

**Food, guest service and hotellerie  
is identity – it's the most revealing  
thing about you, about your  
culture, where you come from, how  
you live, what's important to you.**

Corey Lee of Benu, San Francisco

# BIOLOGISCHER WEIN

Bioweinbau ist mehr als das Weglassen von Chemie. Wichtigste Voraussetzung ist das Wissen um die unverrückbaren Naturgesetze. Sie zu erkennen und mit ihnen zu leben, ist seit Jahrtausenden eine Selbstverständlichkeit. Der Balanceakt zwischen Natur und Kultur erfordert den Verzicht auf alle leichtlöslichen Mineraldünger und das Verbot von allen Pestiziden, Insektiziden, Botrytismitteln und Herbiziden.

## WEINVERARBEITUNG

Alle Weinbehandlungsmittel sind gentechnikfrei, die Schwefelobergrenzen liegen 1/3 unter den gesetzlich zulässigen Werten. Neben dem organisch-biologischen Weinbau gewinnt das Thema biologisch-dynamischer Weinbau zunehmend an Popularität. Die Biodynamik vermeidet nicht nur chemische Produkte, sondern versucht den Boden, die Reben und den Wein mittels biodynamischer Präparate auf der Basis der anthroposophischen Lehre Rudolf Steiners zu stärken. Auch kosmische Einflüsse und die Kunst, auf „den richtigen Zeitpunkt“ zu achten, spielen eine wichtige Rolle. Die Spinnerei von Sonderlingen gehört im Spitzenweinbau längst zum Alltag.

## WORAN MAN BIOWEIN ERKENNT

Kontrollnummer und Zusatz „aus biologischem Anbau“ oder „aus biologischer Landwirtschaft“ auf dem Etikett.

# BIOLOGISCHES BIER

Natürlich gilt das Reinheitsgebot auch für Bio-Bier. Malz, Hopfen, Hefe und Wasser – und nichts anderes – sind für die Herstellung erlaubt. Den Mehrwert von Bio kann man unter anderem erkennen, wenn man das Reinheitsgebot in seinem historischen Kontext sieht. Es stammt in seiner ursprünglichen Fassung aus dem Jahr 1516, einer Zeit also, in der Hopfen noch Hopfen war und genmanipuliertes Getreide und Pestizideinsatz nicht einmal in den kühnsten diabolischen Phantasien eines Hieronymus Bosch zu finden waren. In der Zwischenzeit gilt der moderne, konventionelle Hopfenanbau als besonders pestizidintensiv. Die Gentechnologie ermöglicht steuernden Eingriff – vor allem bei den Hefen; Pflanzenschutz und Kunstdünger im Getreideanbau plagen Mensch und Umwelt.

# BIOLOGISCHE LIMONADE

Guarana stammt aus dem Amazonasgebiet und wird seit Jahrhunderten von den Indios genutzt. Die roten Früchte der Liane enthalten sehr viel natürliches Koffein, das an Gerbstoffe gebunden ist. So wirkt es länger anregend als z.B. das Koffein in Kaffee. Erleben Sie die volle Wirkung der Guarana-Pflanze in „Now Black Cola“.

## 16. JAHRHUNDERT



Bizau und der Schwanen

**1619**

Erste urkundliche Erwähnung  
des Schwanen als TAVERNE  
bei der Gerichtslinde.

**1767**

Maria Theresia Konzession zum  
Gaststätten Realgewerbe wird  
dem Schwanen verliehen.



## SPARKLING

---

PROSECCO  
FRANCIACORTA  
SEKT  
PET NAT  
CHAMPAGNER  
CRÉMANT

---

## PROSECCO

**Tenuta Giol NV**  
**Glera**  
 Venetien, Italien  
 38,00

## SEKT

**Fred Loimer**  
**„Extra Brut“ NV**  
**Zweigelt, Pinot Noir**  
 Langenlois, Kamptal, NÖ  
 41,00

**Graf Hardegg**  
**„Brut Rosé“ 2015**  
**Pinot Noir, Zweigelt**  
 Seefeld Kadolz, Weinviertel, NÖ  
 46,00

## FRANCIACORTA

**Barone Pizzini**  
**„Brut Nature“ 2014**  
**Chardonnay, Pinot Noir**  
 Provaglio d'Iseo , Lombardei,  
 Italien  
 56,00

## PET NAT

**Georg Winkler-Hermaden**  
**„Muscaris“ 2019**  
 Kapfenstein, Südost Stmk.  
 46,00

## CHAMPAGNER

**Fleury Père & Fils**  
**„Blanc De Noirs“ NV**  
**Pinot Noir**  
 Courteron, Aube  
 62,00

**Benoit Marguet**  
**„Cramant“ Brut Nature 2015**  
**Chardonnay**  
 Ambonnay, Épernay  
 78,00

**Larmandier-Bernier**  
**Rosé de Saignée, NV**  
**Premier Cru Extra Brut**  
**Pinot Noir**  
 Vertus, Côte des Blancs  
 115,00

## CRÉMANT

**Domaine Boeckel**  
**„Extra Brut“ 2016**  
**Chardonnay**  
 Mittelbergheim, Elsass  
 39,00

**Domaine Pignier**  
**„Blanc Brut Nature“ NV**  
**Chardonnay, Pinot Noir**  
 Montaigu, Jura  
 47,00

## 19. JAHRHUNDERT



Käsegraf Gallus Moosbrugger

**1853**

Der Schwanen ist die erste Poststelle in Bizau.

