HOHENECK

GENUSS . HANDWERK . NATUR

SPEISENKARTE

WIR AKZEPTIEREN NEBEN BARZAHLUNG AUCH ALLE GÄNGIGEN KREDITKARTEN AB EINEM MINDESTUMSATZ VON € 20,00

***** Gerichte, die mit einem Stern markiert sind, werden auch außerhalb unserer Essenszeiten (12.00 Uhr – 13.45 Uhr/ 17.30 Uhr – 20.30 Uhr) serviert. Nachmittags extra Karte.

-K- Gerichte, die mit einem „K“ markiert sind, können Sie auch als kleine Portion bestellen.

ALLES WAS MAN VON UNSEREM HÖCHSTEN WALSER BERG DEM WIDDERSTEIN SEHEN KANN“

Das sind im Umkreis von 80 km die Regionen Vorarlberg – Bodensee – Allgäu – Tirol
und nicht zu vergessen, natürlich das Kleinwalsertal.

Wir verwenden Produkte die garantiert schonend produziert wurden, ohne lange Lager- und Lieferzeiten. Dazu gehört der heimische Fisch, welcher gezüchtet wurde und nicht die Überfischung der Meere fördert. Die Kälber welche auf kürzestem Wege verarbeitet werden. Das Wild aus heimischen Wäldern. Eier aus Freilandhaltung sowie das Rind mit Hörnern, im Sommer auf der Alp und artgerecht behandelt. Natürlich auch heimisches Gemüse und Obst sowie Molkereiprodukte aus kleinbäuerlichen Strukturen.

Unsere Werte: Die Liebe zum Beruf, Stolz auf die Lebensmittel die wir verarbeiten dürfen und die Einstellung, dass Regionalität kein Lippenbekenntnis, sondern eine Herzensangelegenheit ist.

Wir sind ganz besonders stolz auf die Kostbarkeiten aus unserer Region und beziehen deshalb:

Kalbfleisch aus dem Alpenwald	Familie Andreas Hilbrand Mittelberg
Unser Lamm vom Kesselschwand	Landwirtschaft Friedrich Kessler, Riezlern
Rindfleisch aus dem Nebenwasser	Genusslandwirtschaft Herrmann Stiegeler, Hirschegg
Rindfleisch aus Unterwestegg	Genusslandwirtschaft Otto Berwanger, Riezlern
Reh, Hirsch, Gams	Jagdgenossenschaft Sonthofen I - Reinhard Schuster
Walser Joghurt	Xond Hofsennerei – Jodok Fritz, Riezlern
Ziegenfleisch	Rolf Fischer, Riezlern
Milch und Bergbauerneis	Miluh Gelato Naturale, Familie Feurstein -Riezlern
Walser Honig, Bergschinken	Herbert Edlinger „Einfach Gut“, Riezlern
Brot und Backwaren	Ehrat´s Backhaus, Hirschegg
Allgäuer Lachsforelle/Forelle/Saibling	Fischzucht Link aus Heimertingen/ Unterallgäu
Schweinefleisch und Wurstwaren	Metzgerei Baur, Ronsberg/Allgäu
Wälderhennele aus Sulzberg	Geflügelbetrieb Karl Heinz Karu
Putenfleisch aus Hard	Flatz Naturprodukte – Klaus Flatz
Frische Pilze, Essig	Champignon Lenz aus Wolfurt
Weisser Riebel – Polenta	Richard Dietrich Kostbarkeiten, Lauterach
Schokolade	Fenkart Schokoladengenuss - Hohenems
Äpfel und- Saft/ Edelbrände vom Bodensee	Familie Albert Büchele, Hard
Bergkäse/ Weichkäse aus dem Bregenzerwald	Dorfsennerei Sibratsgfäll/ Vorarlberg
Walserstolz aus dem Großwalsertal	Sennerei Großwalsertal
Stanzer Zwetschke/ Schnaps	Giggusbrennerei Stefan Nothdurfter
Wachteleier	Markus Fischer/Egg
Safran aus Vorarlberg	Genusshortus/ Viktorsberg
Freilandeier, Nudeln, Dinkelmehl	Martinshof – Familie Bertram Martin, Buch

