

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

Wachtelei	Fischer Markus Bregenzerwald
Mortadella	Bologna Silvio Scapin
Blumenkohl	Vetterhof Lustenau
Alpengarnelen	Aquafarm Hall im Tirol

Weinbegleitung

Kleine Weinbegleitung	(3 Gläser)	EUR 32,00
Mittlere Weinbegleitung	(4 Gläser)	EUR 46,00
Große Weinbegleitung	(5 Gläser)	EUR 54,00

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

DAS SCHIFF



Menü

Fermentierter Spargel
Mortadella | Gerste | Bärlauch

Chicorée
Petersilie | Maishuhn | Kondensmilch
Cranberrys

Jakobsmuschel
Büffel Burrata | grüner Spargel | Senf | Kerbel

Tom – Yum Consommé
Garnelen | Seiden Tofu

Pecorino
Paprika | confiertes Wachtelei

Blumenkohl | Quitte | Macis

In Heu geräucherte Taube
Entenleber | Mango | Kokos | Mole

Valrhona Caraibe 66%
Szechuan Pfeffer | Popcorn | Rum

Käse aus dem Humidor

€ 155,00