

Grüß Gott in der WALSER STUBA!

Meiner Heimat tief verbunden, ist es meine Pflicht, unsere Walser Küche zu pflegen und weiter zu entwickeln.

Mit meiner Mannschaft inszeniere ich für Sie alte Walser Gerichte zeitgemäß mit bodenständigen, regionalen Zutaten.

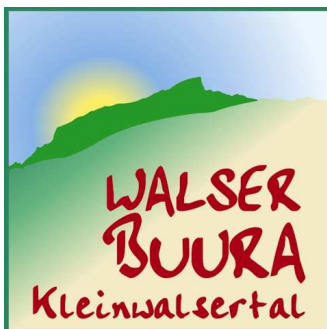
Das Ergebnis ist die Walser Kost des 21. Jahrhunderts: authentisch aber entschlackt, wobei deftig und leicht bekömmlich keinerlei Widerspruch darstellen.

Exotische Zutaten standen den alten Walsern kaum zur Verfügung, doch der rege Käsehandel bis an die Mittelmeerküsten brachte viele Gewürze und südliche Einflüsse ins Tal der Breitach. Die „Walser Fusionsküche“ basiert also auf herzhafter Bergbauernkost mit mediterranen Einschlägen.



Wir füllen unsere Speisekammern ausschließlich mit Produkten aus der Region Vorarlberg-Bodensee-Allgäu der folgenden Lieferanten:

- Kalb-, Schweine- und Rindfleisch: Walser Buura und Metzgerei Baur, Ronsberg
- Schinken und Wurstwaren: Walser Buura und Metzgerei Baur, Ronsberg
- Hirsch, Reh, Gams und Steinbock: Walser Jäger
- Saibling und Lachsforellen: Fischzucht Link, Heimertingen
- Bodenseefelchen: Martin und Christof Boesenecker, Kressbronn am Bodensee
- Bio-Eier: Anton Epp, Wildpoldsried, Oberallgäu
- Erdäpfel: Bauer Schropp, Amberg, Ostallgäu
- Getreide und Mehl: Vorarlbergmehl und Bioquelle Steyr
- Milchprodukte: Walser Buura, Vorarlberg Milch und C+C Oberallgäu
- Gemüse und Obst: Obst Häusler, Immenstadt im Allgäu
- Saisonales Gemüse und Obst: Gärtnerei Feger, Heimertingen, Allgäu
- Champignons und mehr: Pilz Lenz, Lauterach, Vorarlberg
- frische Kräuter und Steinpilze werden selbst gesammelt



Mit dem Wissen um die Herkunft unserer Ausgangsprodukte garantieren wir Ihnen, dass all unsere Speisen weder künstliche Aromastoffe oder Geschmacksverstärker noch Konservierungsmittel oder gar gentechnisch veränderte Lebensmittel enthalten!

Ihr Sommelier und Küchenchef *Jeremias Riezler*
mit Mannschaft!



s' Rüzl'r Ässa

An Grauß uus d'r Chuche

Gruß aus der Küche

Winzersekt mit Mädesüß € 5

s' Best' vom Chälble mit Bergchääs', Pilz' ond Bries

Filet-Carpaccio vom Walser Milchkalb mit altem Bergkäse,
marinierten Steinpilzen und gebackenem Kalbsbries € 18

Pinot T, Manfred Tement, Südsteiermark 1/8 l € 4,50

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Ländle Kalb

Saxaragout vom Schwii mit Enzianschomm, Ziibela, Lensa ond Chnöpfle

Haxenragout vom Walser Molkeschwein
mit Enzianschaum, Röstzwiebeln, Linsen und Spätzle
als Zwischengericht € 14 - als Hauptgericht € 19

Blauer Zweigelt, Walser Festwein, Thermenregion 1/8 l € 3,50

Rehnüsse uuf Brokkolimuas mit Späck-Rohrnüüdele ond Chriase

Rosa gebratenes Nüsschen vom Walser Reh auf Mandel-Brokkolipüree
mit Wildsoße, Speck-Rohrnudeln und eingelegten Kirschen € 27

Cuvée 7², Walser Sommeliers, Mittelburgenland 1/8 l € 4,50

Chratzed mit Schok'land, Eierlikör, Kürbiskerneis ond Heidelbeer-Öpf'lmuas

Schokoladen-Schmarren

mit Eierlikör, Kürbiskern-Eis und Heidelbeer-Apfelkompott € 9

Merlot Eiswein, Weingut Johanneshof, Thermenregion 5 cl € 5

Menü komplett inklusive Apéro, Wein, Wasser und Kaffee € 79

ohne Getränke € 59



s' Hirschegg'r Ässa

An Gruaß uus d'r Chuche

Gruß aus der Küche

Felchle uff gälba Graupa mit G'müas ond Wiißwiisoof'

Kross gebratene Filets vom Bodenseefelchen
auf Safran-Graupen mit Ratatouille und Weißweinschaum
als Vorspeise € 16 - als Hauptgericht € 22