**1870**

Käsegraf Gallus Moosbrugger

**1886**

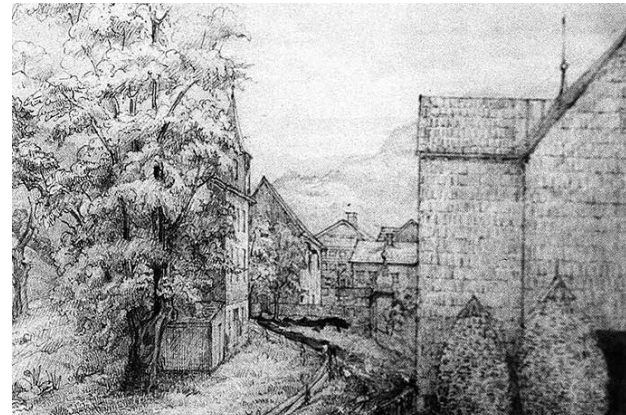
Jakob Lorenz Moosbrugger (Sohn des Käsegrafen Gallus Moosbrugger) erwirbt den Schwanen.



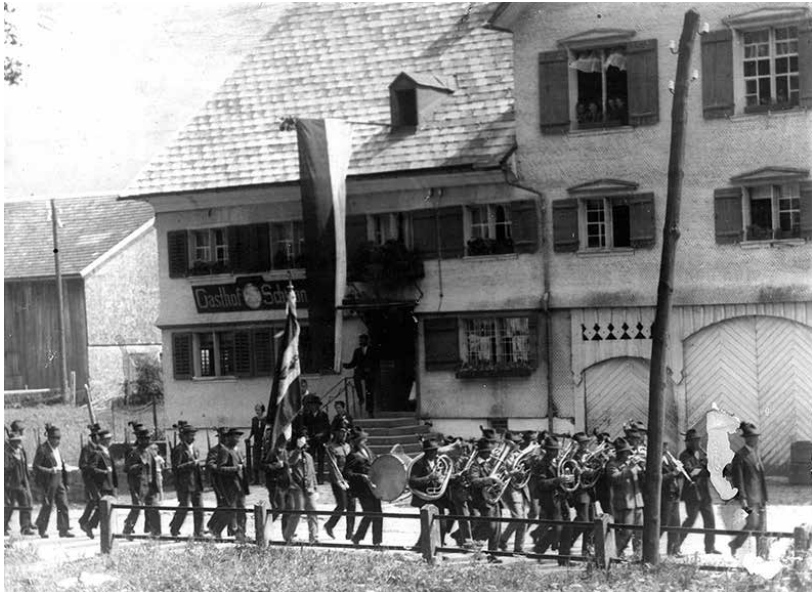
Jakob Lorenz Moosbrugger

**1894**

Schwanen, die Gerichtslinde und das alte Schulhaus.



