

# 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

Merino Lamm	Krumbach
Kartoffeln	Vetterhof   Lustenau
Wildschwein	Burgenland
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

Gereifte Aubergine  
Champignons | Bottarga

Geräucherte Auster  
Kalamansi | Rucola - Kapuzinerkresse

Entenleber  
Blaukraut | Whisky | Brioche

\*\*\*

Tom – Yum Consommé  
Alpengarnele | Tofu | Chili

\*\*\*

Wildschwein  
Sellerie | Weißer Trüffel

\*\*\*

Mandarine  
Basilikum | Muskatblüte

\*\*\*

Merino Lamm  
Pfeffer | fermentierte Schwarzwurzel | Kren - Kartoffel

\*\*\*

Steinpilz | Hagebutte | Vanille

\*\*\*

Käse aus dem Humidor

€ 155,00