

*„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
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 unsere Kräuter im eigenen Garten.*

*Die passenden Weine zu Ihrem Menü werden Ihnen von Gabi Frech,
Diplom – Sommelière und Doreen Köpcke, Jung-Sommelière
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

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, Reizlern

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, Reizlern.

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

Winter – Menü

Traditionell Beuscherl vom Walser Milchkalb 12

Borstenvieh Hausschwein – Weißes Bohnenpüree 16

Erdfrucht Karotte – Ingwer – Kaninchen 12

oder

Klare Essenzen Walser Galloway – Tomate – Sellerie 9,50

Süßes Wasser Zander – Rotweinschalotten v 17/ H 25

oder

Bachsaibling – Korianderlinsen – Kartoffel v 17/ H 26

Heimisches Kalb Milchkalb – Bohnen – Trüffeljus 26

oder

Heimisches Wild Reh – Hirschkalb – Topfenknödel 28

oder

Unser Rind Filet vom Walser Jungrind – Wintergemüse –
Kartoffelplätzle 27

oder

Geschmortes Rinderbäckchen – Rotwein – Selleriepüree 26

Der Käse Auswahl vom Wagen 9,50

oder

Das Süße Orangen – Zimt – Mousse – kandierte Nüsse 12

3 – Gang Menüpreis (ohne Fisch) 42

4 – Gang Menüpreis (ohne Fisch) 50

4 – Gang (mit Fisch) 59

5 – Gang 65



*Marinierte Kalbsscheiben /
Olivenpesto*

Erdäpfelcreme / Gebackener Walsen Bergkäse

Kleinwalsertaler Wild vom Kürenwald

Spitzkraut

Haselnussplätzle

Bündle Apfel

Menüpreis für 3 Gänge € 39,00

Menüpreis für 4 Gänge € 44,00

Begleitende Weine (inklusive Tafelwasser und Espresso) € 22,50

G'schmackvoll ond guat!

