

Bewegte Geschichte. Raffinierte Gerichte.

Willkommen in der „Wälder Stube 1840“.
Willkommen in unserem Gourmet-Restaurant!

Seit Erna Metzler Ende der 1980er Jahre die Bregenzerwälder Gourmetküche mitbegründete, „steht das Schiff für höchste Ansprüche in der Küche“ (Gault Millau).

Unser Küchenchef Bernd Reimer und Souschef Max Kricke haben die "Wälder Stube 1840" bereits vor einigen Jahren unter die besten 100 Restaurants Österreichs gekocht. Gemeinsam mit ihrem motivierten Team veredeln sie Lebensmittel in bester Qualität mit Leidenschaft und Perfektion zu einzigartigen Kreationen.

Genießen Sie entspannte, gesellige und kulinarisch eindruckliche Stunden!
Schön, dass wir Sie heute verwöhnen dürfen.

Ihre Familie Metzler & die gesamte Schiffs:crew

Kleine Weinbegleitung	(3 Gläser)	EUR 25,00
Mittlere Weinbegleitung	(4 Gläser)	EUR 35,00
Große Weinbegleitung	(5 Gläser)	EUR 45,00

Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter informieren Sie
gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten.

DAS SCHIFF

* * * *

in Hittisau / Bregenzerwald

Vorspeise

Gelbflossen Makrele
fermentierter Grüner Apfel | Buttermilch

Seeigel Mousse | Kalamansi | Joghurt

Cassoulet vom Kalbsbries
Pulpo | Blattsalat | Kirsche

Suppe

Perlhuhn in Texturen | Solei

Warmer Zwischengang

Hausgemachte Pasta | Basilikum | Tomate

Blauer Hummer | Orange | Curry

Sorbet

Geräucherte Auster
Zitrone | Rucola – Kapuzinerkresse

Hauptgang

Surf n turf
Entrecôte vom Wagyu
Pfifferlinge | Sherry | Datteln

St. Pierre
Trüffel | Roquefort | Seitan

Dessert

Marille | Reis | Sesam

Käse aus dem Humidor

156,00