeersauce,
- Törtchen vom Walser Rind mit Gelee von Apfel und Rosenblüten
- Handgemachtes Ravioli vom Züngerl auf Blattsalat.

HAUPTSACHE

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- € 12,50

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

Fleischhüachle vom Rind * A/C/G/L/M -K- € 17,60

Unser Hackbraten wird mit Rindfleisch, 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.

Von „Kopf bis Fuß“ & Belper Knolle A/C/O/L € 32,90

Mit hausgemachten Grillgewürzen mariniertes Lendenstück vom Rind, zartrosa gebraten mit gehobelter Belper Knolle, Ravioli vom Kalbsbries und unserer Sauce vom Cuvee 7 serviert. Dazu reichen wir zweierlei von der Karotte und handgemachte Schupfnudeln.

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.

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.

VOM ALLGÄUER SCHWEIN

„Bergkräuterschnitzel“ * A/C/G € 18,50
Gebackenes Schnitzel vom Schwein, gewälzt in Vorarlberger Bergkäse, handgepflückten Bärlauch und Semmelbrösel vom Walserbäck. Dazu servieren wir gedämpfte Erdäpfel, vitaminreiche Blattsalate und Preiselbeeren.

AUS DER VEGETARISCHEN KÜCHE...

Nudeln vom Martinshof * A/C/E/G € 16,00
Nudeln in hausgemachten Pesto von Rucola, Kürbiskernen und Bergkäse geschwenkt, dazu frisches Gemüse mit marinierten Tomaten, Lauchzwiebeln und gerösteten Sonnenblumenkernen in Distelöl gebraten.

Urlinsen in Bioqualität aus Österreich * A/C/E/G -K- € 19,00
Ragout von würzigen Berglinsen mit einer Sauce vom Rahmkürbis und Bergkäseknödel mit Walser Brennesseln verfeinert.

Hausgemachte Kääs Chnöpfle * A/C/G/L -K- € 12,00
Geschabte Knöpfle 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 G/M € 6,00

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.

KÄSE SCHLIEßT DEN MAGEN

Vorarlberger Bergkäse A/G

€ 12,50

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

XOND HOFSENNEREI – BIO LANDWIRTSCHAFT BERNHARD FRITZ

Eine kleine Verführung zum Schluss...* G

€ 4,00

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

HANDGEMACHTE EDELSCHOKOLADE MIT CUVÉE 7 VERFEINERT F/H

In Zusammenarbeit mit der Schokoladenmanufaktur Fenkart in Hohenems haben wir eine einzigartige Schokolade mit feinsten Füllungen unserer Cuvée 7 geschaffen. Die Schokoladenmanufaktur verarbeitet ausschließlich Edelkakaos aus Ländern, in denen faire Arbeitsbedingungen herrschen.

Preis für eine Tafel Schokolade

€ 5,00



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.

„ 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 Wölflle

MENÜ „ÖNSCHE WALSER CHUCHE“

Als Gruaß uus dr Chuche..... Alois Hilbrand A/C/G/M

Ravioli vom Kalbsbries – Rhabarber – Eis von fermentierten Ahornkraut

Fisch ond Gällarääba - Fischzucht Christian Link/ Heimertingen A/C/G

Filet vom Allgäuer Saibling in hausgemachten Dostöl gegart – Walser Karotte - Spargel süß/sauer – Buttermilch/Latschenkiefer/Dressing.

Der Dost ist ein sehr aromatisches Würzkräut. 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.

Chääs ond Blüamle A/C/D/G

Risotto mit Vorarlberger Safran verfeinert – Lauwarmer Bachensteiner von der Dorfsennerei Sibratsgfäll mit gerösteten Brennesselsamen und hausgemachten Himbeerbalsam veredelt - Marinade von Gebirgsblüten und alpinen Getreide.

Wild – Rotchruud - Hagebutte JAGD Mittelberg | Jäger Reinhard Schuster A/C/G/

Gebratenes Rückenstück vom Reh - Strudeltäschle vom Hirsch – Sauce von Walser Hagebutten – Rotkraut - Tannenaschenudeln mit Buchenblättermoos verfeinert.

Zieger - Kraapfa – Tannabros - Heidelbärle A/C/F/G

Mousse vom Ländletopf – Tannenwipfelpraline – Hefeküchlein und eingelegte Walser Heidelbeeren.

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

Zum Abschluß

Latsche² und Cigar - eine kulinarische Explosion

Menüpreis pro Person ohne Weinbegleitung:

€ 71,90

Menüpreis pro Person mit Weinbegleitung:

€ 96,90



„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.

MENÜ „VEGETARISCHE CHUCHE“

Als Gruaß uus dr Chuche A/C/G

Gabackenes Strudeltäschle von Brahmata und Gemüse aus dem Walser Permakulturgarten -
Buttermilch/Latschenkiefer/Dressing.

Brahmata: (Vorarlberger Riebel (Polenta)Dietrich Kostbarkeiten/ Lauterach – Gemüse: Andi Haller/ Mittelberg, Höfle

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

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

Käse von der Dorfsennerei Sibratsgfäll A/C/G

Hausgemachte Tannenaschenudeln mit einer Sauce von Walser Heublumen und Bachensteiner serviert
– Zweierlei von der Karotte.

Unser Veganes Gericht - Dinkelchüächle A/L

Mit aromatischen Gewürzen verfeinerte Laible vom Vorarlberger Dinkel mit geschmolzenen
Tannenhonigzwiebeln – Sauce vom Sommerpaprika – Zweierlei von süß/sauer marinierten Kürbis
und Spargel

Auch als Hauptgericht erhältlich

Unser Dessert /C/G/F/H

Pralinenmousse - Rhabarber – Krokant - Halbgefrorenes von gewürzter Stanzer Zwetschke und Cuvee7.
Kann auch Vegan und Glutenfrei serviert werden.

Zum Abschluß

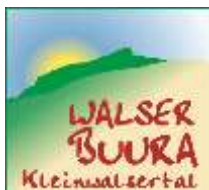
Latsche² und Cigar - eine kulinarische Explosion

Menüpreis pro Person ohne Weinbegleitung:

€ 59,90

Menüpreis pro Person mit Weinbegleitung:

€ 84,90



„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.