

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

Black Angus	Schneider Hittisau
Wagyu Beef	Lässer Hohenems
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

Steinbutt
Ximénez Essig | Salicorne

Hausgemachte Ravioli
Salers | Chorizo

Amalfi-Zitrone
Granité & Sorbet

Wagyu Rücken „Hohenems“
Weißer Spargel | Morchel | Bärlauch

Barbados Rum | Ananas | Getreide

Käse aus dem Humidor

€ 134,00