



aperitif

Wild Tonic Wild Berry Beeren Soda	0.2l	3.90
Schwärzler Hugo Schwärzler Grande Cuvée Holundersirup Minze Soda	0.2l	6.50
Lillet Wild Berry Lillet rosé Wild Berry Beeren Soda	0.2l	6.50

100% vegan

NEU Schwärzler Salat Bowl mit Falafel
oder veganes Gemüse Curry

**Hotel Schwärzler.
Wo man sich trifft
seit 1905.**

first

Carpaccio vom Ländle Rind * Basilikumpesto Rucola Parmesan	14.50
Schwärzler Salat Bowl   Avocado Babyspinat Kirschtomaten Mais Karotten Brokkoli Rotkraut Sesamdressing wahlweise mit Hühnerbruststreifen oder Falafel	16.50
Vogelersalat mit Wäldar Ziegenkäse *  Zirbenbalsam Feigensenf	11.50





the classics

Wiener Schnitzel vom Ländle Kalb Kartoffel-Blattsalat Preiselbeeren	23.00
Gebratenes Lachsforellenfilet Frühlingsgemüse vom Vetterhof Petersilkartoffeln	21.00
Zwiebelrostbraten von der Beiried Speckbohnen Bratkartoffeln Röstzwiebeln	22.00
Veganes Gemüse Curry   Kokos Mangold Süßkartoffel Reis	15.50
Clubsandwich - gebratenes Huhn Speck Tomate Ei Pommes frites - Grillgemüse Pesto Schafskäse Pommes frites 	14.80 13.80
Backhendl Kartoffel-Vogel-Salat Kernöl	16.50
Vorarlberger Käsknöpfe Röstzwiebeln Kartoffelsalat	14.50

home made

Kräftige Rindsbouillon * Flädle Schnittlauch	7.50
Spargelcremesuppe  Croûtons	7.50
Spinat-Ricotta-Ravioli getrocknete Tomaten frischer Basilikum Oliven	18.50

why not

Schokoladenmousse * marinierte Erdbeeren	8.50
Heiße Liebe *  Heiße marinierte Himbeeren Vanilleeis Sahne	6.50
Affogato al Caffè *  Espresso Vanilleeis	5.00
Bosnischer Nusskuchen *  nach Originalrezept von Emmi Schwärzler	4.80
Vorarlberger Bergkäse *  der Alpe Zamang, Montafon	12.50

 vegetarisch

 auf Wunsch vegan

Guten Appetit!

Genießen Sie die Schwärzler Küche täglich von 11.30 bis 13.30 und von 18.30 bis 20.30 Uhr.
Die mit * gekennzeichneten Gerichte können auch nachmittags bestellt werden.
Gerne informieren wir Sie über in unseren Gerichten enthaltene Allergene.

WIR FREUEN UNS AUF FEEDBACK
& EMPFEHLUNGEN



#hotelschwaerzler #schwaerzlerteam
#restaurantbabwohl #schwaerzlerlounge

Wenn Landluft und Stadt- geflüster auf einander treffen.

Kennen Sie schon das spannende Projekt LandStadt Vorarlberg? Der Lebensraum Vorarlberg und seine Potentiale sollen beleuchtet und verstanden werden. Eine bewusste Weiterentwicklung und Gestaltung ist das Ziel.

Unser Angebot sehen wir als ein kleines Puzzleteil in diesem großen Prozess. Unsere Gesellschaft befindet sich im Wandel. Neben Regionalität, Bodenhaftung und Herkunft prägen uns Weltoffenheit, Urbanität und Zukunft.

Unsere Speisen- und Getränkeauswahl soll ein Spiegel dieser Entwicklung sein. Neben Gerichten der österreichischen Wirtshauskultur finden Sie bei uns daher auch eine Auswahl an internationalen Klassikern und neu auch an urbanen Trendgerichten.

Bitte umblättern >

Sichere Gastfreundschaft in der Corona Zeit

Zahlreiche Maßnahmen und Regelungen vor und hinter den Kulissen stellen sicher, dass Sie als Gast ein gutes Gefühl haben können. Gerne stehen wir für Fragen zur Verfügung!

Regionalität & Frische

Alle Speisen werden täglich mit viel Liebe und Sorgfalt in unserer hauseigenen Küche frisch zubereitet. Wir bevorzugen lokale und saisonale Frischprodukte unserer langjährigen Partner.

Take away

Nutzen Sie unser neues Take away Angebot! Alle Speisen können auch für Zuhause bestellt werden.

Reservierung

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung im Voraus unter: **+43 5574 4990** oder **schwaerzler@s-hotels.com**

bier

Schwärzler Pils	0.3 l	4.50
Grabher's Trinity Indian Pale Ale	0.3 l	4.50
Grabher's Ale Spring, Summer, Harvest	0.3 l	4.50
Mohren vom Fass „Pfiff“	0.2 l	2.90
kleines Bier, Radler süß sauer	0.3 l	3.20
großes Bier, Radler süß sauer	0.5 l	4.20
Erdinger Hefeweizen	0.5 l	4.40

weiss

Grüner Veltliner „Wagramterrassen“ 2018 Weingut Anton Bauer, Wagram	1/8 l	4.50
Gelber Muskateller 2018 Weingut Krispel, Vulkanland	1/8 l	4.80
Schwärzler Selection (WB, GB) 2019 Weingut Achs-Wendelin Weine, Neusiedlersee	1/8 l	4.50

rosé

Rosé (ZW, PN) 2018 Weingut Josef Dockner, Kremstal	1/8 l	4.50
---	-------	------

soft drinks

Montes Mineralwasser prickelnd still	0.33 l	2.90	0.75 l	5.80
Pfanner Säfte pur	0.2 l	3.20		
Pfanner Säfte gespritzt mit Soda/Leitungswasser	0.3 l	3.30	0.5 l	3.90
Coca Cola, Cola ZERO	0.33 l	3.30		
Almdudler	0.33 l	3.30		
SeeZüngle Bio Limonade Kirsche Birne Erdbeer-Rhabarber	0.3 l	3.80		

rot

Blauer Zweigelt 2018 Weingut Pfaffl, Weinviertel	1/8 l	4.50		
Blaufränkisch Classic 2017 Weingut Josef Iglar, Mittelburgenland	1/8 l	4.80		
Schwärzler Cuvée (ME, BF, CF) 2018 Weingut Markus Iro, Neusiedlersee	1/8 l	4.50		

sekt

Schwärzler Grande Cuvée	0.1 l	5.50
Prosecco Le Contesse	0.1 l	4.90

kaffee

Tasse Kaffee	2.90
Espresso	2.90
Cappuccino	3.20
Latte Macchiato	3.60

Spezialitäten

Genießen Sie die tagesaktuelle Auswahl an Kuchen & Desserts zu Spezialitäten der Vorarlberger Kaffeerösterei Amann oder des Teehauses Ronnefeldt!

iced tea

Schwärzler Iced Grüntee	0.5 l	4.80
Grüntee Apfelsaft Honig wilder Bergthymian hausgemacht naturbelassen ohne Zuckerzusatz		

wein des monats

Schwärzler Selection 2019 Cuvée aus Pinot Gris und Pinot Blanc Weingut Achs-Wendelin, Gols Burgenland	29.00
---	-------

VIELEN DANK FÜR IHR FEEDBACK
& IHRE EMPFEHLUNG



#hotelschwaerzler #schwaerzlerlounge
#restaurantbabenwohl #schwaerzlerlounge

Sie lieben österreichische Qualitätsweine? Wir auch!

Gerne beraten wir Sie hinsichtlich unserer großen Auswahl an Flaschenweinen.