Und weitere regionale Produzenten wie Gemüse von der Insel Reichenau, die Metzgerei Beck sowie Ländle Milchprodukte von Vorarlberg Milch um nur einige zu nennen. Außerdem verarbeiten wir saisonale Kräuter und Blüten aus unserem Garten, Pilze und Früchte sowie hausgemachte Produkte wie Öle, Essige, Saucen, Sirupe und Liköre.

Sollte es einmal zu Wartezeiten kommen so entschuldigen wir uns, denn:

Unsere Gerichte werden stets frisch zubereitet!

„Önsche Walser Chuche“ – unser Walser Küche...
...ist der Name einer Vereinigung, die vor mehr als 10 Jahren ins Leben gerufen wurde. Für uns ist es Herausforderung und Verpflichtung zugleich, das kulinarische Erbe der Walser mit regionalen Produkten zeitgemäß, innovativ und authentisch umzusetzen.
Einheimische Produkte von Landwirt und Jäger werden in der Walser Chuche bevorzugt eingesetzt und mit Produkten der Region Vorarlberg-Bodensee-Allgäu ergänzt.

„ÖNSCHE WALSER CHUCHE MENÜ“

mit Produkten aus einem Umkreis von 80 km entsprechend oben genannten Herkunftskriterien.

Menüpreis pro Person:	**€ 88,00**
mit Weinbegleitung:	**+ € 25,00**

MENÜ „VEGETARISCHE CHUCHE“

In diesem Menü verarbeiten wir selbst gesammeltes, handgemachtes, heimische Gemüse und Lebensmittel sowie hausgemachte Produkte wie Öle, Essige, Saucen, Sirupe und Liköre.

Menüpreis pro Person:	**€ 75,00**
mit Weinbegleitung:	**+ € 25,00**

Allergenkennzeichnung
gemäß Codex-Empfehlung

Symbol	Buchstabencode	Kurzbezeichnung für
	A	**glutenhaltiges Getreide:** Weizen, Roggen, Gerste, Hafer (oder Hybridstämme davon), Dinkel, Kamut, Khorasan-Weizen, Emmer, Einkorn, Grünkern *Cereals containing gluten - wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid strains*
	B	**Krebstiere und -erzeugnisse:** Crevetten, Fluss- und Taschenkrebse, Garnelen, Hummer, Krabben, Krill, Langusten, Shrimps, Scampi, Seespinne *Crustaceans*
	C	**Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse** *Egg*
	D	**Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine):** alle Fischarten, Kaviar *Fish*
	E	**Erdnüsse und -erzeugnisse** *Peanut*
	F	**Soja (-bohnen) und -erzeugnisse** *Soya*
	G	**Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose):** Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziegen, Pferd, Esel *Milk*
	H	**Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse:** Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Kaschunüsse (=Cashew-), Pecannüsse, Paranüsse, Macadamia- oder Queenslandnüsse *Nuts - almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, Brazil nut, pistachio nut, Macadamia nut and Queensland nut*
	L	**Sellerie und -erzeugnisse:** Bleich-, Knollen, Staudensellerie *Celery and celeriac*
	M	**Senf- und Senferzeugnisse** *Mustard*
	N	**Sesam-Samen und -erzeugnisse** *Sesame*
	O	**Schwefeldioxid und -erzeugnisse:** E 220 - E 228, Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg *Sulphur dioxide and sulphites*
	P	**Lupinen und daraus hergestellte Produkte** *Lupin*
	R	**Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse:** Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern *Molluscs*

www.allergenkennzeichnung.at www.eat2day.at

Gem. EU-Lebensmittelinformationsverordnung Nr. 1169/2011 und Allergeninformationsverordnung, BGBl. Nr. 175/2014. Alle Angaben ohne Gewähr!

