

Habe die Ehre und herzlich willkommen
zum kulinarischen Bergabenteuer
bei uns im



BIOHOTEL
**WALSER
STUBA**

DIE KULINARISCHEN SCHÄTZE DER ALPEN

Wir, Bettina & Jeremias Riezler, leben das kulinarische Erbe der Alpen.
Aus voller Überzeugung arbeiten wir mit einer Vielzahl
von alpinen Delikatessen aus unserer direkten Umgebung.
Damit unterstützen wir nicht nur unsere befreundeten
Lebensmittel-Erzeuger, sondern pflegen gleichzeitig
die Kulturlandschaft des Kleinwalsertals.



Schön, dass ihr da seid und es euch bei uns gut gehen lasst!

Eibe Gastgeber

Jeremias & Bettina

samt Mannschaft!

**GREEN
CHEFS**

JRE
JEUNES RESTAURATEURS



BIOS-00419-V



WinterGenussWochen

www.genuss-region.at



Önscher Genussmenü em Wentr

Warmer Chääs (Zwergle von Dagmar Hilbrand aus Mittelberg)

mit Birnen-Apfel-Balsam, Birnenbrot & bunten Blattsalaten ^{1,2,3,6,7}

Messwein Grüner Veltliner, Walser GenussWein, Stift Goettweig, Kremstal 1/8 |

Walser Wild

Rosa Gebratenes vom Walser Wild mit Brokkoli, Haselnüssen,
Fichtensprossen-Sirup, cremiger Bramata-Polenta & eingelegten Kirschen ^{2,3,6}

Cuvée Theresa, Heribert Bayer, Mittelburgenland 1/8

Nämmes Gfroores vom Mädesüß (Soft-Eis vom Mädesüß)

mit Schoko-Küchlein & Stanzer Zwetschgen ^{1,2,4}

Selbst angesetzter Bergkräuterlikör 2 cl

Drei-Gang-Menü komplett inklusive Wein, Likör, Wasser & Kaffee € 69

ohne Getränke € 49

Allergen-Kennzeichnung: 1 Gluten – 2 Kuh-Milch – 3 Zwiebel/Knoblauch
4 Hühner-Ei – 5 Sesam – 6 Nüsse – 7 Senf

Fast all unsere Lebensmittel sind bio zertifiziert, nur die folgenden nicht:
Wild-Pflanzen und Wildbret aus unseren Wäldern, Alpkäse und Molke-Schweine von unseren Alpen,
die Walser Bergerdäpfel aus Permakultur, der Walser Gebirgsblütenhonig, die Kräuter aus unserem Garten,
sowie die Berg-Zwetschgen aus Stanz im Tirol. Warum nicht? Das erklären wir euch gerne!



Nämmes chleis vorwägg

Salât zom sälb hoola

Unsere knackfrischen Salate vom Buffet ^{1,2,3,4,5,6,7} € 7

Warmer Chääs (Zwergle von Dagmar Hilbrand aus Mittelberg)

mit Birnen-Apfel-Balsam, Birnenbrot & bunten Blattsalaten ^{1,2,3,6,7} € 9

Messwein Grüner Veltliner, Walser GenussWein, Stift Goettweig, Kremstal 1/8 l € 4,30

Chalta Brååta vom Hirsch (Kalter Braten vom Walser Hirsch)

mit Saiblingskaviar, Rettich, Platterbsen & Creme von der heiß geräucherten Forelle ^{2,3,4,7} € 15

Black Betty weiß, Weingut Landauer-Gisperg, Thermenregion 1/8 l € 4,60

As heiß Süpple

Berg-Chääs-Suppa (Schaumsuppe vom Großwalsertaler Bergkäse)

mit röschem Bergkäse ^{2,3} € 7

Lotschege Chnöpfle (Walser Bettlersuppe)

mit zweierlei Knöpfle, Zwiebeln, Großwalsertaler Bergkäse & Schnittlauch ^{1,2,3,4} € 7

Allergen-Kennzeichnung: 1 Gluten – 2 Kuh-Milch – 3 Zwiebel/Knoblauch
4 Hühner-Ei – 5 Sesam – 6 Nüsse – 7 Senf

Fast all unsere Lebensmittel sind bio zertifiziert, nur die folgenden nicht:
Wild-Pflanzen und Wildbret aus unseren Wäldern, Alpkäse und Molke-Schweine von unseren Alpen,
die Walser Bergerdäpfel aus Permakultur, der Walser Gebirgsblütenhonig, die Kräuter aus unserem Garten,
sowie die Berg-Zwetschgen aus Stanz im Tirol. Warum nicht? Das erklären wir euch gerne!