Muskat Ottonel, Stefan Kaiser, Neusiedlersee-Hügelland 1/8 l € 3,50

G'frorene, fruchtige Chrüüterle

Geeister Kräutergarten

Fruchtige Sorbet-Auswahl mit Kräutern aus unserem Steingarten pro Kugel € 2

Winzersekt mit Walser Bergheu € 5

Ziib'lfleisch vom Chälble mit bachem Bries ond Pilznuudln

Geschmortes Zwiebelfleisch vom Walser Milchkalb in Rotweinsöße
mit gebackenem Kalbsbries und Steinpilz-Nudeln € 21

St. Laurent, Josef Reumann, Mittelburgenland 1/8 l € 4,50

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Ländle Kalb

Bregenzer-
wälder
Alp- und
Bergkäse

Nämmes vom Chäasbrätt mit Birraziab'l

Regionaler Käse vom Brett

mit Walser Birnenbrot und Garnituren € 7

Ausbruch, Hans Moser, Neusiedlersee-Hügelland 5 cl € 5

Menü komplett inklusive Sekt, Wein, Wasser und Kaffee € 65

ohne Getränke € 45



s' Mittelberger Ässa

An Gruaß uus d'r Chuche

Gruß aus der Küche

A Brüün mit Saibluama ond Rehbrätstrud'l

Kraftbrühe vom Walser Bergheu mit Rehbrätstrudel € 5

Schwiihrata uuf grüna Bohna mit Saafaleib ond Biersooß'

Krustenbraten vom Allgäuer Schweinebauch auf grünen Speckbohnen
mit gerösteter Erdäpfelroulade an Dunkelbier-Honigsoße € 19

Dunkles Äplerbier im Steinkrug, Engelbräu Rettenberg € 3,50

Häfftchüachle mit Chrüüt'rsooß', Zwätschga ond Potwii-Eis

Gezogenes Hefeküchlein mit Bergkräutersoße,
Zwetschgen und cremigem Spätburgunder-Eis € 9

Pinot Noir, Die Burgundermacher, Thermenregion 1/8 l € 3,50

Menü komplett inklusive Bier, Wein, Wasser und Kaffee € 39

ohne Getränke € 29

Nämmes Chleis vorwägg

Salat' zom sälb' hoola

Knackfrische Salate vom Buffet (18:00 bis 20:30)
Genießen Sie Ihre eigene Komposition von bunt gemischten Salaten
..... nach Ihrer Wahl mit Knoblauch-, Joghurt- oder Äpler-Dressing
als Vorspeise € 6 - als Hauptgericht € 12

s' Best' vom Chälble mit Bergchääs', Pilz' ond Bries

Filet-Carpaccio vom Walser Milchkalb mit altem Bergkäse,
marinierten Steinpilzen und gebackenem Kalbsbries € 18
Pinot T, Manfred Tement, Südsteiermark 1/8 l € 4,50

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Ländle Kalb

Verlaufene Geißchääsle uuf Lauchziibela

Gratiniertes Walser Geißkäse auf aromatischem Lauchzwiebelkonfit
als Vorspeise € 8 - als Hauptgericht € 14
Chardonnay, Georg Schneider, Thermenregion 1/8 l € 3,50

Lääb'rchääs vom Reh mit Zopfbrot ond Rehlääb'r

Leberkäse vom Walser Reh
auf Zopfbrot mit gebratener Rehleber
als Vorspeise € 16 - als Hauptgericht € 22
Ausbruch, Hans Moser, Neusiedlersee-Hügelland 5 cl € 5

As heiß' Süppl

Diigene Suppa mit Pilz' ond Späck

Walser Gerstensuppe mit Steinpilzen und geröstetem Speck € 5

Grüne Chääsuppa mit rösch'm Chääs

Grüne Bergkäseschaumsuppe mit röschem Bergkäse € 5

Bregenzer-
wälder
Alp- und
Bergkäse

Heid'beersuppa mit Strüüble ond Schnaps

Walser Heidelbeersuppe mit Strauben und Geist € 5

A Brüün mit Saibluama ond Rehbrätstrud'l

Kraftbrühe vom Walser Bergheu mit Rehbrätstrudel € 5

Nämmes uus'm Stall

Haxaragout vom Schwii mit Enzianschomm, Ziibela, Lensa ond Chnöpfle

Haxenragout vom Walser Molkeschwein
mit Enzianschaum, Röstzwiebeln, Linsen und Spätzle € 19
Blauer Zweigelt, Walser Festwein, Thermenregion 1/8 l € 3,50

Schwiibrata uuf grüna Bohna mit Saafaleib ond Biersooß'

Krustenbraten vom Allgäuer Schweinebauch auf Speckbohnen
mit gerösteter Erdäpfelroulade an Dunkelbier-Honigsoße € 19
Dunkles Äplerbier im Steinkrug, Engelbräu Rettenberg € 3,50