HOHENECK

MENÜ „ÖNSCHE WALSER CHUCHE“

Als Gruaß uus dr Chuche

Frühlingskraut - Sauerteigbrot – Brennessel

Bergabenteuer

Wild – Buttermilch/Latsche – geeiste Vogelbeere

€ 16,00

Aus Heimertingen im Allgäu – Saibling

Gerauchter Saibling in der Mairübe gegart

– Süß/saurer Spargel - Pesto von der Buche

Walser Himbeere vom Heuberg

Zweierlei Himbeere

Aus dem Nebenwasser – Landwirtschaft Hermann Stiegeler

Rind – In Löwenzahngelee karamelisierter Senfkohl – Cuvee 7 – Topfen

Mittelberger Frühling

Küchlein vom Walser Berghonig – Verjus/Erdbeere/Rhabarber geliert

– Haselnussmousse – gerösteter süßer Riebel - Maiwipfelöl.

€ 16,00

Wälder Chääs

24 Monate alter Bergkäse – Erdbeer/Balsam/Senf – geröstetes Birnenbrot, handgemacht

€ 17,00

HOHENECK

MENÜ „VEGETARISCHE CHUCHE“

Als Gruaß uus dr Chuche A/C/G

Gebackener Knödel vom fermentierten Ahornblatt- Buttermilch/Latschenkiefer/Dressing – geeiste Vogelbeere.

Spargelsuppe A/C/G

mit Kräuteröl verfeinert – Riebelchips

Urlinsen in Bioqualität aus Österreich A/C/E/G

Ragout von würzigen Berglinsen -Bergkäseknödel mit Walser Brennesseln verfeinert - Kürbis.

Nudeln vom Martinshof A/C/G

Nudeln vom Dinkel aus dem Rheintal - Pesto von handgesammelten Buchenblättern mit Marillenkernöl und Bregenzerwälder Bergkäse verfeinert

Unser Veganes Gericht - Dinkelchüachle **A/L**

Mit aromatischen Gewürzen verfeinerte Laible vom Vorarlberger Dinkel - Frisch marinierte, vitaminreiche Blattsalate – Spargel süß/sauer - Marinade von Gebirgsblütenhonig, Blüten und alpinen Getreide

€ 22,50

Urdinkel ist ein Korn mit feinem, nussartigen Aroma das zu den ältesten Getreidearten der Menschheit gehört und bereits vor tausenden Jahren gepflanzt wurde. Der Martinshof Dinkel wird von ca.60 Vorarlberger Bauern ausschließlich in Vorarlberg angebaut. Die Partner-Landwirte dürfen keine Pflanzenschutzmittel oder Halmverkürzer verwenden und nicht chemisch düngen.

Mittelberger Frühling

Küchlein vom Walser Berghonig – Verjus/Erdbeere/Rhabarber geliert – Haselnussmousse – gerösteter süßer Riebel - Maiwipfelöl.

€ 16,00

Wälder Chääs

24 Monate alter Bergkäse – Erdbeer/Balsam/Senf – geröstetes Birnenbrot, handgemacht

€ 17,00

EINE KALTE KLEINIGKEIT VORNEWEG...

Unsere Vorspeise vom Walser Rind* A/L/M € 13,00
Edlinger`s Bergschinken mit Honig Senf Marinade auf frischen Blattsalaten.

Spargelsalat H/M € 14,00
Frisch marinierte, vitaminreiche Blattsalate - gebratener Spargel
- Marinade von Gebirgsblütenhonig, Blüten und alpinen Getreide

Heimisches Gebäck * A/C/G € 4,00
3 verschiedene Scheiben Walser Brot mit leckerem Aufstrich p. P.

