

*„Genuss in den Bergen „
ist unser Motto!*

*Wir freuen uns, dass Sie sich ein bisschen Zeit genommen haben,
um sich hier in unserem „Sonnenstüble“
von unserem Team verwöhnen zu lassen.*

*Unser Küchenteam unter Leitung von Chef Matthias Bantel bereitet
Ihnen gerne kulinarische Besonderheiten zu.*

*Die angebotenen Speisen werden hauptsächlich aus heimischen Produkten
zubereitet. (Kalbfleisch beziehen wir zu 100% von den Walser Bauern,
Gallowayrind von Heinz Hammerer, Wäldele).*

Im Sommer ernten wir alle unsere Kräuter im eigenen Garten.

*Die passenden Weine zu Ihrem Menü werden Ihnen von Gabi Frech, Diplom –
Sommelière und Doreen Köpcke empfohlen und serviert.*

*Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Abend und freuen uns,
dass Sie bei uns sind.*

Bärbel und Matthias Bantel

Genuss in den Bergen

Herzlich Willkommen im Hotel Birkenhöhe

**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**

Die Genuss Regionen profilieren mit ihrer Landwirtschaft und mit regional typischen Spezialitäten eine unverwechselbare Marke. Aus vollster Überzeugung schließen wir uns gerne der Initiative GENUSS REGION ÖSTERREICH an und bevorzugen regionale Lebensmittel.

Durch die Leistungen und das Zusammenspiel von bäuerlichen Familien, verarbeitenden Betrieben und der Gastronomie wird eine Kulturlandschaft zur kulinarischen Heimat von qualitativ hochwertigen Lebensmitteln, die mit der regionalen Ess- und Trinkkultur zu authentischen Genuss-Erlebnissen verschmelzen. Jene Kostbarkeit, welche eine Genuss Region am stärksten charakterisiert, verleiht ihr den Namen.

Unsere Produkte aus der GENUSS REGION ÖSTERREICH:

(Leitprodukte aus deklarierten Genuss Regionen sind herkunftsgesichert)

Kalbfleisch aus der Genuss Region Ländle Kalb / Kleinwalsertal.

Rindfleisch aus der Region Kleinwalsertal

Äpfel aus der Genuss Region Ländle Apfel.

Bergkäse aus der Genuss Region Bregenzerwälder Alp und Bergkäse

Kürbiskernöl aus Genuss Region Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Lammfleisch und Wildfleisch aus der Region Kleinwalsertal

Honig aus der Region Kleinwalsertal

Wir sind ganz besonders stolz auf die Kostbarkeiten aus unserer Talschaft und beziehen deshalb von den „Walser Bura“ :

Kleinwalsertaler Rind- & Kalbfleisch

Walser Buura und verarbeitet von der Metzgerei Beck, Riezlern

Bregenzer Wälder Molkeschweine

Wildbret und Lammfleisch

Jäger aus dem Kleinwalsertal und Franz Wimmer

Kleinwalsertaler Alpkäse (Alpsommer 2010)

Joachim Paul

Ziegenkäse / Bergzwergerl

Dagmar Hilbrand, Mittelberg

Alpbutter aus Kleinwalsertaler Heumilch

Alpe Melköde

Kleinwalsertaler Berghonig

Imkermeister Schneider Achim, Riezlern.

Je nach Verfügbarkeit passen wir unsere aktuellen Gerichte diesen regionalen Produkten an und geben Ihnen gerne nähere Auskünfte über unsere täglichen Bezugsquellen.



Önsche Walser Chuche

Önsche Walser Chuche

Molkeschweinbauch

Weißes Bohnenpüree

Eintopf von Süßwasserfischen

Unser Walser Wild

Pinienwirsing

Erdöpfelknödel

Vanille – Topfen mit Beeren

Menüpreis für 3 Gänge €39,00

Menüpreis für 4 Gänge €44,00

Begleitende Weine (inklusive Tafelwasser und Espresso) €21,50

Frühsommer – Menü

Gruß aus der Küche

Borstenvieh Molkeschwein – Kartoffel – Linsen – Aprikose 16

Erdfrucht Karotte – Zitronengras – Kaninchen 12

oder

Klares Rind Walser Galloway – Grieß 8,50

Salziges Wasser Steinbutt – Zanderbäckchen – Safran U 21/H 29

oder

Süßes Wasser Bachsaibling – Mandel – Kartoffel – gelbe Rüben U 16/H 24

Heimisches Kalb Milchkalb – Bohnen – Trüffeljus 25

oder

Heimisches Wild Reh – Hirschkalb – Selleriepüree 26

oder

Unser Rind Filet vom Galloway – Frühlingsgemüse – Kartoffelplätzle 27

Der Käse Auswahl vom Wagen 9,50

oder

Das Süße Variation von der Herzkirsche 12

oder

Im Topfen gratinierte Beeren 12

3 – Gang Menüpreis (ohne Fisch) 42

4 – Gang Menüpreis (ohne Fisch) 50

4 – Gang (mit Fisch) 59

5 – Gang 65