

## UNSERE PRODUZENTEN

**Brot:** Natter Lingenau, Sutterlüty Egg  
Waltner Klaus

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

**Eier:** Diana Berkmann Hittisau  
Wachteleier: Baldauf Doren

**Wildfleisch:** Gerhard Spieler Lustenau  
der Wildmetzg

**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  
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

WENN  
DIE WELT  
NACH BLUMEN  
DUFTET  
UND DIE LIEBE SINGT,  
IST JEMAND DA,  
DER DIR DEN FRÜHLING BRINGT.

Monika Minder

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

## FRÜHLINGSTANZ

2022 Grüner Veltliner  
Weingut Nigl  
Senftenberg, NÖ  
  
1/8 | 6.9  
  
2020 Cuvée  
(ZW, CS, BF)  
Weingut Hannes Reeh  
Andau, BGLD  
  
1/8 | 6.9

## ZARTE FRÜHLINGSBOTEN

Saibling mit roter Beete gebeizt  
Buttermilch. Dill Öl. Saiblings Kaviar  
19.0  
  
Junge Blattsalate. Gölles Zwetschkenessig  
Wachtelei. Eingelegte Buchenpilze  
Kartoffel-Zwiebelcrunch  
12.0  
  
Papardelle  
Sugo von der Bregenzerwälder Hirschkeule  
Schwarze Walnuss  
Geröstete Kakaobohnen  
Berberitze  
19.5  
  
Kräftige Rindssuppe  
Morchel-Riebelgrießknödel. Wurzelgemüse  
7.0  
  
Schaumsuppe vom Bizauer Bärlauch  
Knusprige Bio-Hendlhaxerlragout Praline  
8.9  
  
Brot, Aufstrich  
Gedeck Nachschlag  
4.0

## VOM FELD & ACKER

Hausgemachte Gemüsewurzel Maultaschen  
Ziegenkäse-Orangenstreusel  
Brunnenkresse Beurre Blanc  
20.5

## STALL, WEIDE, FELD & GEWÄSSER

Zweierlei vom Ländle Kalb. Trüffeljus  
Sellerie  
Rhabarber Stangensellerie Chutney  
38.0  
  
Rosa gebratener Lammrücken  
Fermentierter Knoblauch  
Salzzitrone. Kichererbsencreme. Melanzani  
39.0  
  
Gebratenes Wolfsbarschfilet  
Süßkartoffelstampf. Kokos-Zitronengrasschaum  
Wilder Brokkoli  
33.0

## BELIEBT & BEWÄHRT

Wienerschnitzel vom Kalb aus dem Butterschmalz  
Pommes frites oder Blattsalat  
28.5  
  
Schweinebauch 22 h sanft gegart  
Geschmortes Spitzkraut  
Schwarzbrot Serviettenschnitte  
24.0

## BLÜHENDE JAHRESZEIT

Nougatmousse  
Frischer Rhabarber  
als Ragout, Baiser & Granite  
13.0  
  
„Unser Bienenstich“  
Honig, Brioche, Mandel, Vanille  
13.0  
  
Hausgemachtes Tagessorbet  
Prosecco  
9.0  
  
Gerührter Eiskaffee  
Rahm  
9.0  
  
Cafè Affogato  
Vanilleeis mit Amann Espresso  
Im Glas serviert  
5.3  
  
Hausgemachter Tageskuchen  
4.6  
  
Ein Stück Hart & Weichkäse  
Fruchtsenf, Nüsse  
Brot  
13.0

Unsere MitarbeiterInnen informieren euch  
über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