UNSERE SUPPEN...FRISCH ZUBEREITET

„Hoheneck's Suppenschüssel"* A/C/G/L/M € 9,00
Kräftige Rindssuppe -Martinshof Nudeln - hausgemachte Maultasche - handgemachter Leberknödel

A Brüüa mit Fleischkrapfa* A/C/L/M € 7,50
Kräftige Rindssuppe mit hausgemachter Maultasche

Unsere klaren Suppen werden als Doppelte Kraftbrühe oder franz. Consomme hergestellt. Dabei werden im ersten Schritt Rinderknochen/Gemüse und Gewürze gekocht. Als zweites wird diese Brühe mit Rindfleisch nochmals erhitzt um eine kräftige Rindssuppe zu erhalten.

Spargelsuppe * A/C/G € 9,00
mit Rahm und Kräuteröl verfeinert – Bergschinkenchips.

ZWISCHENDRIN.....ETWAS WARMES DAVOR ?

„Herrgottsbscheißerle" - der Walser Fleischkrapfa * A/C/G/L/M € 11,00
Geröstete Maultasche – Ei – eingelegte Pilze – Öl von Walser Bergkräutern

Der Dost ist ein sehr aromatisches Würzkraut. Bevorzugte Standorte dieser Pflanze sind magere Böden auf kalkhaltigem Untergrund teils sonnig. Wir haben Dost in unserem hauseigenen Garten gezogen und ziehen daraus ein Dostöl.

H A U P T S A C H E

VOM ALLGÄUER SCHWEIN - ALLGÄUER LANDMETZGEREI ADOLF BAUR -RONSBERG/ UNTERALLGÄU

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft hat die Allgäuer Landmetzgerei Adolf Baur aus Ronsberg-Zadels bereits dreimal mit dem Bundesehrenpreis geehrt, der die höchste Qualitätsauszeichnung der deutschen Ernährungswirtschaft darstellt
Die Bundesehrenpreise werden jährlich nur an zwölf Unternehmen der deutschen Fleischwarenbranche verliehen

Unsere Spezialität – Mittelberger Fleischkrapfa...* **A/C/G/L/M** € 13,00
Handgemachte Maultaschen in kräftiger Rinderbrühe mit gerösteten Zwiebeln serviert.
Dazu empfehlen wir einen Salat G/M € 7,00

Unsere **"Walser Fleischkrapfa"** eine Erfolgsgeschichte seit mittlerweile 30 Jahren im Wirtshaus Hoheneck.
-NATÜRLICH HANDGEMACHT - Es gibt es unsere Walser Fleischkrapfa in der klassischen Version weiterhin. In der Maultaschensuppe, Suppenschüssel oder mit gerösteten Zwiebeln und frischen Schnittlauch sind unsere Fleischkrapfa weiterhin ein Fixpunkt auf unserer Speisenkarte.

„Bergkräuterschnitzel“ * A/C/G € 21,00
Gebackenes Schnitzel vom Schwein, gewälzt in Vorarlberger Bergkäse, handgepflückten Bärlauch und Semmelbrösel vom Walserbäck. Dazu servieren wir gedämpfte Erdäpfel, vitaminreiche Blattsalate und Preiselbeeren.

AUS DER VEGETARISCHEN KÜCHE...

Nudeln vom Martinshof * A/C/E/G € 17,00
Nudeln in hausgemachten Pesto von Rucola, Kürbiskernen
und Bergkäse geschwenkt, dazu frisches Gemüse mit marinierten Tomaten,
Lauchzwiebeln und gerösteten Sonnenblumenkernen in Distelöl gebraten.

Der Martinshof in Buch....unser Partner für Teigwaren und Mehl.....Regionalität auf höchsten Niveau !
Nudelspezialitäten direkt vom Bauernhof – Bio-Freilandeier und Bio-Dinkel –**regional und biologisch!**

Urlinsen in Bioqualität aus Österreich * A/C/E/G **-K-** € 21,00
Ragout von würzigen Berglinsen - Bergkäseknödel mit Walser Brennesseln verfeinert - Kürbis.