Raclette mit Rendfleisch, Romadur, Mostbröchle, Lauchziibela ond Rösti

Raclette vom Allgäuer Rinderfilet in Rotweinsöße mit Romadur,
Lauchzwiebeln, luftgetrocknetem Rinderschinken und Rösti
150g € 24 --- 200g € 27 --- 300g € 28
Blaufränkisch „Sails Red Vitikult“, Heribert Bayer, Mittelburgenland 1/8 l € 4,50

Rendsrolla mit Senfsooß', Wirsing ond Erdöpf'lekrapfa

Geschmorte **Roulade** vom Walser Rind in Senfsoße
auf Rahmwirsing mit Erdäpfelkrapfen € 21
Cuvée 7², Walser Sommeliers, Mittelburgenland 1/8 l € 4,50

Chalbsschnitzel mit Chääs, Schenka, Gräntabeermuas ond Erdöpf'lsalat

Wiener Schnitzel vom Walser Milchkalb in Butterschmalz gebacken,
mit knusprigem Bergkäse-Schinkenröllchen, Erdäpfelsalat und Preiselbeer-Aioli € 21
Muskat Ottonel, Stefan Kaiser, Neusiedlersee-Hügelland 1/8 l € 3,50

Ziib'lfleisch vom Chälble mit bachedm Bries ond Pilznuudln

Geschmortes **Zwiebelfleisch** vom Walser Milchkalb
in Rotweinsöße mit gebackenem Kalbsbries und Steinpilz-Nudeln € 21
St. Laurent, Josef Reumann, Mittelburgenland 1/8 l € 4,50

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Ländle Kalb

Nämmes uus'm Wald

Rehnüssle uuf Brokkolimuas mit Späck-Rohrnüdele ond Chriase

Rosa gebratenes Nüsschen vom Walser Reh auf Mandel-Brokkolipüree mit Wildsoße, Speck-Rohrnudeln und eingelegten Kirschen € 27

Cuvée 7², Walser Sommeliers, Mittelburgenland 1/8 l € 4,50

Rehragout mit Lääb'r, Heidelbeer-Öpflmuas ond g'schupfta Nuudla

Ragout vom Walser Reh mit Schupfnudeln und gebratener Rehleber auf Heidelbeer-Apfelkompott € 19

Blauer Zweigelt, Walser Festwein, Thermenregion 1/8 l € 3,50

Nämmes uus'm Wasser

Felchle uuf gälba Graupa mit G'müas ond Weißwiisoos'

Kross gebratene Filets vom Bodenseefelchen auf Safran-Graupen mit Ratatouille und Weißweinschaum € 22
Muskat Ottonel, Stefan Kaiser, Neusiedlersee-Hügelland 1/8 l € 3,50

Alpalachs uuf Rotwiispinat mit Budd'rmilchplutta

Kross gebratenes Filet vom Alpenlachs auf Rotweinspinat mit Buttermilch-Polenta € 22

K+K Cuvée, Walter Kirnbauer, Mittelburgenland 1/8 l € 3,50

Nämmes ohne Fleisch

G'schupfte Nuudla mit Tomata-Chääsfondue ond Pfäff'rsoos'

Gebratene Schupfnudeln mit Tomaten-Käsefondue und Pfeffer-Dip € 16

Muskat Ottonel, Stefan Kaiser, Neusiedlersee-Hügelland 1/8 l € 3,50

Bregenzerwälder Alp- und Bergkäse

G'füllt'r Paprika uuf Tomatasoos' mit gälba Graupa ond bratna Zucchini

Gefüllter Paprika auf würziger Tomatensoße mit Safrangraupen, gebratenen Zucchini und geröstetem Sesam € 16

Pinot T, Manfred Tement, Südsteiermark 1/8 l € 4,50

Bratene Nuudla mit Pilz, Spinat ond Nüß'

Gebratene Nudelflecken

mit Steinpilzen, Blattspinat und Haselnuss-Schaum € 19

Grüner Veltliner, Walser Festwein, Kamptal 1/8 l € 3,50

Nämmes Süß' vom Zuckerbäck

Häffthüanche mit Chrüüt'rsooß', Zwätschga ond Potwii-Eis

Gezogenes Hefeküchlein mit Bergkräutersoße,
Zwetschgen und cremigem Spätburgunder-Eis € 9
Pinot Noir, Die Burgundermacher, Thermenregion 1/8 l € 3,50

Chratzed mit Schok'land, Eierlikör, Kürbiskerneis ond Heidelbeer-Öpf'lmuas

Schokoladen-Schmarren
mit Eierlikör, Kürbiskern-Eis und Heidelbeer-Apfelkompott € 9
Merlot Eiswein, Weingut Johanneshof, Thermenregion 5 cl € 5

G'frorene, fruchtige Chrüüterle

Geeister Kräutergarten
Fruchtige Sorbet-Auswahl mit Kräutern aus unserem Steingarten pro Kugel € 2
Winzersekt mit Walser Bergheu € 5

Chääs uus'm Ländle

Nämmes vom Chääsbrätt mit Bierazieb'l

Käse vom Brett
mit Walser Birnenbrot und Garnituren € 7
Ausbruch, Hans Moser, Neusiedlersee-Hügelland 5 cl € 5

