

herzlich willkommen



Wir freuen uns, Sie mit unserem Team kulinarisch verwöhnen zu dürfen! Der Gasthof und das Hotel Tradizio bestehen bereits seit 1929, mit einer Wirte-Tradition, die 200 Jahre zurück liegt. Im Jahre 1990 übernahmen wir, Patrizia Biondi und Ulrich Wölger, die ehrenvolle Aufgabe der Leitung dieses Gasthofs-Hotels von den Eltern, Franco und Fränzi Biondi.

Unsere familiären Wurzeln bestimmen unsere bodenständige österreichische Küche. Das Tradizio steht für Genuss, Tradition und Heimatverbundenheit. Durch den Küchenchef und Chef des Hauses, Ulrich Wölger, reichen unsere Wurzeln über die Grenzen Vorarlbergs bis in die schöne Steiermark.

Durch die Leistungen und das Zusammenspiel von bäuerlichen Familien, verarbeitenden Betrieben und der Gastronomie wird eine Kulturlandschaft zur kulinarischen Heimat von qualitativ hochwertigen Lebensmitteln, die mit der regionalen Ess- und Trinkkultur zu authentischen Genuss-Erlebnissen verschmelzen.

produkte von regionalen partnern.

| | |
|--|--|
| Fische: | Fischzucht Link aus Heimertingen, Allgäu |
| Milch: | Familie Ott, Bäruntalpe, Baad |
| Milchprodukte: | Vorarlberg Milch und aus dem Allgäu |
| Erdäpfel, Obst und Gemüse: | aus der Grenzregion Bodenseeraum, Allgäu |
| Eier (Freilandhaltung): | Sennhof, Rankweil |
| Hirsch: | Kleinwalsertal und der Grenzregion, Christoph Rüf, Hirscheegg |
| Edelbrände: | Reinhard Vögel, Riezlern |
| Kleinwalsertaler Wild und Rind: | Christoph Rüf, Martin Willam (Mittelberg) |
| Bregenzerwälder Alp und Bergkäse: | Sennerei Hittisau |
| Südoststeirische Käferbohne g.g.A.: | Estyria Naturprodukte, St. Ruprecht |
| Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.: | Estyria Naturprodukte, St. Ruprecht |
| Steirischer Kren g.g.A.: | Feldbacher Fruits, Feldbach |

Falls Sie unter einer Allergie, oder einer Lebensmittelunverträglichkeit leiden, wenden Sie sich an unser geschultes Service-Personal.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

ihre familie wölger.

aperitivempfehlung

heuschorle

Bergheusirup mit Soda € 4,40

heusprizz

Bergheusirup, Soda Weißwein € 5,50

heublumensekt

Heublumensirup, Sekt € 5,70

lillet „wild berry“

Zitrusfruchtlikör, Schweppes „Wild Berry“, Grenadine Sirup € 7,20

hugo

Holundersirup, Minze, Zitrone, Prosecco € 7,20

mirtillo Sprizz

Heidelbeerlikör, Bitter Lemon, Zitrone € 7,20

glas prosecco

..... € 5,00

glas sekt

..... € 5,00

glas winzersekt rosé

..... € 5,50

holundersekt

Holundersirup, Sekt € 5,70

aperol sprizz

..... € 6,60

martini bianco

..... € 5,80

vorspeisen

carpaccio vom walser rind

mit Rucola, Pesto und Grana Padano, dazu Knoblauchbrot € 15,20
Rind aus dem Kleinwalsertal

steirisches vitello

sous vide gegarter Tafelspitz vom Allgäuer Milchkalb € 12,20
hauchdünn geschnitten, mit Kürbiskernöl, und steirischem Kren
Kürbiskernöl g.g.A und Kren g.g.A aus der Steiermark

knusperspieße

marinierte Hühnerbruststreifen am Spieß, gebacken in knuspriger € 12,80
Cornflakes Panade, an mit Kürbiskernöl-Dressing marinierten Blattsalaten
Kürbiskernöl g.g.A aus der Steiermark

hausgemachtes knoblauchbrot

Empfehlung zu Salaten und Suppen € 4,50

salat vom buffet

am Abend mit verschiedenen Dressings € 5,90
am Mittag kleiner, bunter Salatteller € 5,90

ein schöpfer suppe

steirische krensuppe

Rahmsuppe vom steirischen Kren (Meerrettich) mit Schwarzbrotcroutons € 6,20
Steirischer Kren g.g.A. aus der Steiermark