Unsere Bio Berglinsen stammen von österreichischen Bio-Bauern und sind sehr intensiv nussig schmeckende Linsen.
Wir sammeln die frischen Brennnesselblätter im Frühjahr! Dazu geröstete Brennesselsamen - der nussige Geschmack ist eine zusätzliche Bereicherung für dieses Gericht ist

Hausgemachte Kääs Chnöpfle * A/C/G/L **-K-** € 14,00
Geschabte Knöpfle mit Vorarlberger Spätzlemehl, Bergbauernmilch und Eiern
von glücklichen Hühnern aus Freilandhaltung hergestellt und mit
Bergkäse, Emmentaler und Räßkäs zubereitet, dazu Röstzwiebeln.

Eine der bekanntesten Vorarlberger Marken darf natürliche auch bei uns nicht fehlen. Über 500 Vorarlberger Landwirte zwischen Arlberg und Bodensee stellen die Milch für die Genossenschaft „Vorarlberg Milch“ her. Die Ländle Milch Produkte stehen für Tierwohl, gentechnikfreie Fütterung und Glyphosatverbot auf den Grünflächen, auf denen die Kühe mindestens 120 Tage im Jahr grasen.

Dazu empfehlen wir einen Salat G/M € 7,00

KALB AUS DEM ALPENWALD VOM ANDREAS HILBRAND

Auf dem Höhenweg nach Baad findet sich auf knapp 1400 m Seehöhe der Weiler Alpenwald. Erste Erwähnung findet das Anwesen im Jahre 1573. Heute steht in dieser Alpsiedlung noch das 1621 erbaute Bauernhaus sowie weitere Wohnhäuser
In dieser autofreien Zone liegen die Wiesen und Gebäude der Familie Hilbrand.
Die Kälber werden ohne Kraftfutter dafür mit Muttermilch und Gras bzw. Heu aufgezogen. Durch das langsamere Wachstum und die Mischfütterung hat das Fleisch eine etwas dunklere Farbe.

„Fleischchüachle vom Jungvieh* A/C/G/L/M **-K-** € 19,00

Unser Hackbraten wird mit Hackfleisch, Gewürzen und Kräutern angesetzt und im Ofen gebacken. Dazu servieren wir ein hausmachtes Ragout von Zwiebeln und selbstgemachten Tannenhonig als Marmelade eingekocht und mit richtigen Knöpfle angerichtet. Das Ganze wird mit einer Sauce von Walser Heublumen und Vorarlberger Bergkäse aufgegossen.

Walser Bergheu - das erste Heu liefern die Wiesen, welche im Frühjahr nicht beweidet werden, dann folgen diejenigen die beweidet wurden, was im Tal mit „Sobba“ bezeichnet wird. Dann folgt entweder das Bergheu oder die „Rüüche“ und am Ende der zweite Schnitt das „Oomed“ und bei besonders guten Sommern das „Sobbaoomed“.

RIND AUS DER GENUSSLANDWIRTSCHAFT HERMANN STIEGELER

Unsere Rinder bzw. Ochsen sind mindestens 24 Monate alt und waren zweimal in dieser Zeit jeweils 100 Tage auf der Alp.
Es sind alpine Rassen (Pustertaler Sprinzen und Hinterwälder Rind) haben noch Hörner und werden in Mutter/ Kuh/ Haltung aufgezogen.
Das Fleisch reift nach der Schlachtung 28 Tage bei 1 – 3 Grad in unserem Kühlraum

Das Hoheneck “Chilli con Carne“ * A/C/L **-K-** € 15,00

Eintopf mit Steirischen Käferbohnen, Gemüsewürfeln und 100% Fleisch vom Walser Rind, dazu Riebelchips vom Richard Dietrich

