

*„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

**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**

**Ländlekalb**

#### **Wildbret und Lammfleisch**

Jäger aus dem Kleinwalsertal und Franz Wimmer

#### **Kleinwalsertaler Alpkäse (Alpsommer 2011)**

Joachim Paul / Mathias Büttner, Lüchlealpe

#### **Ziegenkäse / Bergzwergerl**

Dagmar Hilbrand, Mittelberg

#### **Alpbutter aus echter 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.

# Sommer – Menü

*Traditionell* Beuscherl vom Walser Milchkalb – Sommertrüffel 14

\*\*\*

*Borstenvieh* Molkeschwein – Weißes Bohnenpüree – Linsen – Aprikose 16

\*\*\*

*Erdfrucht* Karotte – Zitronengras – Kaninchen 12

oder

*Klares Rind* Walser Salloway – Grieß 8,50

\*\*\*

*Süßes Wasser* Bachsforelle – Limone – Riesling v 18/ H 25

oder

Bachsaibling – Korianderlinsen – Kartoffel v 16/ H 24

\*\*\*

*Heimisches Kalb* Milchkalb – Bohnen – Trüffeljus 25

oder

*Heimisches Wild* Reh – Hirschkalb – Selleriepüree 26

oder

*Unser Rind* Filet vom Walser Jungrind – Sommergemüse –  
Kartoffelplätzle 27

\*\*\*

*Der Käse* Auswahl vom Wagen 9,50

oder

*Das Süße* Variation von der Wachauer Marille 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



*Marinierte Kalbsscheiben /  
Olivenpesto*

\*\*\*

*Flüssiges vom Steinpilz / Canneloni*

\*\*\*

*Kleinwalsertaler Wild vom Kürenwald*

*Pinienwirsing*

*Erdöpfelknödel*

\*\*\*

*Süßes aus Kürbiskernen*

*Menüpreis für 3 Gänge €39,00*

*Menüpreis für 4 Gänge €44,00*

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

