

• W I R T S H A U S •
H O H E N E C K
C A F É • R E S T A U R A N T

MENÜ „VEGETARISCHE CHUCHE“

Als Gruaß uus dr Chuche A/C/G

Kürbissuppe und Vollkorndinkel Ravioli mit Maronen und karamellisierten Kürbiskernen gefüllt

Käse aus den Vorarlberger Talschaften A/C/G

Praline vom Bergkäse – Teigtaschen vom Frischkäse – eingelegter Ziegenkäse -
Blattsalate – Apfel/Rosenblüten/Gelee

Nudeln vom Martinshof in Buch A/C/G

Nudeln vom Martinshof in würzigem Pesto von Nordtiroler Rucola, Kürbiskernen
und Bergkäse geschwenkt, dazu frische Vorarlberger Pilze mit marinierten Tomaten,
Lauchzwiebeln und gerösteten Sonnenblumenkernen in Distelöl gebraten

Unser Veganes Gericht – Dinkelchüachle A/L

Mit aromatischen Gewürzen verfeinerte Laible vom Vorarlberger Dinkel mit geschmolzenen
Tannenhonigzwiebeln – Sauce vom jungen Paprika – Eingelegter Kürbis süß/ sauer
Auch als Hauptgericht erhältlich

Herbstzeit A/C/G/F/H

Knödel vom Bodenseeapfel und Karamellkeksen in Butterbröseln gewälzt –
Creme vom Wachauer Marillen – Geeiste Birne - Streusel von Schlüsselblumen und Gewürzen.

Menüpreis pro Person ohne Weinbegleitung:

€ 46,90

Menüpreis pro Person mit Weinbegleitung:

€ 71,90

Kleinwalsertal – die genussvollste Sackgasse Österreichs!

Die GENUSS REGION ÖSTERREICH ist die größte Kulinarik Initiative Österreichs und steht für Regionalität, Authentizität, Saisonalität und Herkunftssicherheit. Mehr als 3.600 Mitgliedsbetriebe aus Landwirtschaft, Handel, Gastronomie und Tourismus geben dafür täglich ihr Bestes und pflegen unsere kulinarischen Schätze.

GenussWirte, gehören zu den gastronomischen Aushängeschildern der Initiative GENUSS REGION ÖSTERREICH. Nur Betriebe, die Regionalität, Saisonalität und die österreichische Gastfreundschaft leben, dürfen sich mit dieser Auszeichnung schmücken. Sie engagieren sich als Kulturträger für die Pflege einer authentischen österreichischen Küche in enger Zusammenarbeit mit den Akteuren der österreichischen GenussRegionen.

GenussPioniere sind Menschen, die besondere Leistungen für den Aufbau und die Entwicklung der GENUSS REGION ÖSTERREICH erbracht haben. **Jürgen Denk** ist der erste Genusswirt österreichweit, der zum Genusspionier ausgezeichnet wurde. Die Genussregion Kleinwalsertaler Wild und Rind wurde ebenfalls geehrt und zur „**Genussregion des Jahres**“ in Österreich gewählt



MENÜ „ÖNSCHE WALSER CHUCHE“

Als Gruaß uus dr Chuche..... A/C/G

gebackenes Strudeltäschle vom Reh – Rotkraut mal anders.

(GenussRegion: Kleinwalsertaler Wild und Rind)

Fisch ond Chruud A/C/G

Ravioli vom geräucherten Saibling - Blattsalat mit Wälderbier/Kartoffel/Vinaigrette verfeinert.

– Sauerkrautsuppe - geeister Apfelkren mit Kernöl mariniert.

(Fischzucht Link Heimertingen / Steirischer Kren und Kürbiskerne g.g.A)

Chäas ond Blüamle A/C/D/G

Risotto mit würzigen Erbsen verfeinert – Lauwarmer Bachensteiner mit einer Marinade

von Gebirgsblütenhonig, Kräutern und Blüten serviert.

(Honig: Herbert Edlinger, Käse: Dorfsennerei Sibratsgfall)

Rendle – Steinpilze – Buabaspitzle A/C/G/L

Gebratenes Filet vom Rind mit eingelegten Steinpilzen.

Dazu servieren wir Geeistes von der Walser Karotte mit Herbert Edlingers´ Löwenzahnhonig verfeinert,

und Schupfnudeln von roten Walser Kartoffeln

(GenussRegion: Kleinwalsertaler Wild und Rind – Permakulturgärtner Andi Haller)

Strüuble – Brosbolla – Heidelbärle A/C/G/F/H

Schmalzgebackenes – Tannenhonigpraline – Heidelbeeren - Pfannkucheneis

Strüuble...eine Walser Süßspeise wobei ein dicklicher Teig mit einem Trichter ringförmig in heißes Fett geleert und dann schwimmend ausgebacken wird.

Als Bros bezeichnet man die Wipfel von jungen Tannen, welche mit Gewürzen eingekocht werden

Menüpreis pro Person ohne Weinbegleitung:

€ 55,90

Menüpreis pro Person mit Weinbegleitung:

€ 80,90



„Önsche Walser Chuche“ – unsere Walser Küche...

...ist der Name einer Vereinigung, die von uns mit sechs weiteren Kollegen 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.