

UNSERE PRODUZENTEN

Brot: Waltner Klaus
Drexel Hohenems
Hausgemachtes Sauerteigbrot

Rind, Lamm, Ziege, Schwein, Huhn:
Bevorzugt Bregenzerwald Vorarlberg,
Österreich, Martinshof Buch,
Karu Sulzberg
Bauern der Region

Eier aus Freilandhaltung:
Martinshof Buch
Wachteleier: Wachtelhof Baldauf Doren

Wildfleisch: Reinhold Hiller Lingenau

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

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

Käse: Sennerei Lingenau
Gut Gereift Egg
Käsestraße Bregenzerwald

Obst und Gemüse:
Betriebe vom Bodensee und aus
österreichischem Anbau
Vetterhof Lustenau

Salat: Kramer's Feld Doren

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

Gewürze am Tisch:
Frau Kaufmann Egg. Soni Hittisau

Pilze, Essige, Öle: Pilz Lenz Wolfurt
Fam. Österle, Krumbach

Trockensortiment: Dietrich
Kostbarkeiten, Lauterach

Trans Gourmet, Fruchtexpress

SOMMER

Zusammenfassend ist der Sommer
eine Zeit, um die göttliche
Lebenskraft intensiv zu spüren, sich
an der Natur zu erfreuen und die
eigene Verbundenheit mit der
Schöpfung zu erleben.



WÄLDERHOF

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

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 Euro 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!

ANKOMMEN

Tagessaft/Sirup
mit Tonic Wasser, Soda
7.9

mit Prosecco, Soda
8.9

Alkoholfreier Verjulee
7.9

SOMMERTANZ

2024 Roter Veltliner
Altweingarten
Weingut Schuster
Großriedenthal, Wagram, NÖ
1/8 | 6.9

2022 Pinot Noir Exklusiv
Weingut Gisperg
Tattendorf, Thermenregion, NÖ
1/8 | 6.9

2024 Rosé
Weingut Leo Jahner
Wildungsmauer, Carnuntum, NÖ
1/8 | 6.5

ZARTE SOMMERBOTEN

Gegrillter Weinbergpfirsich
Büffelmozzarella *Heldnerhof Höchst*
Grüner Salat *Kramers Feld Doren*
Haselnuss
15.0

Rosa Rinderschlögel
Senfeis
Bohnensalat
Wäschtobelgarten Langenegg
17.0

Rinderconsommée
Wurzelgemüse
Tageseinlage
7.9

Kaltschale
vom Stauden Sellerie. Gurke
Einfeld Gemüse Egg
Knuspriges Saiblingsnockerl
8.9

Brot, Aufstrich
Gedeck Nachschlag
4.0

VOM FELD & WALD

Pfifferlings Bandnudeln *Pilz Lenz Wolfurt*
Bergkäse *gut gereift Egg*
Blattspinat *Wäschtobel Garten Langenegg*
24.5

STALL, WEIDE, FELD & GEWÄSSER

Saltimbocca
vom Wälder Hennele *Karu Sulzberg*
Zucchini *Einfeld Gemüse Egg*
Topfen Rosa Pfeffer Ravioli
29.8

Tagesfisch
Grüners Sommergemüse
Zitronen Thymian Gnocchi
34.0

BELIEBT & BEWÄHRT

Wienerschnitzel vom Kalb aus dem Butterschmalz
Pommes frites oder Blattsalat oder
Petersilienkartoffeln
31.0

Bregenzerwälder DINKEL-Käsknöpfe in der
Holzgepse serviert
Zwiebeln. Blattsalat
20.5

SÜSSER SOMMER

Marille
Mädesüß
12.9

Hausgemachtes Tagessorbet
Prosecco
9.0

Hausgemachtes Tagessorbet
Tageseis
1 Kugel
3.4

Gerührter Eiskaffee
Rahm
9.0

Cafè Affogato
Tannenwipfel-Vanilleeis mit Espresso
im Glas serviert
6.9

Hausgemachter Tageskuchen
6.0

Ein Stück Hart & Weichkäse
Fruchtsenf, Nüsse
Brot
14.9



Unsere MitarbeiterInnen informieren euch
über allergene Zutaten in unseren Gerichten.