

# Willkommen bei uns im Wälderhof

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.

## **ALLERGENE**

Unsere MitarbeiterInnen informieren euch  
über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

## **FÜR DIE KLEINEN GÄSTE**

Habt ihr Lust euch mal wie ein Erwachsener zu fühlen?  
Dann sucht euch einfach eine Hauptspeise von  
den Großen aus unserer Karte aus und lasst euch  
überraschen, was da kommt!

Dieser Kinderteller kostet für Kinder  
bis 12 Jahre € 18.00.

## **KLASSISCH & NACHHALTIG**

liegt uns am Herzen. Unsere Teller & unser Geschirr erzählen  
manchmal kleine Geschichten – feine Spuren des täglichen  
Gebrauchs. Wir verwenden diese bewusst weiter, um Ressourcen zu  
schonen und unnötigen Abfall zu vermeiden.

Danke, dass ihr diesen Weg mit uns geht!

## **BROT**

Natter Lingenau. Sutterlüty Egg. Waltner Klaus. Drexel Hohenems  
Hausgemachtes Sauerteigbrot

## **RIND. LAMM. ZIEGE. SCHWEIN. HUHN**

Bevorzugt Bregenzerwald Vorarlberg Österreich. Bauern der Region

## **EIER**

Diana Berkmann Hittisau. Wachteleier: Karin Baldauf Doren  
Marlis und Jürgen Hirschbühl Krumbach

## **WILDFLEISCH**

Gerhard Spieler Lustenau der Wildmetzger  
Reinhold Hiller Lingenau

## **FISCH**

Fischer aus der Region im Umkreis von bis zu 100 km  
Marlis und Jürgen Hirschbühl Krumbach

## **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 österr. 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 Fruchtextpress

## Ankommen bei uns

### FEINER START

Tagessaft | Sirup  
mit Tonic Wasser. Soda  
€ 5.90

*oder*

mit Prosecco. Soda  
€ 7.90

### WEINE

2021 Chardonnay Smaragd  
Ried Mitterbirg Wachau DAC  
Weingut Hick  
Oberarnsdorf, Wachau, Niederösterreich  
1/8 | € 7.3

2022 Cuvée vom Salz  
Cuvée aus BF, ZW, CS & ME  
Weingut Eggermann  
Illmitz, Neusiedlersee, Burgenland  
1/8 | € 6.90

## Frühlingsmystik

Rosa Kalbsrücken & Kohlrabi  
Bio Frischkäse Lingenhel Doren  
Schobel's eingelegte Walnüsse  
(diese Vorpseise ist auch vegetarisch möglich!)  
16.0

Wälderhof Salat  
Feigensenfdressing. Brotwürfel  
Gebackenes Ei  
Gebratener Bauernspeck (wird separat serviert)  
12.0

Kräftige Rinderbrühe  
Milzschnitte  
7.9

Weißer Spargelschaumsuppe  
Lauch-Flammkuchen  
8.9

## **Vom Feld & Beet**

Bärlauchrisotto  
Gebratener Chicorée  
Apfel. Honig. Nuss  
Schnepfauer Gorgonzola Weichkäse Giuseppe  
24.0

## **Stall. Wald. Feld. Gewässer**

Lamm  
Karottencreme  
Bramatariebelschnitte  
34.0

Tagesfisch  
Tomatisierter Frühlingseintopf  
Kartoffelteigkissen  
32.0

## **Beliebt & Bewährt**

Wiener Schnitzel vom Ländlekalb  
Pommes frites ODER Petersilienkartoffeln  
29.8

Bregenzerwälder DINKEL-Käsknöpfele in der Holzgepse serviert  
Röstzwiebeln  
Blattsalat  
20.5

## Süßer Frühling

Erdnuss trifft Karamell & Schokolade  
Passionsfrucht  
13.0

Hausgemachtes Tagessorbet.  
Prosecco  
9.0

Kugel Tagessorbet  
Tageseis. Hausgemacht  
3.3

Gerührter Eiskaffee. Rahm  
9.0

Cafè Affogato. Tannenwipfel-Vanilleeis mit Espresso.  
im Glas serviert  
5.3