

# Babenwohl

## RESTAURANT

### **WILLKOMMEN IM RESTAURANT BABENWOHL**

Im Jahr 1905 wurde diese Gaststube erbaut und ist seither fixer Bestandteil der Gasthauskultur im Bregenzer Ortsteil Weidach. Hier trifft man sich, tauscht sich aus und genießt feines Essen und Getränke.

Auf den Tisch kommen im Restaurant Babenwohl vor allem regionale und nachhaltig erzeugte Produkte, raffiniert zubereitet und verfeinert nach hauseigenen Rezepten. Basis für die geradlinige Küche von Küchenchef Andy Marr sind frische Produkte, deren Lieferanten wir kennen und mit denen wir uns regelmäßig austauschen. Neben saisonalen Schwerpunkten finden Sie stets auch Klassiker der lokalen und österreichischen Küche. Guten Appetit!

### **APERITIF-EMPFEHLUNGEN**

Lemon Berry  
Hausgemachter Himbeer-  
Rosmarin-Sirup  
Bitterlemon | Soda  
5.50



Garden Spritz  
Schaumwein  
mit Orangen-  
Gewürzauszug  
6.50

„Shikimiki“  
Rose-Schaumwein  
Weingut Pia Strehn  
5.50

## ENTREES & SUPPE

Auberginen-Frischkäse-Röllchen   getrocknete Tomaten   Rucola   Pesto 	10.50
<i>aubergine cream cheese-rolls / dried tomatoes / rocket / pesto</i>	
Überbackener Bregenzerwälder Bergkäse   Blattsalat   frische Radieschen 	11.00
<i>gratinated mountain cheese from the Bregenzerwald / leaf salad / fresh radish</i>	
Carpaccio vom österreichischen Rind   Basilikumpesto   Pinienkerne   Grana Padano	15.50
<i>Carpaccio from Austrian beef / basil pesto / pine nuts / grana padano</i>	
Cremesuppe vom Hokkaidokürbis   geröstete Kerne 	8.50
<i>cream soup from Hokkaido pumpkin / roasted cores</i>	
Tomatencremesuppe   Croûtons 	8.00
<i>tomato-cream-soup / croutons</i>	
Kräftige Rindersuppe   Flädle	7.00
<i>clear beef soup / strip of pancake</i>	





## HAUPTGERICHTE

Lachsforellenfilet   Wintergemüse    Kartoffelpüree	23.50
<i>Salmon trout filet / winter vegetables / mashed potatoes</i>	
Rinderfilet im Speckmantel   Portweinsauce   Wilder Brokkoli   Kartoffelgratin	33.00
<i>Fillet of beef in a bacon coat / Port wine sauce / wild broccoli / potato gratin</i>	
Hirschragoût   Apfelrotkraut   Serviettenknödel	24.50
<i>Deer ragout / apple red cabbage / napkin dumplings</i>	
Rosa gebratene Entenbrust   Orangen-Portwein Sauce   Rosenkohl   Schupfnudeln	26.50
<i>Duck breast pink roasted / orange port wine sauce / bussels sprouts / potato noodles</i>	
Veganes Gemüsecurry   Süßkartoffeln   Basmatireis 	15.00
wahlweise mit Huhn	16.50
<i>Vegan vegetable curry / sweet potatoes / rice / on request – with chicken</i>	
Kürbisgnocchi   Grünkohl   Kräutersauce 	16.50
<i>Pumpkin gnocchi / kale / herb sauce</i>	

## SCHWÄRZLER KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Ländlekalb   Kartoffel-Blattsalat   Preiselbeeren <i>Breaded pan-fried cutlet of veal   potato-green salad   cranberries</i>	23.50
Zwiebelrostbraten „Schwärzler Art“   Speckbohnen   Bratkartoffeln <i>Roasted sirloin steak "Schwärzler style" with fried onions   green beans with bacon   roast potatoes</i>	25.00
Quinoa Salatbowl   wilder Brokkoli   Karotten   Kohlrabi   Radieschen  wahlweise mit Tofu oder Kung Pao Hühnchen <i>Salad Bowl   quinoa   wild broccoli   carrots   cabbage   radish   optionally with tofu or Kung Pao chicken</i>	16.50
Vorarlberger Kässpätzle   Röstzwiebeln   Kartoffelsalat  <i>Original Vorarlberg cheese spaetzli   roasted onions   potato salad</i>	14.00

## DESSERTS

Tobleronemousse   Beeren  <i>Tobleronemousse   berries</i>	9.00
Schokoküchlein mit flüssigem Kern   hausgemachtes Mandeleis  <i>Chocolate cake with liquid core   homemade almond ice cream</i>	9.50
Vorarlberger Käsekuchen   Beerenragoût  <i>cheesecake from Vorarlberg   berry ragoût</i>	8.50
Bregenzerwälder Berg- und Weinkäse   Pflaumen-Preiselbeerchutney  <i>Mountain and wine cheese from the Bregenzerwald   plums-cranberry chutney</i>	12.00

## WIR VERTRAUEN UNSEREN LOKALEN LIEFERANTEN

Rindfleisch und Schweinefleisch | aus Vorarlberg oder Österreich über Walser KG, Meiningen, AGM, Lauterach, Schluge, Dornbirn sowie von verschiedenen Landwirten der Region

Kalbfleisch | Markus Berthold, Tschagguns sowie über Schluge, Dornbirn

Hühnerfleisch | Aus Österreich über Walser KG; Meiningen sowie über Schluge, Dornbirn

Milch und Milchprodukte | Aus Vorarlberg über Michelehof, Hard und Vorarlberg Milch

Frischeier aus Freilandhaltung | Ausschließlich aus Vorarlberg über Martinshof, Buch

Kartoffeln, Obst und Gemüse | Aus Österreich und der Bodenseeregion über (ganzjährig und saisonal) Vetterhof, Lustenau, Michelehof, Hard und Fruchtexpress, Franstanz

Süßwasserfisch | Bodenseefisch von der Forellenzucht Güfel, Meiningen und je nach Fang vom Bodensee

Käsespezialitäten | Bregenzerwälder Berg- und Alpkäse von Käse Moosbrugger, Mäder und von Vorarlberger Sennereien sowie über Vorarlberg Milch, Feldkirch und AGM, Lauterach

 vegetarisch      auf Wunsch vegan

*Sie haben Fragen zu Stoffen, die Allergien- oder Unverträglichkeiten auslösen können? Gerne beraten wir Sie persönlich!*

*Alle Preise in Euro inkl. gesetzlichen Steuern.*

## WEIN-EMPFEHLUNGEN

Schwärzler Selection (WB, GB) Weingut Achs – Wendelin, Gols, Burgenland	2020	1/8 l	5.20
Sauvignon Blanc Weingut PMC Münzenrieder, Apelton, Neusiedlersee	2020	1/8 l	5.20
Grüner Veltliner Weingut Anton Bauer, Feuerbrunn am Wagram	2020	1/8 l	5.20
Zweigelt Weingut Pfaffl, Stetten, Weinviertel	2020	1/8 l	5.20
Schwärzler Cuvée (SL, ME, PN) Weingut Markus Iro, Gols, Neusiedlersee	2020	1/8 l	5.20
Spätburgunder Reserve Weingut Schmidt, Wasserburg am Bodensee	2018	1/8 l	7.80

*Fragen Sie auch nach unserer Weinkarte und wählen Sie aus über 100 ausgewählten Weinen!*