## 19. JAHRHUNDERT



**1900**

Festmarsch vor dem Schwanen



## GLASWEISE

---

SPARKLING

WEISS

ROT

ROSÉ

LITERWARE

SÜSS

---

## SPARKLING

**Prosecco**  
**Tenuta Giol**  
 Venetien, Italien, NV  
 6,40

**PET NAT 2019**  
**Georg Winkler-Hermaden**  
**„Muscaris“**  
 Kapfenstein, Südost Stmk.  
 7,70

## WEISS

**Grüner Veltliner 2018**  
**„Feuersbrunner Kirchtal“ JRE**  
**Bernhard Ott**  
 Feuersbrunn, Wagram, NÖ  
 5,40

**Riesling „Goldberg“ 2018**  
**Martin Diwald**  
 Großriedenthal, Wagram, NÖ  
 6,50

**Sauvignon Blanc 2019**  
**„UrDonau-Schotter“**  
**Zuschmann-Schöffmann**  
 Martinsdorf, Weinviertel, NÖ  
 6,60

**Chardonnay „Leithaberg“ 2018**  
**Toni Hartl**  
 Neusiedl. Hügelland, Bgld.  
 6,90

## ROT

**Pinot Noir „Vom Schloss“ 2017**  
**Graf Hardegg**  
 Seefeld Kadolz, Weinviertel, NÖ  
 5,90

**Zweigelt „Olivin“ 2012**  
**Georg Winkler-Hermaden**  
 Kapfenstein, Südost Stmk.  
 6,80

**Blaufränkisch**  
**„Rhodolith“ 2015**  
**Victoria & Gernot Schreiner**  
 Rust, Neusiedlersee, Bgld.  
 7,20

**Syrah 2015**  
**Kloster am Spitz**  
 Purbach, Neusiedlersee, Bgld.  
 7,40

## ROSÉ

**Bioweingut Weber 2020**  
**„Zweigelt“**  
 Roseldorf, Weinviertel, NÖ  
 6,20

## LITERWARE

**Grüner Veltliner 2018**  
**Sepp Mantler**  
 Gedersdorf, Kremstal, NÖ  
 3,80

**Blauer Zweigelt 2018**  
**Pratsch**  
 Hohenruppersdorf, Wein-1/4, NÖ  
 3,90

## SÜSS

**Trockenbeerenauslese 2018**  
**„Neuburger / Weissburgunder“**  
**Sigrid & Erwin Lehner**  
 Gols, Neusiedlersee, Bgld.  
 7,80

**Chenin Blanc „Le Mont“**  
**Moelleux 2003**  
**Domaine Huet**  
 Vouvray, Loire, F  
 9,60

## 20. JAHRHUNDERT



Josef Moosbrugger (1910)

### 1919

Nach der Rückkehr aus der Kriegsgefangenschaft übernimmt Josef Moosbrugger (Sohn von Jakob Lorenz) den Schwanen.

### 1941 - 1944

Nach dem Austritt aus der Partei wird Josef Moosbrugger gezwungen, den Schwanen an den damaligen Vorsteher abzutreten. 1954 eröffnet der nun 70-jährige Josef den Schwanen erneut.



## WEISSWEIN

---

GRÜNER VELTLINER  
RIESLING  
SAUVIGNON BLANC  
GELBER MUSKATELLER  
NEUBURGER  
ROTER VELTLINER  
ZIERFANDLER  
GEWÜRZTRAMINER  
CHENIN BLANC  
ROTGIPFLER  
CHARDONNAY  
GEMISCHTER SATZ  
SILVANER  
WELSCHRIESLING  
WEISSBURGUNDER  
CUVÉE  
NATURAL WINE  
ROSÉ

---



## GRÜNER VELTLINER

**Bernhard Ott - JRE**

**„Feuersbrunner Kirchtal“ 2018**  
Feuersbrunn, Wagram, NÖ  
Kräuter, Apfel, rauchig, spritzig  
38,00

**Fred Loimer**

**„Spiegel“ 1. Lage 2013**  
Langenlois, Kamptal, NÖ  
floral, fruchtig, Honig, Würze  
54,00

**Johannes Hirsch**

**„Gaisberg“ 1. Lage 2016**  
Langenlois, Kamptal, NÖ  
Mandarine, gelbe Frucht, frische  
Mineralik, tabakige Würze  
56,00

**Weingut Jurtschitsch**

**„Loiserberg“ 1. Lage 2017**  
Langenlois, Kamptal, NÖ  
Birne, Orange, cremig,  
frische Mineralik  
49,00

## RIESLING

**Sepp Mantler**

**„Zehetnerin“ 2010**  
Gedersdorf, Kremstal, NÖ  
Steinobst, Blüten, Würze,  
mineralisch, lebendig  
44,00

**Nikolaihof**

**„vom Stein“ Smaragd 2015**  
Mautern, Wachau, NÖ  
feinfruchtig, Pfirsich, sooo ready,  
elegant, dicht, aromatisch  
51,00

**Battenfeld-Spanier**

**„Mölsheim late release“ 2016**  
Hohen-Sülzen, Rheinhessen, D  
Spiel von Frucht, Säure und  
Mineralität elegant gelöst.  
Filigran, Weisenkräuter,  
Feuerstein  
48,00

**Domaine Zind-Humbrecht**

**„Calcaire“ 2013**  
Colmar, Elsass, F  
reif, charmant, getrocknete  
Früchte, Zitrus, frische  
56,00

## SAUVIGNON BLANC

**Kloster am Spitz**

**Thomas Schwarz 2014**  
Purbach, Neusiedlersee, Bgld.  
weiße Tropenfrucht, Grapefruit,  
Stachelbeeren, Mineralität, weich  
39,00

**Claude Riffault**

**„Les Chasseignes“ 2019**  
Sancerre, Loire, F  
Kreide, cremig, Apfel, Birne,  
Zitronenzeste, glasklar, Blüten  
56,00

