

Babenwohl

RESTAURANT

Carpaccio vom österreichischen Rind Hausgemachtes Basilikumpesto	17.00
Rucola Grana Padano Pinienkerne	
Fermentierte Rote Beete Taschen Schafskäse Grüner Salat Walnüsse 	14.50
Winterlicher Blattsalat Tomaten Chutney Hausgemachtes Brot Birnendressing 	13.00
Kräftige Rindssuppe Wahlweise mit Kaspressknödel oder Flädle	8.00
Schwärzler Käsecremesuppe 	9.00
Karotten-Ingwer Suppe Wurzelgemüse-Chips 	8.50
Cremiges Kürbis-Risotto Chilli Grana Padano 	18.00
Gefüllte Süßkartoffel Rotes Curry Ofengemüse Quinoa 	18.00
Hausgemachte Schlutzkrapfen Kürbis-Schafskäse-Füllung Walnüsse 	19.00
Sautierte Kirschtomaten Rucola	
Vorarlberger Kässpätzle Röstzwiebeln Wahlweise mit Kartoffelsalat oder Apfelmus 	18.00
Zwiebelrostbraten „Schwärzler Art“ Speckbohnen Bratkartoffeln	28.00
Wiener Schnitzel vom Ländlekalb Preiselbeeren Kartoffel-Blattsalat	27.00
Rosa gebratene Entenbrust Preiselbeerjus Rosenkohl Rotkrautrolle Süßkartoffelpüree	28.00
Rinderfilet Portweinjus Zwiebelmarmelade Korianderkarotten Kartoffelgratin	37.00
Lachsforelle Safran-Fisch-Sauce Cremiges Berglinsen-Gemüse	29.00
Topfenschaum Vanille-Mohn-Crumble Sauerkirschen 	7.00
Schokoladentarte Quittengelée Nougatmousse 	7.00
Maronipüree Zwetschenröster Schokoladencreme 	7.00
Bregenzerwälder Berg- & Weinkäse Hausgemachtes Chutney Früchtebrot 	14.00

 vegetarisch

 auf Wunsch vegan

APERITIF-EMPFEHLUNG

Portwein Tonic	7.00
Grüne Ernte Midori Likör Martini dry Tonic	7.50
„Shikimiki“ Rose-Schaumwein Weingut Pia Strehn Mittelburgenland	7.00

WEIN-EMPFEHLUNG

Schwärzler Selection (CH, WB) 2021 1/8 l Weingut Achs – Wendelin, Gols, Burgenland	5.90
Sauvignon Blanc 2021 1/8 l Weingut PMC Münzenrieder, Apelton, Neusiedlersee	5.90
Grüner Veltliner 2021 1/8 l Weingut Anton Bauer, Feuerbrunn am Wagram	5.90
Zweigelt 2021 1/8 l Weingut Pfaffl, Stetten, Weinviertel	5.90
Schwärzler Cuvée (SL, ME, PN) 2021 1/8 l Weingut Markus Iro, Gols, Neusiedlersee	5.90
Blaufränkisch 2018 1/8 l Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz, Mittelburgenland	5.90

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

EDELBRAND VOM MICHELEHOF

Apfelbrand Gravensteiner 2 cl	8.00
Birnenbrand Subirer 2 cl	8.00
Marillenbrand 2 cl	8.00
Orangenblüten-Muskatellerbrand 2 cl	8.00
Wilder Holunderbrand 2 cl	9.00
Alter Zwetschkenbrand in Eiche gelagert 2 cl	8.00

Alle Gerichte werden in mittelgroßen Portionen serviert, um unnötige Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Gerne servieren wir Ihnen eine große Portion (Aufpreis EUR 6.00).

Alle Produkte werden regional eingekauft und frisch zubereitet. Informationen zu Herkunft und Zusammensetzung der Speisen geben wir gerne auf Nachfrage. Alle Preise in Euro inkl. gesetzlichen Steuern.