steinpilz cremesuppe

Rahmsuppe vom Waldsteinpilzen mit gebratenen Steinpilzscheiben € 8,50

bouillon vom walser rind

mit Kräuterfrittaten € 5,40
Bouillon vom Mittelberger Rind

bergkäsesuppe

Rahmsuppe vom Hittisauer Bergkäse mit Schwarzbrotcroutons und
einheimischem Rinderschinken € 7,80
Bergkäse aus dem Bregenzerwald (Hittisau)

heimische besonderheiten

allgäuer bachforellenfilet

in brauner Butter gebraten, mit Petersilienkartoffeln € 23,60

Fischzucht Link, Heimertingen im Allgäu

allgäuer bachsaibling

in brauner Butter gebraten, mit Petersilienkartoffeln € 27,30

Fischzucht Link, Heimertingen im Allgäu

hirschschnitzel

panierte Schnitzel vom Hirschrücken, in Butterschmalz gebacken € 27,80

mit Petersilerdäpfel, und Preiselbeer-Birnen-Chilli-Chutney

hirschgulasch

vom heimischen Hirsch, „Wilderer Art“ mit Butterspätzle € 22,60

mit Preiselbeer-Birnen-Chilli-Chutney



die besonderheit:

reich an omega-3-fettsäuren

Die Höhenlage über 1000 m führt zu einer Vielfalt an Kräutern und Gräsern auf den Alpen und Bergen. Dieses besondere Futterangebot spiegelt sich in allerbesten Fleischqualität und im besonders guten Geschmack wieder.

unsere hauptspeisen

pfeffersteak

Filet von der Deutschen Färse in bunter 300 gr. € 43,10
Pfefferrahmsauce, dazu servieren wir knusprige Erdäpfelspalten

rumpsteak

von der Allgäuer Färse 250 gr. € 32,00
mit Kräuterbutter und Pommes Frites

medaillons „steirer art“

Medaillons vom Allgäuer Schwein unter der Kürbiskernkruste € 24,70
in Balsamicojus mit Röstinchen und Buttergemüse
Kernöl und Kürbiskerne aus der Steiermark

piccata mittelberg

Schnitzel vom Allgäuer Milchkalb € 28,90
in Bergkäsehülle und Tomatenrahmnudeln
Bergkäse aus dem Bregenzerwald (Hittisau)

heimische klassiker

walser leckerle

Schweinemedallions € 24,70
auf Bergkäsespätzle mit Butterzwiebeln
Bergkäse aus dem Bregenzerwald (Hittisau)

wiener schnitzel

vom heimischen Kalb, mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren € 25,80

filetsteak

von der Allgäuer Färsche, 300g € 43,10
serviert mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und buntem Gemüse

zwiebelrostbraten

Rumpsteak von der Allgäuer Färsche, 250g € 31,20
mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Speckbohnen



der bregenzerwälder bergkäse

zählt zu den kulinarischen Kostbarkeiten Österreichs. Er wird ausschließlich auf den Alpen im Sommer handgeschöpft erzeugt. Unterschiedliche Gräser und Kräuter auf den verschiedenen Alpgebieten formen die geschmacklichen Nuancen der Alpkäse.

heimische klassiker

steirischer backhendlsalat

gebackene Hühnerbrust € 17,60
mit Erdäpfel-Blattsalat, mariniert mit Kernöl
Kernöl und Kürbiskerne aus der Steiermark

spaghetti aglio e olio

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Chili und Parmesan € 13,90

spinatknödel

in leichter Knoblauchrahmsauce mit Bergkäse überbacken und Salzkartoffeln € 14,60
Bergkäse aus dem Bregenzerwald (Hittisau)

walser bergkäsespätzle

mit Butterzwiebeln € 14,30
Bergkäse aus dem Bregenzerwald (Hittisau)

steinpilzrisotto

kräftiges, cremiges Risotto mit Parmesan € 15,60
Bergkäse aus dem Bregenzerwald (Hittisau)

nachtisch

crème brûlée

von der Bourbon-Vanille und hausgemachtes Vanilleeis € 7,40

steirische erfrischung

eine Kugel hausgemachtes Vanilleeis € 4,40
mit steirischem Kürbiskernöl und karamellisierten Kürbiskernen

panna cotta

vom Voralberger Schlagrahm mit Beeren € 5,40

karamellisierter kaiserschmarren

mit hausgemachtem Vanilleeis und Apfelmus € 17,90
(für zwei Personen)

eis by tradizio, hergestellt aus frischer Kuhmilch von der Bärguntalpe, nach Rezepten von unserem sizilianischen Opa Francesco Biondi.

Werfen Sie auch einen Blick in unsere Eiskarte!