## GELBER MUSKATELLER

**Weingut Fidesser**

**„Platter Rieden“ 2019**  
Platt, Weinviertel, NÖ  
typisch, Holunder, exotisch,  
Rosen, Waldboden  
37,00

## NEUBURGER

**Sigrid & Erwin Lehner**

**„Torja“ 2016**  
Gols, Neusiedlersee, Bgld.  
verführerisch, animierend  
feine Wiesenkräuter, nussig, saftig  
41,00

## ROTER VELTLINER

**Wimmer- Czerny**

**„Fels Am Wagram“ 2020**  
Fels am Wagram, NÖ  
zart, blumig, würzig, frisch,  
resch und jeder Schluck tut gut  
35,00

## ZIERFANDLER

**Johanneshof Reinisch**

**„Spiegel“ 2018**  
Tattendorf, Thermenregion, NÖ  
feinwürzig, Röstaromen mit satter  
Tropenfrucht. Frische Kräuter,  
Orangenzesten. Zarte Säure  
47,00

## GEWÜRZTRAMINER

**Georg Winkler-Hermaden**

**„Klöcher Ölberg“ 2018**

Kapfenstein, Südost Stmk.

Rose, Minze, Bergamotte, Nelke,  
blumig und halbtrocken

36,00

## CHENIN BLANC

**Domaine Huet**

**„Le Mont“ Demi-Sec 2017**

Vouvray, Loire, F

Lindenblüten, Salzkaramell,  
Tabak und Koriander

53,00

## ROTGIPFLER

**Stadlmann**

**„Tagelsteiner“ 2010**

Traiskirchen, Thermenregion, NÖ

Birne, Bratapfel, Orange, rauchig

49,00

## CHARDONNAY

**Paul Achs 2015**

Gols, Neusiedlersee, Bgld.k.

fruchtig, rauchig, würzig, voller

Mittelgaumen, frisch im Abgang

49,00

**Maria & Sepp Muster**

**„Graf Morillon“ 2017**

Leutschach, Süd Stmk.

Karamell, Nuss, Minze, würzig,

leicht salzig, saftig

52,00

**Toni Hartl**

**„Thenau“ 2016**

Neusiedl. Hügelland, Bgld.

Wiesenkräuter, kraftvoll, Apfel,

reif, salzig-mineralisch

66,00

**Domaine Pierre Morey**

**Meursault „Les Tessons“ 2013**

Côte de Beaune, Burgund, F

elegant, typisch, Pfirsich, Birne,

salzige Mineralität, Kalkstein

129,00

## GEMISCHTER SATZ

**Fritz Wieninger**

**„Ried Falkenberg“ 2018**

Nussberg, Wien

duftig, frisch, elegant, süffig

39,00

## SILVANER

**Weingut Wittmann**

**„trocken“ 2017**

Westhofen, Rheinhessen, D

frisch, jugendlich, saftig,

kalkig am Gaumen, vital und

elegant

37,00

## WELSCHRIESLING

**Weingut Tement**

**„Ottenberg Veitlhansl“ 2018**

Berghausen, Süd Stmk.

würzig, frische grüne Nüsse,

weiße Birne, straff, mineralisch

38,00

## WEISSBURGUNDER/ PINOT BLANC

**Stadlmann**

**„Höfen“ 2009**

Traiskirchen, Thermenregion, NÖ

Exotische Frucht, mollig,

druckvoll am Gaumen - aber nicht

aufdringlich, Raffinesse

53,00

**Kloster am Spitz**

**Thomas Schwarz 2015**

Purbach, Neusiedlersee, Bgld.

goldgelb, zart nussig, tropisch,

Hauch Limette, Honig

48,00

## CUVÉE

### Werlitsch

#### „Ex Vero I“ 2018

Chardonnay, Sauvignon Blanc  
Leutschach, Süd Stmk.  
kraftvoll, saftig dicht, breit,  
Feuerstein, Ananas, Bisquit  
64,00

### Georgium

#### Marcus Gruze 2014

Chardonnay, Weißburgunder  
St. Georgen/Längsee, Kärnten  
reif - ein wenig Dörrfrucht,  
nussig, zitroniger Touch,  
weißer Apfel, salzig  
58,00

### Domaine Des Enfants

#### „Tabula Rasa“ 2018

Garrafeira, Gren Blanc, Gren Gris,  
Macabeu  
Maury, Roussillon, F  
samtig, saftig, Honig, Zitrus,  
Ingwer  
48,00

### Château Revelette

#### „Le Grand Blanc“ 2015

Chardonnay, Roussanne,  
Ugni blanc  
Jouques, Provence, F  
Lorbeer, Salbei, Orange,  
intensive Marille, minerlisch  
54,00

## NATURAL WINE

### Ploder Rosenberg

#### „Aero“ 2013

Sauvignon Blanc, Traminer  
St. Peter, Südost Stmk.,  
Rosen, Kräuter, Pfirsich, salzige  
Mineralik  
68,00

