



Önscher Genussmenü mit dreierlei Walser Hong Dreierlei Honig vom Walser Imker Herbert Edlinger

Lauwarmer Chääs vom Stutz (Kleinwalsertaler Alpkäse von der Stutzalpe)
mit Nusskernen, Alpenrosenhonig vom Stutz & bunten Blattsalaten ^{3,4,6,7}
Messwein Grüner Veltliner, Walser GenussWein, Stift Goettweig, Kremstal 1/8 l

Walser Reh

Rosa Gebratenes vom Walser Reh mit Walser Gebirgsblütenhonig-Waben,
cremiger Bramata-Polenta & Rhabarber-Kompott ^{1,3,4,8}
„Equinox“, Josef Reumann, Mittelburgenland 1/8 l

Nämmes Gfroores mit Schwiimaia (Soft-Eis vom Walser Löwenzahn)
mit Walser Löwenzahnhonig, Schoko-Küchlein & Erdbeeren aus dem Allgäu ^{2,3,5}
Selbst angesetzter Berghonig-Enzian 2 cl

Drei-Gang-Menü komplett inklusive Wein, Likör, Wasser & Kaffee € 65
ohne Getränke € 49



BIOHOTEL
**WALSER
STUBA**

DIE KULINARISCHEN SCHÄTZE DER ALPEN