

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 sein Team geben ihr Bestes, diesen Ansprüchen gerecht zu werden.

„Meine Küche ist klassisch-traditionell, auch wenn meine Leidenschaft den internationalen Kochtechniken gilt. Da wir im Herzen von Europa zuhause sind, möchte ich den Genusshorizont ein wenig ausweiten und die besten Produkte dieser ganzen Region auf den Teller bringen.“

Alle MitarbeiterInnen sorgen dafür, damit Ihr Besuch in der „Wälder Stube“ in bester Erinnerung bleibt.

Genießen Sie entspannte, gesellige und kulinarisch eindruckliche Stunden!
Schön, dass wir Sie heute verwöhnen dürfen.

Ihre Familie Metzler

Sushi

Balfego Thunfisch | Gelbflossenmakrele

Griechisches Joghurt

Kalbskopf | Ochsenherztomate | Wacholder

Langusten Bisque

Safran | Fenchel

Hausgemachte Spaghetti

Hühnerhaut | Pfifferlinge

“Shizuka”

Aloe-Vera | Chartreuse Verde | Gin

Gams | Steinpilz

Sonnenblume | Kohlrabi | Holunder

oder

Kabeljau

Venusmuschel | Aji Amarillo | Pata Negra

Schwarzwälder-Kirsch

Schokolade | Kirsche | Cottage Cream

oder

Kracher

Pfirsich | Senf | Rosmarin

| | | |
|------------------|--|------------|
| Menü in 5 Gängen | | EUR 120,00 |
| Menü in 7 Gängen | | EUR 145,00 |

| | | |
|-------------------------|------------|-----------|
| Kleine Weinbegleitung | (3 Gläser) | EUR 25,00 |
| Mittlere Weinbegleitung | (4 Gläser) | EUR 35,00 |
| Große Weinbegleitung | (5 Gläser) | EUR 45,00 |

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