### Claus Preisinger

#### „Erdeluftgrasundreiben“ 2016

Weißburgunder  
Gols, Neusiedlersee, Bgld.  
Lindenblüte, rauchige Würze,  
Kandierte  
56,00

### Domaine de L'Ecu

#### „Faust“ 2017

Chardonnay  
Nantes, Loire, F  
Heuhaufen, Trockenfrüchte  
O-Zeste, Quitte, Feige  
74,00

## ROSÉ

### Bioweingut Weber 2020

#### „Zweigelt“

Roseldorf, Weinviertel, NÖ  
frisch, opulent, Himbeeren,  
würzig, saftige Säure, frisch  
38,00

## 20. JAHRHUNDERT



Postkarte vom Schwanen (1958)

### 1955

Nach dem Tod von Josef Moosbrugger übernimmt seine Tochter Katharina den Schwanen. Ihre Ausbildung hat sie im Hotel Post in Bezau gemacht. Erstaunlich zur damaligen Zeit als Frau ein Gewerbe zu leiten.

### 1957

Der erste Fernseher in Bizau ist im Schwanen - ganz Bizau kommt am Sonntag zum Skirennen und die Kinder zum Kasperltheater am Mittwoch.



## ROTWEIN

---

ZWEIGELT

BLAUFRÄNKISCH

SANKT LAURENT

SYRAH

CABERNET FRANC

PINOT NOIR

POULSARD

MERLOT

CABERNET SAUVIGNON

LAGREIN

SANGIOVESE

NEBBIOLO

MONTEPULCIANO

CUVÉE

TEMPRANILLO

MALBEC

---

## ZWEIGELT

### **Sigrid & Erwin Lehner**

#### **„Unt'Aus“ 2015**

Gols, Neusiedlersee, Bgld.  
dunkle kräftige Kirsche, zarte  
Schokolade, super weiche  
Tannine, würzige Röstaromen  
38,00

### **Georg Winkler-Hermaden**

#### **„Olivin“ 2012**

Kapfenstein, Südost Stmk.  
Dörrfrucht, Kräuterwürze,  
saftige Kirsche, macht Lust  
48,00

### **Ploder Rosenberg**

#### **„Linea“ 2011**

St. Peter, Südost Stmk.  
rauchig, ätherisch, soft,  
würzige dunkle Beeren  
56,00

### **Birgit Braunstein**

#### **„Mitterjoch“ 2015**

Purbach, Neusiedlersee  
Hügelland, Bgld.  
Weichsel, hell, frisch, fruchtig  
42,00

## BLAUFRÄNKISCH

### **Anita & Hans Nittnaus**

#### **„Kalk & Schiefer“ 2017**

Gols, Neusiedlersee, Bgld.  
Satt, feine Kirsche und  
Waldbeeren. Kalk & Schiefer  
des Leithagebirges bringen die  
Mineralik und Kräuterwürze.  
Spannend  
42,00

### **Paul Achs**

#### **„Altenberg“ 2012**

Gols, Neusiedlersee, Bgld.  
reife dunkle Kirschen, Brombeere  
saftig, rauchig, würzig, anregend  
und cremig am Gaumen  
76,00

### **Claus Preisinger**

#### **„Bühl“ 2015**

Gols, Neusiedlersee, Bgld.  
saftige Kirschen, erdige Würze,  
elegant, Thymian, frisch, juicy  
68,00

### **Gerhard Pittnauer**

#### **„Ungerberg“ 2014**

Gols, Neusiedlersee, Bgld.  
Tabak, Minze, frisch, pikant  
wunderschöner Zug  
57,00

## SANKT LAURENT

### **Birgit Braunstein**

#### **„Goldberg“ 2013**

Purbach, Neusiedlersee  
Hügelland, Bgld.  
Kirschen, Orange, mineralisch,  
Nougat, feine Würze  
53,00

### **Judith Beck**

#### **„Schafleiten“ 2015**

Gols, Neusiedlersee, Bgld.  
Kräuterwürze, Waldbeeren, feine  
Struktur, tabakige Noten, rassig  
46,00

## SYRAH

### **Kloster am Spitz**

#### **„Thomas Schwarz“ 2015**

Purbach, Neusiedlersee  
Hügelland, Bgld.  
Kirsche, Berberitze, Maulbeeren,  
pfeffrig  
48,00

### **Yann Chave**

#### **„Hermitage“ 2016**

Mercuriol, Rhône, F  
Zeder, Röstaromen, Kirsche  
und Himbeere, Veilchen, Teer  
125,00

## CABERNET FRANC

### **Château Yvonne**

#### **„La Folie“ 2017**

Saumur-Champigny, Loire, F  
rote Waldbeeren, tabakig,  
Kräuterwürze, ledrig, frisch  
51,00

## PINOT NOIR

**Weingut Fidesser  
„Kapellenberg“ 2013**  
Platt, Weinviertel, NÖ  
Waldbeeren, Nougat, Pilze,  
Leder, Waldboden  
47,00

