

# 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 & Stefanie Widmann haben die "Wälder Stube 1840" bereits vor einigen Jahren unter die besten 100 Restaurants Österreichs gekocht. Gemeinsam veredeln sie Lebensmittel in bester Qualität aus Vorarlberg und darüber hinaus mit Leidenschaft und Perfektion.

Genießen Sie entspannte und kulinarische Stunden!  
Schön, dass wir Sie heute verwöhnen dürfen.

Ihre Familie Metzler  
& die gesamte SCHIFFS:crew

## Kleiner Auszug von unseren Lieferanten

Alpengarnelen	Hall in Tirol
Black Angus	Schneider   Hittisau
Mortadella	Silvio Scapin   Bologna
Leber von der Lachsforelle	Güfel   Meiningen

## Weinbegleitung

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**



# Menü

Mortadella „Bologna“ Silvio Scapin  
Weißer Spargel | Kaviar vom „Grüll“

Lachsforellen Leber „Meiningen“  
Rhabarber

Black Angus Schlepp „Hittisau“  
Treviso | Holzkohle

\*\*\*

Sauer-scharfe Consommé  
Europäischer Hummer | Jakobsmuschel

\*\*\*

Steinköhler  
Ximénez Essig | Mönchsbart

Hausgemachte Ravioli  
Salers | Chorizo

\*\*\*

Amalfi-Zitrone  
Granité & Sorbet

\*\*\*

Black Angus Filet „Hittisau“  
Weißer Spargel | Morchel | Bärlauch

\*\*\*

Barbados Rum | Ananas | Getreide

\*\*\*

Käse aus dem Humidor

€ 134,00