

UNSERE PRODUZENTEN

Brot: Waltner Klaus

Drexel Hohenems

Hausgemachtes Sauerteigbrot

Rind, Lamm, Ziege, Schwein, Huhn:

Bevorzugt Bregenzerwald Vorarlberg,

Österreich, Martinshof Buch,

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

Einfeld Gemüse Egg

& Martin Pulsinger Hörbranz

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

Die Natur kennt keine Eile – und
doch vollendet sie
alles zur rechten Zeit.

Der Sommer erinnert uns daran,
wie reich das Leben sein kann: an
Licht, an Farben, an Düften und an
Begegnungen. Wer mit offenen
Augen durch die Welt geht,
entdeckt das Besondere oft im
Einfachen – in einer Blüte am
Wegesrand, einem guten Gespräch
oder einer Mahlzeit, die mit Liebe
zubereitet wurde.

Wir wünschen Euch Augenblicke,
die bleiben, und Genuss, der von
Herzen kommt.

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!

WÄLDERHOF

Barbara Wild

Steig 161, 6951 Lingenau, Bregenzerwald/Österreich

T +43(0)5513 62440, info@waelderhof.com

waelderhof.com



ANKOMMEN

Tagessaft/Sirup
mit Tonic Wasser, Soda
7.9

mit Prosecco, Soda
8.9

Alkoholfreier Verjulee
7.9

Sparkling Cider aus Schwarzenberg
Jonas Schweizer
5.7

SOMMERTANZ

2023 Weißburgunder
Weingut Alexander Egermann
Illmitz, Neusiedlersee, Burgenland
1/8 | 6.9

2023 Sankt Laurent
Weingut Johanneshof Reinisch
Tattendorf, Thermenregion, NÖ
1/8 | 6.9

2025 Rosé
Weingut Harm
Krustetten, Kremstal, NÖ
1/8 | 6.5



ZARTE SOMMERGAUMENKITZLER

Wälderhofsalat
Wassermelone
Feta *Schafmilch Gmeiner Bizau*
Erbse. Minze
15.0

Gefüllte Fleischtomate
Martin Pulsinger Hörbranz
à la Caprese
Pesto. Sonnenblumenkerne
17.0

Rinderconsommée
Wurzelgemüse
Tageseinlage
7.9

Karottencremesuppe
Ingwer. Jungzwiebel. Sesam Grissini
Kramers Feld Doren
8.9

Brot, Aufstrich
Gedeck Nachschlag
4.0



VOM FELD & WALD

Karottenspaghetti
Wäschtobelgarten Langenegg
Harissa. Couscous. Mandel. Joghurt
24.5

STALL, WEIDE, FELD & GEWÄSSER

Zweierlei vom Lingenauer Schwein
Fam. Andrea & Klaus Nenning
Grüne Bohnen. Geflämmtter Lauch
Einkorn
29.9

Tagesfisch. Velouté. Gartenkresse
ZucchiniGemüse
Stampfkartoffeln
Wäschtobelgarten Langenegg
34.0

BELIEBT & BEWÄHRT

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



SÜSSER SOMMER

Tagesdessert
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.