**Fred Loimer  
„Anning“ Gumpoldskirchen 2015**  
Langenlois, Kamptal, NÖ  
elegant, dunkle Beeren,  
feine tabakige Noten, klassisch,  
salzig, stoffig  
63,00

**Winzerverein Hagnau  
„Spätburgunder“ 2016**  
Hagnau, Baden-Württemberg,  
Bodensee  
tiefer Beeren- und Kirschduft,  
Würze, weich  
41,00

**Domaine Trapet Père & Fils  
Gevrey-Chambertin 2017**  
„Cuvée Ostrea“  
Gevrey-Chambertin, Burgund, F  
süße Frucht, dunkle Schokolade  
tabakig, Eleganz  
104,00

## POULSARD

**Stephane Tissot 2016\***  
Montigny-les-Arsures, Jura, F  
leuchtendes Rot, Leder, Kräuter,  
samtig und frisch  
49,00

## MERLOT

**Birgit Braunstein 2016**  
Purbach, Neusiedlersee, Bgld.  
Frucht, Würze, Samt, kraftvoll,  
Nougat, erdig  
45,00

## CABERNET SAUVIGNON

**Toni Hartl „Felsenstein“ 2015**  
Reisenberg, Neusiedlersee  
Hügelland, Bgld.  
Cassis, Lakritze, Quitte,  
Karamell, voll  
56,00

**Weingut Christian Fischer  
„hundred cases“ 2011**  
Sooß, Thermenregion, NÖ  
Cassis, Tabak, Kirsch, ledrig,  
intensiv und satt,  
mineralisch-salziges finish.  
68,00

## LAGREIN

**Tenute Loacker  
„Gran Lareyn“ 2016**  
Mitterberg, Alto Adige, I  
kräftig, Rubin, Mandel, Holz, rund  
45,00

## NEBBIOLO

**Chiara Boschis, E.pira & Figli  
„Mosconi“ DOCG 2014**  
Barolo, Piemonte, I  
Veilchen, würzig, Menthol, saftig,  
Zeder, Graphit, Mineralik  
86,00

## SANGIOVESE

**Brunello Di Montalcino DOCG  
Corte Pavone 2011**  
Montalcino, Toskana, I  
satte Kirsche, klar, frisch,  
Gewürznelken  
64,00

## MONTEPULCIANO

**Montepulciano d'Abruzzo DOCG  
Emidio Pepe 2015**  
Torano Nuovo, Abruzzen, I  
schwarze Früchte und Tee,  
getrocknete Kräuter und ein  
Hauch von Jod. Kraftvoll,  
balancierte Säure  
118,00

## CUVÉE

### **Kloster am Spitz**

#### **„Muschelkalk“ 2013**

Purbach, Neusiedlersee, Bgld.  
Blaufränkisch, Cabernet S.  
reife Zwetschke, Brombeere,  
Feige, würzig, Orangenzeste,  
saftig, mineralisch und frisch  
48,00

### **Maria & Sepp Muster**

#### **„Rotwein“ 2011**

Leutschach, Süd Stmk.  
Blaufränkisch, Zweigelt,  
Blaue Wildbachrebe  
getrocknete Kräuter & Blumen,  
viel frische Frucht, Leder  
43,00

### **Judith Beck**

#### **„Pannobile“ 2015**

Gols, Neusiedlersee, Bgld  
Zweigelt, Blaufränkisch,  
St. Laurent  
Brombeeren, Würze, Zeder,  
Bitterschokolade, Kirsche  
53,00

### **Karl Fritsch**

#### **„Foggathal“ 2012**

Kirchberg am Wagram, NÖ  
Cabernet Sauvignon, Zweigelt  
Würze, saftig, Kirsche, tabakig,  
feine Weichsel  
44,00

### **Domaine de L'Horizon 2014**

Côtes Catalanes, Languedoc-  
Roussillon, F  
Carignan, Grenache  
Lakritze, Pfeffer, Nelke,  
dunkle Frucht, intensive Eleganz  
61,00

### **Chateau Canon-La-Gaffelière 2014**

Saint-Emilion, Bordeaux, F  
Merlot, Cabernet Franc,  
Cabernet Sauvignon  
Schwarze Beeren, Minze, Vanille,  
Rauch, Moos  
115,00

## TEMPRANILLO

### **Telmo Rodríguez**

#### **Rioja „Lanzaga“ 2012**

Lanciego, Rioja Alavesa, E  
Tempranillo, Graciano, Garnacha  
reife Frucht, Pflaumen, Kokos,  
Rauch, saftig  
46,00

## MALBEC

### **Domaine Troteligotte**

#### **K2 „Emmanuel Rybinski“ 2016**

Villesèque, Cahors, F  
pure Malbec Frucht, Unterholz,  
Steinpilze, Trüffel aber sehr zart  
53,00

## 20. JAHRHUNDERT



### 1971

Katharina baut den Schwanen zu einem modernen Hotelbetrieb um. Sie erkennt schon damals den Wert und die Schönheit der Wälderstube und des Weinkellers. Sie bleiben uns erhalten trotz aller Empfehlungen von Architekt und Beirat.

