

UNSERE PRODUZENTEN

Brot: Natter Lingenau, Sutterlüty Egg
Waltner Klaus
Liane Hammerer Riezlern

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

Eier: Diana Berkmann Hittisau
Wachteleier: Karin Baldauf Doren

Wildfleisch: Gerhard Spieler Lustenau
der Wildmetzg

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

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

Käse: Sennerei Lingenau
Gut Gereift Egg
Arno Bereuter Riefensberg

Obst und Gemüse:
Betriebe vom Bodensee und aus
österreichischem Anbau
frisch vom Markt

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

Gewürze am Tisch:
Frau Kaufmann Egg
Soni Hittisau

Pilz Lenz, Trans Gourmet
Fruchtexpress, Rungis Express, Karneta

NEU NEU NEU

Der momentane Mitarbeiterstand lässt es
erfreulicherweise wieder zu und
wir haben unsere Öffnungszeiten erweitert.

Wir haben an unseren Öffnungstagen
Mittwoch bis Samstag
bereits ab 12 Uhr für Euch geöffnet.
Es erwartet Euch durchgehend
Beliebtes, Saisonales, Regionales & Bewährtes!

WÄLDERHOF

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

REISE INS INNERE

Du suchst einen Weg
Du suchst ein Ziel
Du weißt nur noch nicht
dass du schon angekommen bist
solange du suchst
solange du gehst
solange du die liebe trägst

Gerhard Maria Rossmann

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.

Liebe kleine 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 15,00. Wenn euch
gar nichts mundet, haben wir für euch noch:

Bandnudeln
mit Bolognese vom heimischen Kalb



ANKOMMEN

Tagessaft/Sirup
mit Tonic Wasser, Soda
5.9

mit Prosecco, Soda
7.9

SOMMERTANZ

2022 Grüner Veltliner
Weingut Nigl
Senftenberg, NÖ

1/8 | 6.9

2021 Cuvée
(ZW, CS, BF, ME)
Weingut Alexander Egermann
Illmitz, Andau, BGLD

1/8 | 6.9

ZARTE SOMMERBOTEN

Vorspeise von der Strauchtomate
Tomatenvinaigrette
Taggiasca Olive. Olivenkraut
16.0

Handgeschnittenes Tartar
vom heimischen Rinderrücken
Gebeiztes Eigelb. Chilli-Honig-Emulsion
Getoastetes Sauerteigbrot
20.5

Bio Pflücksalate
Holunderblüten Dressing
Bergkäse-Mohnstreusel
Eingelegte Radieschen
12.0

Kräftige Rindssuppe
Kalbsbrät-Pfifferling Roulade. Wurzelgemüse
7.0

Schaumsuppe vom Kohlrabi
Knuspriger Kräuterkohlrabi
Marillenkernöl
9.0

Brot, Aufstrich
Gedeck Nachschlag
4.0

VOM FELD & BEET

Cremige Perlgrauen. Hochbeet Kräuter
Radieschen Gemüse. Piemonteser Haselnuss
Bio Frischkäse
20.5

STALL, WALD, FELD & GEWÄSSER

Zweierlei vom Bregenzerwälder Rehbock
Cremiger weißer Polenta
Eingelegte Tannenwipfel. Vogelbeere
40.0

Zanderfilet. Bouillabaisse Fond
Gebratener Fenchel. Frittiertes Brot
Saiblings Kaviar Creme
32.5

Saftige Maishuhnbrust
Gegrillte Salatherzen. Schwammerl
Mascarpone-Brennesselravioli
29.5

BELIEBT & BEWÄHRT

Wienerschnitzel vom Kalb aus dem Butterschmalz
Pommes frites oder Blattsalat
28.5

BBQ-Schweinebauch 22 h sanft gegart
Mairübchen. Orange
Gebräunte Parmesan-Kartoffelschnitte
24.0

SÜSSER VORSOMMER

„Süsser Wald“
Walderbeere. Fichtensprossen
64% Valrhona Manjari Schokolade
Waldsauerklee
14.0

Crème brûlée vom Zitronen Thymian
Himbeersorbet
Knusperhippe
11.0

Hausgemachtes Tagessorbet
Prosecco
9.0

Kugel Hausgemachtes Tagessorbet/Tageseis
3.3

Gerührter Eiskaffee
Rahm
9.0

Cafè Affogato
Vanilleeis mit Amann Espresso
Im Glas serviert
5.3

Hausgemachter Tageskuchen
6.0

Ein Stück Hart & Weichkäse
Fruchtseif, Nüsse
Brot
13.0

Unsere MitarbeiterInnen informieren euch
über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

