

## UNSERE PRODUZENTEN

### **Brot:** Heimische Bäcker

Drexel Hohenems, Waltner Klaus

### **Hirsch, Rind, Lamm, Ziege,**

#### **Schwein, Huhn:**

Bevorzugt Bregenzerwald Vorarlberg,  
Österreich  
Martinshof Buch  
Bauern der Region  
Wildmetzg Spieler Lustenau

### **Eier:** Barbara Maurer Sulzberg

Wachteleier& Safran: Baldauf Doren

### **Fisch:** Fischer aus der Region im

Umkreis von bis zu 100 km

**oder aus nachhaltigem Wildfang**

### **Molkereiprodukte:** Sennerei Lingenau

Familie Fuchs Lingenau  
Biobauern Sulzberg  
Biohof Lingenhel Doren  
Vorarlberg Milch

### **Käse:** Sennerei Lingenau

Gut Gereift Egg  
Arno Bereuter, Riefensberg

### **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

## Schöpfer meiner Stunden und Jahre

Du gibst mir viel Zeit.  
Sie liegt hinter mir. Sie liegt vor mir.  
Sie war mein, sie wird mein sein  
und ich habe sie von dir.  
Ich danke dir für jeden Schlag der Uhr.  
Er ist ein Schritt  
auf deinem Weg zu mir.  
Ich bitte dich nicht um mehr Zeit,  
als du mir beschieden hast.  
Ich bitte dich aber um viel Achtsamkeit,  
den Anruf jeder Stunde zu hören.

Verfasser unbekannt

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)



## ANKOMMEN

Tagessaft/Sirup  
mit Tonic Wasser, Soda  
5.9

mit Prosecco, Soda  
7.9

---

## AUFWÄRMEN

2022 Roter Veltliner BIO DAC  
Weingut Thomas Schuster  
Großriedenthal, Wagram  
Niederösterreich

1/8 | 6.9

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

1/8 | 6.9

---

## ZUM STARTEN

Tartar vom Rinderrücken  
Trüffel-Mayonnaise  
Geröstetes Kartoffelbrot  
21.5

Geräucherter Stör  
Fenchel. Safran aus Doren. Sauerrahm.  
Olivenölkaviar  
19.5

Winterliche Bittersalate  
Grapefruitdressing  
Geröstete Bio-Hanfsamen  
Lingenhel Frischkäse  
12.0

Kräftige Rindssuppe  
Kalbfarce Roulade  
7.0

Schaumsuppe vom Grünkohl  
Gebackene Blutwurst. Kren  
8.9

Brot, Aufstrich  
Gedeck Nachschlag  
4.0

---

## VOM FELD & ACKER

Hausgemachte Pastinaken-Maultaschen  
Petersilienschaum  
Dörrfrüchte Granola. Belper Knolle  
20.0

---

## STALL, WEIDE, FELD & GEWÄSSER

Zweierlei vom Sulzberger Bio-Weidehuhn -  
Brust und offene Lasagne. Nussbutter  
Kakao. Urkarotte  
32.5

Rosa Hirschrücken aus Bregenzerwälder Jagd  
Maronicreme. Kastanien-Kartoffelnocken  
Palmkohl. Sanddornbeeren  
38.0

Wildfang Skreifilet von den Lofoten  
Cremige Räucherfischgerste. Verjus Sud  
Goldbeete  
34.0

---

## BELIEBT & BEWÄHRT

Wienerschnitzel vom Kalb aus dem Butterschmalz  
Pommes frites oder Blattsalat  
28.5

Schweinebauch 22 h gegart in BBQ Marinade  
Rotes Zwiebelconfit  
Rahmpolenta  
24.0

## WINTERLICHE SÜSSE WÜRZE

„Zerlegter Bananensplitt“  
69% Valrhona Manjari Schokolade  
Banane. Passionsfrucht. Vanille  
13.0

Mousse vom Bregenzerwälder Sig  
Dreierlei von der Blutorange  
13.0

Hausgemachtes Tagessorbet  
Prosecco  
9.0

Gerührter Eiskaffee  
Rahm  
8.6

Cafè Affogato  
Vanilleeies mit Amann Espresso  
im Glas serviert  
5.3

Ein Stück Hart & Weichkäse  
Fruchtseif, Nüsse  
Brot  
13.0

---

Unsere MitarbeiterInnen informieren euch  
über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