Regionalität ist für die Familie Dietrich Aufgabe und Verpflichtung. "Unser Ehrgeiz ist es, Vorarlberger Rohstoffe so zu veredeln, dass daraus wahre Kostbarkeiten entstehen." So Richard Dietrich. Die Internationale Slow Food Stiftung hat den Riebelmais als eines von 11 österreichischen Produkten in die Arche des Geschmacks aufgenommen

As Golasch vom Rend A/C/G **-K-** € 16,50

Unser Gulasch aus Wade oder Schulter wird auf alte Österreichische Art mit viel Zwiebeln angesetzt und über Stunden im eigenen Saft gedünstet.
Als Beilage servieren wir schonend gedämpfte Serviettenknödel mit Kräutern verfeinert.

Die Klimabedingungen in unserem Tal und die Nahrungsgrundlage ergeben eine große Artenvielfalt an Kräutern und Gräsern
Diese einzigartige Kräutervielfalt hat maßgeblichen Einfluss und wirkt sich vor allem auf die Fleischqualität vorteilhaft aus.

Hirtennudeln“ * A/C/L **-K-** € 13,00

Nudeln mit Hackfleisch von 100 % Walser Rind mit Spänen vom Vorarlberger Käse serviert.

Die Klimabedingungen in unserem Tal und die Nahrungsgrundlage ergeben eine große Artenvielfalt an Kräutern und Gräsern
Diese einzigartige Kräutervielfalt hat maßgeblichen Einfluss und wirkt sich vor allem auf die Fleischqualität vorteilhaft aus.

Unser Eis aus dem Kleinwalsertal…..

Dafür wird ausschließlich frische Walser Bergbauernmilch verwendet.

Die Kühe der Familie Feurstein verbringen den Sommer auf der Alp,
wo sie auf naturbelassenen Bergwiesen viele saftige Kräuter und Gräser finden.
Im Winter bekommen die Tiere ausschließlich Heu.

In einem sanften Verfahren entstehen so in Handarbeit Eissorten, die ohne künstlichen Farb-, Geschmacks-, und Konservierungsstoffe sowie ohne Ei und Glutenfrei hergestellt werden.

EISKALTE VERFÜHRER

Nuss A/C/E/G/H — € 8,00
3 Kugeln Nußeis mit Eierlikör vom Martinshof, Eiswaffeln und Schlagrahm

Schokotraum A/C/F/G — € 8,50
Schokoladeneis mit hausgemachter Sauce von Schokolade und Honig.
Dazu Gewürzstreuseln, Schlagrahm und Eiswaffeln

Vanilla Special A/C/G/H — € 4,10
Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl
und karamellisierten Kürbiskernen

Eiskaffee A/C/G — € 5,20
Vanilleeis aufgefüllt mit Kaffee, dazu Schlagrahm

Eisschokolade A/C/F/G — € 5,50
Vanille- und Schokoladeneis aufgefüllt
mit Trinkschokolade, dazu geschlagene Sahne.

Gemischtes Eis A/C/F/G — € 5,00
3 Kugeln Bergbauerneis
Hausgemachte Eiskrem gegen Aufpreis.

mit Schlagrahm — € 5,80

XOND HOFSENNEREI – BIO LANDWIRTSCHAFT BERNHARD FRITZ

Im Hofladen der Familie Fritz in Riezlern im Kleinwalsertal gibt es neben den hochwertigen Milchprodukten der eigenen Kühe und Ziegen aus der eigenen Hofsennerei auch Käsespezialitäten aus anderen Regionen Vorarlbergs zu kaufen. Vom Biobauernhof mit Ziegen- und Rinderhaltung gibt es auch Fleisch, Schinken und Wurstwaren.

Eine kleine Verführung zum Schluss...* G — € 4,00
Hausgemachtes cremiges Joghurteis vom Walser Joghurt mit selbstgemachtem
schwarzen Johannisbeerlikör aufgespritzt.