### 1981

Sohn Wolfgang & Antonia Moosbrugger übernehmen den Schwanen.



## SÜSSWEIN

---

AUSLESE

---



## 20. JAHRHUNDERT



Katharina Moosbrugger mit Wolfgang,  
Antonia, Emanuel & Franziska (1990)



Katharina Moosbrugger (1991)

**Sigrid & Erwin Lehner**  
**Trockenbeerenauslese 2018**  
Gols, Neusiedlersee, Bgld.  
Blütenhonig, Limette, würzig  
0,50 52,00

**Domaine Huet**  
**Chenin Blanc „Le Mont“**  
**Moelleux 2009**  
Vouvray, Loire, F  
exotische Frucht, Ingwer,  
mineralisch, rein & scharfe Noten  
0,75 78,00

## 21. JAHRHUNDERT



### 2003

Ausrichtung der Küche nach den Prinzipien von Hildegard von Bingen.

### 2009

Großer Umbau des Hotels: Komplettanierung aller Gästezimmer, Wärmedämmung, Wärmerückgewinnung und Solaranlage.

### 2010

Der Schwanen ist nun ein Bio Hotel. Was schon lange in der Küche praktiziert wurde, findet jetzt im ganzen Unternehmen Anwendung.

### 2012

Wolfgang und Antonia erhalten den Innovationspreis vom Land Vorarlberg.



## DIGESTIV

---

GEBRANNT  
HAUSGEMACHT  
PLEASE INQUIRE

---

## GEBRANNT

### Apfel

Pfau, Klagenfurt, Ktn.  
5,60

### Himbeeren vom Bizauer Moos\*

Josef Beer, Bizau, Vbg.  
4,70

### Enzian\*

Josef Beer, Bizau, Vbg.  
4,70

### Subirer\*

Gebhard Hämmerle, Lustenau,  
Vbg.  
5,60

### Quitte

Weingut Mehofer, Wagram, NÖ  
6,60

### Wilde Zwetschke

Josef V. Farthofer, Öhling,  
Mostviertel, NÖ  
6,60

### Dirndlkirsche

Josef V. Farthofer, Öhling,  
Mostviertel, NÖ  
6,90

### Williams

brenn. Bizau, Bartholomäus Fink  
6,90

### Marille

brenn. Bizau, Bartholomäus Fink  
6,90

### Grappa di Brunello

Corte Pavone, Toskana, I  
8,70

## HAUSGEMACHT

### Löwenzahnschnaps

**Wildsammlung**  
4,60

### Quittenlikör

4,70

## PLEASE INQUIRE ABOUT

### Gin

brenn. Bizau, Bartholomäus Fink  
7,90

### Vodka

Josef V. Farthofer, Öhling,  
Mostviertel, NÖ  
7,90

### Rum

Martes Santo „3 Años“  
Higuera de la Sierran, E  
10,30

### Whisky

Benromach Speyside  
Single Malt 2010  
Forres, Scotland  
13,60

### Cognac

Guy Pinard „La Tour Vert“  
Fossignac, Cognac, F  
14,70

### Calvados

Domaine de la Flaguerie  
„XO 10 Jahre“  
Ducy Sainte-Marguerite,  
Normandie, F  
12,40

## 21. JAHRHUNDERT



Emanuel Moosbrugger

### 2013

Emanuel kommt zurück aus den USA und wird der TOUGHE TYP im Schwanen.

### 2014

In Korea entwickelt Emanuel zusammen mit der Firma KWANG-JUYO das neue Geschirr für den Schwanen.

### 2015

Der Schwanen geht in die 5. Generation und Emanuel übernimmt von seinen Eltern Antonia und Wolfgang den Betrieb.



