

# 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 28,00
Mittlere Weinbegleitung (4 Gläser)	EUR 36,00
Große Weinbegleitung (5 Gläser)	EUR 44,00

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

## DAS SCHIFF



## Vorspeise

Alpen Garnelen „Tirol“  
Paprika | Gurke | Sesam

Leberterrine von der Lachsforelle  
Holunderbeeren

Schlepp vom Black Angus  
Treviso | Holzkohle-Espuma

\*\*\*

## Suppe

Sauer-scharfe Consommé  
Bretonischer Hummer | Jakobsmuschel

\*\*\*

## Warmer Zwischengang

Beuschel vom Wälder Lamm  
Tramezzini | Speck

\*\*\*

## Granité & Sorbet

Amalfi-Zitrone

\*\*\*

## Hauptgang

Filet vom Black Angus  
Rote Beete Ravioli | Schwarzwurzel | grüner Pfeffer

\*\*\*

## Dessert

Barbados Rum | Ananas | Getreide

\*\*\*

## Käse aus dem Humidor

€ 134,00