

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

Wasserbüffel	Heldernhof Höchst
Ziege	Ziegenhof Berlinger Schoppernau
Stachelbeere	Bodenseeregion
Alpengarnelen	Aquafarm Hall im Tirol

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

Büffel Burrata
Grüne Tomate | Olive | Lavash Cracker

Flusskrebse
Äpfel | Sellerie | grünes Curry

Gelbflossen Makrele „Mosaik“
Ziege | Stachelbeere | Bohne | Wasabi

Fenchel Gurken Consommé
Lamm | Kurkuma

Wasserbüffelrippe
Gochujang Chili

Hausgemachte Pasta
Alpengarnele | Weizengras

Campari | Szechuanpfeffer | Orange

Steinbutt
Salicorn | Pfifferlinge | Bärlauch

Kirsche | Verjus | Schokolade

Käse aus dem Humidor

€ 134,00