Nämmes mit Fleisch

Brååta vom Chälble (Schmorbraten vom Walser Kalb)

mit Waldpilzen, Topinambur & hausgemachten Eier-Nudeln ^{1,2,3,4} € 27

Black Betty rot, Weingut Landauer Gisperg, Thermenregion 1/8 € 5

Walser Wild

Rosa Gebratenes vom Walser Wild mit Brokkoli, Haselnüssen, Fichtensprossen-Sirup, cremiger Bramata-Polenta & eingelegten Kirschen ^{2,3,6} € 32

Cuvée Theresa, Heribert Bayer, Mittelburgenland

in Zusammenarbeit mit Christian Fischer, Thermenregion 1/8 | € 8,50

Chrustabrååta (Fetter Krustenbraten vom Vorarlberger Schweinebauch)

mit Rahmsauerkraut, Erdäpfel-Speck-Roulade & Dunkelbiersoße ^{1,2,3,4} € 27

Dunkles Älplerbier vom Engelbräu Rettenberg 0,3 l € 2,80

Gsottes Rendfleisch (Gesottenes vom Walser Rind)

mit Senfsoße, frischem Meerrettich, zweierlei Zwiebeln & Rösti ^{2,3,7} € 27

„Equinox“, Josef Reumann, Mittelburgenland 1/8 | € 5

Nämmes ohne Fleisch

Brååtnener Alpalachs (Im Ganzen gebratener Saibling aus dem Allgäu)

mit Rote Bete-Gersten-Risotto, Kürbisgemüse & Enziansoße ^{1,2,3} € 32

Black Betty weiß, Weingut Landauer-Gisperg, Thermenregion 1/8 | € 4,60

Nuudfläck (Nudelflecken)

mit Kohlrabi-Blattspinat, Waldpilzen & Knoblauchsoße ^{1,2,3,4} € 25

Chardonnay, Georg Schneider, Thermenregion 1/8 | € 4,30

Gschmorter Randich (Geschmorte Rote Bete)

mit Rahmpolenta, Meerrettich & gebackenem Geißkäse ^{1,2,3,4} € 25

Sauvignon Blanc Weingut Weber, Weinviertel 1/8 € 5

Allergen-Kennzeichnung: 1 Gluten – 2 Kuh-Milch – 3 Zwiebel/Knoblauch
4 Hühner-Ei – 5 Sesam – 6 Nüsse – 7 Senf

Fast all unsere Lebensmittel sind bio zertifiziert, nur die folgenden nicht:
Wild-Pflanzen und Wildbret aus unseren Wäldern, Alpkäse und Molke-Schweine von unseren Alpen,
die Walser Bergerdäpfel aus Permakultur, der Walser Gebirgsblütenhonig, die Kräuter aus unserem Garten,
sowie die Berg-Zwetschgen aus Stanz im Tirol. Warum nicht? Das erklären wir euch gerne!



Nämmes Süaß vom Zuckerbeck

Ländle Riibl (Variation vom Vorarlberger Riebelmais)

mit Heidelbeermus & Preiselbeerstaub ^{2,4} € 12

2 cl original Dietrichs' Riebel-Mais-Whisky € 4

Nämmes Gfroores vom Mädesüaß (Soft-Eis vom Mädesüß)

mit Schoko-Küchlein & Stanzer Zwetschgen ^{1,2,4} € 12

Selbst angesetzter Bergkräuterlikör 2 cl € 4

Rööscher Einkorn – eine Ode an den Getreide-Kaffee

Lustenauer Einkorn vom Vetterhof gefroren, gebrüht & gepoppt ^{2,4} € 12

Nämmes Gfroores uusm Bobba-Waga



Fruchtige Sorbets vom Wagen mit Walser Bergkräutern verfeinert, pro Kugel € 3

Allergen-Kennzeichnung: 1 Gluten – 2 Kuh-Milch – 3 Zwiebel/Knoblauch
4 Hühner-Ei – 5 Sesam – 6 Nüsse – 7 Senf

Fast all unsere Lebensmittel sind bio zertifiziert, nur die folgenden nicht:
Wild-Pflanzen und Wildbret aus unseren Wäldern, Alpkäse und Molke-Schweine von unseren Alpen,
die Walser Bergerdäpfel aus Permakultur, der Walser Gebirgsblütenhonig, die Kräuter aus unserem Garten,
sowie die Berg-Zwetschgen aus Stanz im Tirol. Warum nicht? Das erklären wir euch gerne!