

## UNSERE PRODUZENTEN

**Brot:** Heimische Bäcker  
Waltner Klaus

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

**Eier:**  
Barbara Maurer Sulzberg  
Wachteleier: Baldauf Doren

**Wildfleisch:** Rainold Hiller Lingenau

**Fisch:** Fischer aus der Region im  
Umkreis von bis zu 100 km

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

**Käse:** Sennerei Lingenau  
Gut Gereift Egg

**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

Worte  
atmen  
singen  
schenken  
mitnehmen  
gestalten  
aushecken  
finden.

Karin Guldenschuh

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](mailto:info@waelderhof.com)  
[waelderhof.com](http://waelderhof.com)



## HERBSTFREUDE

Hausgemachter Tagessaft/Sirup

mit Tonic Wasser, Soda  
5.9

mit Prosecco, Soda  
7.9

---

## HERBSTDUFT

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

---

## HERBSTLAUB

Handgeschnittenes, pikantes  
Rinderrückentatar  
Gebeiztes Eigelb, Schnittlauch Mayonnaise,  
Getoastetes Brot  
20.5

Geflämmter Ziegenkäse, Ziegenkäse Crumble  
Rübenvielfalt, Getrocknete Himbeere  
16.0

Herbstliche Blattsalate  
French Dressing  
Karamellisierte Walnüsse, Feigen  
12.0

Kräftige Rindssuppe  
Bergkäse-Liebstöckel Röstschnitten  
7.0

Kürbisschaumsuppe mit asiatischen Aromen  
Wachtelbrust, Kokos  
8.5

Brot, Aufstrich  
Gedeck Nachschlag  
4.0

---

## VOM FELD & BEET

„Vegetarisches Pilzbeuschel“  
Wurzelgemüse, Gebräunter Topfen-Serviettenknödel  
Majoran Creme  
19.5

---

## STALL, WEIDE, WALD & GEWÄSSER

Schweinebauch 22 h gegart, Vadouvanjus  
Schwartenpopcorn, 300°C Spitzkraut  
Nussbutter-Kartoffel Stampf  
24.0

Kotelette vom Ländlekalb  
Schmelzzwiebel Buchtel  
Junger Senfkohl  
37.5

Heimisches Reh  
Alles vom Kerbel, Sanddornbeeren  
42.0

Saiblingsfilet. Verjus Beurre blanc  
Offene Lasagne mit Schmorkürbiscreme  
33.0

---

## BELIEBT & BEWÄHRT

Wienerschnitzel vom Kalb aus dem Butterschmalz  
Pommes frites oder Blattsalat  
28.5

## SÜSSER HERBST

Williams Birne pochiert  
Nougat Panna Cotta, Haselnuss Schwamm  
Preiselbeersorbet  
13.0

„Zerlegter Zwetschkuchen“  
Gewürzzwetschgen, Tonkabohnen Streusel  
Hefecreme  
Marzipaneis  
13.0

Hausgemachtes Tagessorbet  
Prosecco  
9.0

Gerührter Eiskaffee  
Rahm  
8.6

Ein Stück Hart & Weichkäse  
Fruchtsenf, Nüsse  
Brot  
13.0

---

Unsere MitarbeiterInnen informieren euch  
über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