# KÜHLES

---

GEBRAUT  
KRACHARLE

---

## GEBRAUT

### Bier vom Fass

2,90 0,20l / 3,60 0,33l /  
4,40 | 0,50l

### Radler

3,60 0,33l / 4,40 0,50l  
Biologisches Bier von der  
Brauerei Egg

### Alkoholfrei

3,80 0,33 l

### Weizen

4,80 0,50 l

### Weizen alkoholfrei

4,80 0,50 l  
Bio Brauerei Lammsbräu

### historisches Emmer Bier

8,80 0,50 l

### Dinkel „naturtrüb“

7,60 0,33 l

### Dolden Sud „IPA“

6,50 0,33 l  
Riedenburger Brauhaus

### Fidelio „naturtrüb“

7,20 0,33 l  
Brauerei Clemens Härle

## KRACHARLE

### hausgemachter Himbeersaft

4,20 0,20l

### Apfelsaft

3,40 0,20l / 5,70 0,50l

### Apfelsaft gespritzt

3,20 0,20l / 4,60 0,50l

### Orangensaft

3,50 0,20l 6,00 0,50l

### Orangensaft gespritzt

3,40 0,20l / 4,80 0,50l

### Johannisbeerensaft

3,50 0,20l / 6,00 0,50l

### Johannisbeerensaft gespritzt

3,40 0,20l / 4,80 0,50l

### Bio Limonade von Lammsbräu

Orange, Zitrone, Cola, Spezi  
4,20 0,33l

### Vöslauer

mit, mild, ohne Kohlensäure  
3,80 0,33l / 5,70 0,75l

### Bitter Lemon

4,30 0,33l

### Naturfrisk Tonic Water

5,20 0,25l

## 21. JAHRHUNDERT



Bildunterschrift

### 2017

Ein weiterer Schritt in unserem Nachhaltigkeitsbestreben. Ausbau der Wärmerückgewinnung im Schwanen.

### 2018

Emanuel wird zum Gärtner. Nach dem Kräutergarten entsteht der Gemüsegarten #wildweibergarten auf der gegenüberliegenden Straßenseite. Was dort wächst und gedeiht servieren wir Euch von Mai bis November.



## WARMES

---

KAFFEE

TEE

---

## HILDEGARD VON BINGEN TEE

### Tee für Euer Wohlbefinden Kännchen 5,30

#### Echte Kamille

Äußerlich bei Wunden,  
Entzündungen der Schleimhäute  
und Bronchien, innerlich bei  
Krämpfen

#### Wasser und Roßminze (Wildsammlung)

Gallentreibend, krampflösend bei  
Blähungen, verdauungsfördernd  
und anregend

#### Erkältungs und Stimmkräutertee

Andorn und Wollblume,  
hustenberuhigend  
und entzündungshemmend

#### Balsamkräutertee

gegen Überreizung der  
Nerven, innere Spannung,  
psychomotorische Unruhe,  
Erregungszustand

#### Schwarztee Darjeeling

Feinster aromatischer  
Schwarztee vom Fuße des  
Himalajas aus kontrolliert  
biologischem Anbau

#### Chinesischer Grüntee

##### „Wuyuan“

Jiangxi Provinz Grüntee ist nicht  
fermentierter Schwarztee - aus  
kontrolliert biologischem Anbau.  
Frisch und herb im Geschmack

#### Fencheltee

Macht fröhlich, verursacht gute  
Verdauung, stärkt die Sehkraft  
und vermindert Mundgeruch

#### Quitten-Apfel Tee

Quitten, Äpfel, wenig Zimt  
und Nelken, antirheumatische  
Wirkung, fruchtig

#### ZitronenVerbene

Beruhigende Wirkung,  
krampflösend und hilft bei  
Verdauungsbeschwerden

#### Rooibos Vanille

Sein Aroma ist feinem  
Schwarztee ähnlich, frei von  
Koffein, reich an Mineralstoffen  
und Vitaminen

#### Bregenzerwälder

##### Entgiftungstee (Wildsammlung)

Huflattich, Brombeerblätter,  
Holunderblüten, Löwenzahn,  
Zinnkraut, Wermut, Schafgarbe  
und Brennessel

#### Bregenzerwälder Frauentee (Wildsammlung)

Haselnuß und Himbeerblätter,  
Frauen und Silbermantel,  
Zinnkraut, Schafgarbe,  
Spitzwegerich, wilder Thymian  
und Majoran, Sonnenblätter

#### Bregenzerwälder Energietee (Wildsammlung)

Ysop, Dost (wilder Thymian),  
Fenchel, Blätter vom Nußbaum,  
der Himbeere und Haselnuss

#### Bregenzerwälder Harmonietee (Wildsammlung)

Veilchen, wilder Thymian,  
Sonnenblüten, Himbeer und  
Brombeerblätter, Königskerze,  
Schafgarbe

## KAFFEE

### Amann Kaffee biologischer Kaffee aus Peru

**Espresso**  
3,70

**Doppelter Espresso**  
4,70

**Espresso Macchiato**  
3,70

**Tasse Kaffee**  
3,70

**Portion Kaffee**  
5,90

**Cappuccino**  
3,90

**Latte Macchiato**  
4,20

**Koffeinfrei**  
3,70

# Trink was G'scheits.

Emanuel Moosbrugger

Biohotel Schwanen  
Emanuel Moosbrugger  
Kirchdorf 77, 6874 Bizau (AT)  
0043 5514 2133  
emanuel@biohotel-schwanen.com  
www.biohotel-schwanen.com



Slow Food®



Unser Bio-Sortiment wird durch  
die Austria Bio Garantie überprüft.