

UNSERE PRODUZENTEN

Brot: Heimische Bäcker
Drexel Hohenems, Waltner Klaus

Rind, Lamm, Ziege, Schwein, Huhn:
Bevorzugt Bregenzerwald Vorarlberg,
Österreich
Rainer Moosmann Doren
Martinshof Buch

Eier: Brigitte Bereuter Lingenau
Josef Bechter Lingenau
Barbara Maurer Sulzberg

Wildfleisch: Rainold Hiller Lingenau

Fisch: Fischer aus der Region im
Umkreis von bis zu 100 km
Fam. Marxgut Sibratsgfall

Molkereiprodukte: Sennerei Lingenau
Familie Fuchs Lingenau
Biobauern Sulzberg
Biohof Lingenhel Doren
Vorarlberg Milch

Käse: Sennerei Lingenau

Obst und Gemüse:
Betriebe vom Bodensee und aus
österreichischem Anbau
frisch vom Markt

Kartoffeln, Salat, Kräuter, Beeren:
Regionale Bauern aus der Region im
Umkreis von bis zu 100 km

Gewürze am Tisch:
Frau Kaufmann Egg
Soni Hittisau

Pilz Lenz, Trans Gourmet
Fruchtexpress, Rungis Express, Karneta

Ich
möchte noch einmal
die Stille erleben,
die mir am Gipfel
so wohlgetan,
in ihrer Tiefe
mich nicht bewegen,
und Glück empfinden,
nur dann und wann.

Ingrid Streicher

Wir verarbeiten gesunde Lebensmittel. Echt
und authentisch aus Überzeugung.
Wir unterstützen dabei heimische Landwirte
und Produzenten und tragen so unseren Teil
zum Erhalt der Kulturlandschaft bei.

WÄLDERHOF

Barbara Wild
Steig 161, 6951 Lingenau, Bregenzerwald/Österreich
T +43(0)5513 62440, info@waelderhof.com
waelderhof.com



AUFBLÜHEN

Hausgemachter Tagessaft/Sirup

mit Tonic Wasser, Soda
5.9

mit Prosecco, Soda
7.9

FRÜHJAHRSDUFT

2022 Weißburgunder
Weingut Alexander Egermann
Illmitz Burgenland

1/8 | 6.9

2020 Cuvée Mosaik
(ZW, CS, BF, ME)
Weingut Alexander Egermann
Illmitz Burgenland

1/8 | 6.9

VOGELGEZWITSCHER

Vorspeise
vom weißen Schrobenausener Spargel
Vogelbeeren, halbgetrocknete Tomaten
Bärlauch Öl
17.0

Kalbszunge aus Andelsbuch
Senf
Rettich, Tramezzini
17.0

Junge Blattsalate & Wilde Kräuter
Holunderblütendressing, Hollerbeeren
Mairübe, gepuffter Wildreis
12.0

Kräftige Rindssuppe
Gebackene Grieß-Bärlauchknödel
7.0

Spargelschaumsuppe
Mandarinenöl, Zanderbäckchen, Estragon
9.0

Brot, Aufstrich
Gedeck Nachschlag
4.0

VOM FELD & ACKER

Weißer Stangenspargel
Sauce Hollandaise, Mini-Kartoffeln
24.5

optional mit
Portion Holzofenschinken 8.0
Portion Rohschinken 9.0

STALL, WEIDE, FELD & GEWÄSSER

Schweinebauch 22 h gegart in BBQ Marinade
Fregola Sarda, Navetten
Rhabarber-Stangensellerie-Chutney
24.0

Gefüllte Sulzberger Weidehuhnbrust
Mispel, gebratene Salatherzen
Morchelravioli, Belper Knolle
33.0

Zweierlei vom Wälder Lamm
Vadouvan, Junger Spinat
Gänseschnabelpaprika, Kichererbsencreme
34.0

Wallerfilet, Lardo
Blumenkohl x 3
Haselnuss
31.0

BELIEBT & BEWÄHRT

Wienerschnitzel vom Kalb aus dem Butterschmalz
Pommes frites oder Blattsalat
28.5

BLUMENBLÜTE

Mousse von der Valrhona Erdbeerschokolade
Erdbeeren
Waldmeisterreis, Winzersekt
13.0

Geschmorter Rhabarber
Geröstete Mandeln, Rhabarberbaiser
Sig Eis, Gartenkräuter-Granité
11.5

Hausgemachtes Erdbeersorbet
Prosecco
9.0

Gerührter Eiskaffee
Rahm
8.6

Ein Stück Hart & Weichkäse
Fruchtensenf, Nüsse
Brot
13.0

Unsere MitarbeiterInnen informieren euch
über allergene Zutaten in unseren Gerichten.