

Babenwohl

RESTAURANT

Beef Tatar vom Vorarlberger Rind Bärlauch Mayonnaise getoastetes Brot	18.00/27.00
Grüner Spargel Frisée-Salat Erdäpfel-Vinaigrette 	16.00
Ziegenfrischkäse vom Bregenzerwald Hanfsamencracker 	16.00
Vinaigrette Mariniertes Zupfsalat vom Vetterhof	
Kräftige Rindssuppe wahlweise mit Kaspressknödel oder Flädle	8.00
Spargelcremesuppe Bärlauch-Croutons 	9.50
Kohlrabi-Mandel-Suppe Rotes Curry Popcorn 	9.50
Schwärzler Salat Bowl Quinoa Salat Tomaten Gurken Paprika 	21.00/26.00
Brokkoli Minze-Limetten Vinaigrette Sesam	
Wahlweise mit Falafel oder Rinderfiletspitzen	
Spargel Risotto Kirschtomaten Jungzwiebel Grana Padano 	21.00
Vorarlberger Käsespätzle Röstzwiebeln Kartoffelsalat oder Apfelmus 	18.00
Hausgemachte Bärlauch Gnocchi Pecorino Frühlingsgemüse Pinienkerne	22.00
Wiener Schnitzel vom Ländlekalb Preiselbeeren Kartoffel-Blattsalat	27.00
Zwiebelrostbraten „Schwärzler Art“ Speckbohnen Bratkartoffeln	29.00
Vorarlberger Strohschweinfilet Kräuterrahmsauce Buntes Gemüse Nudeln	26.00
Weißer Spargel aus Österreich und der Bodenseeregion Frühlingskartoffel mit Sauce Hollandaise oder brauner Butter mit Käse überbacken 	20.50
Zum Weißen Spargel servieren wir auf Wunsch auch	
Kochschinken (60g)	Aufpreis 5.50
Kalbsrücken vom Montafoner Milchkalb im Kräutermantel Jus (160g)	Aufpreis 21.00
Vorarlberger Forellenfilet gebraten	Aufpreis 17.50
Pavlova Erdbeer-Minze Schlagobers 	10.00
Dreierlei Sorbet Variation Frische Beeren 	9.00
Schokoladen-Mousse im Glas Biskuit Himbeeren 	9.00
Bregenzerwälder Käse Feigensenf Hausgemachtes Früchtebrot 	15.00

 vegetarisch  auf Wunsch vegan

APERITIF-EMPFEHLUNG

Capucin Tonic	7.50
„Berry Cello“ Himbeere Limoncello Prosecco	7.50
„Springbitter“ Sanbitter alkoholfreier Sekt	7.50

WEIN-EMPFEHLUNG

Schwärzler Selection (CH, WB, GB) 2022 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, Feuersbrunn am Wagram	5.90
Rose aus Zweigelt und Pinot Noir 2022 1/8 l Weingut Dockner, Göttweig, Kremstal	5.90
Zweigelt 2022 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 2020 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.