

# Babenwohl

RESTAURANT

<b>Beef Tatar</b>   Kaffeeöl   rote Beete   Shiso	19.00   28.00
<b>Winter Blattsalat</b>   eingemachter Ziegenkäse   karamellisierte Nüsse   Kastanienbrot 	18.50
<b>Radicchio-Rüben Salat</b>   Birnenessig   Cracker   Lauchöl   Geräucherter Tofu 	16.50
<b>Kräftige Rindssuppe</b>   Kaspressknödel oder Flädle	9.00
<b>Weißer Bohnensuppe</b>   Basilikum   Mandeln 	9.00
<b>Karotten-Ingwer Suppe</b> 	9.00
<b>Schwärzler Salat Bowl</b>   Winterlicher Blattsalat	20.00
Bunt Rüben   Karotten   Hummus   Tomaten 	
wahlweise mit Falafel 	22.00
Asia Tofu 	26.00
Kung Pao Huhn	28.00
<b>Bregenzerwälder Käsespätzle</b>   Röstzwiebeln   Kartoffelsalat 	19.00
<b>Kürbis Gnocchi</b>   mediterranes Gemüse   Ziegenkäse 	22.00
<b>Wiener Schnitzel vom Ländlekalb</b>   Preiselbeeren   Kartoffel-Blattsalat	29.00
<b>Zwiebelrostbraten „Schwärzler Art“</b>   Speckbohnen   Bratkartoffeln	32.00
<b>Gefüllter Wirsing</b>   sautierte Tomaten   Kartoffelstroh 	19.00
<b>Hühner-Roulade</b>   Dörrpflaumen   Honig-Rosmarin Jus   Fenchel   Trüffelnudeln	29.00
<b>Geschmorte Kalbsbäckle</b>   Koriander-Wurzelgemüse   Kartoffelgratin	34.00
<b>Rosagebratene Entenbrust</b>   Topinamburpüree	34.00
Hibiskus-Rotkraut   Apfel-Calvados Sauce	
<b>Forellenfilet</b>   Schalotten-Birne   Pernod   Limetten-Dill-Gerste	29.00
<b>Lauwarmer Schokokuchen</b>   Anis   Ingwer-Rahm 	9.50
<b>Maroni Parfait</b>   Crumble   Beeren 	9.50
<b>Apfel-Walnuss Ragout</b>   Mürbteig   Kirschgelee 	9.50
<b>Bregenzerwälder Käse</b>   hausgemachtes Chutney   Früchtebrot 	15.00

 vegetarisch

 auf Wunsch vegan

## **APERITIF-EMPFEHLUNG**

<b>Rooibos Sour</b> Whisky   Zitrone   Rooibos   Angostura	9.00
<b>Cinnamon-Time</b> Birne   alkoholfreier Sekt   Zimtsirup	9.00
<b>Cherry Christmas</b> Cognac   Glühmost   Kirsch-Portwein	9.00

## **WEIN-EMPFEHLUNG**

<b>Grüner Veltliner</b> 2022 1/8 l Weingut Anton Bauer, Feuersbrunn am Wagram	6.50
<b>Hillside White (GB, GM)</b> 2021 1/8 l Weingut Hillinger, Jois, Leithaberg	6.50
<b>Schwärzler Selection (CH, WB, GB)</b> 2022 1/8 l Weingut Achs – Wendelin, Gols, Burgenland	6.50
<b>Rosé aus Zweigelt und Pinot Noir</b> 2022 1/8 l Weingut Dockner, Göttweig, Kremstal	6.50
<b>Zweigelt 2022 1/8 l</b> Weingut Pfaffl, Stetten, Weinviertel	6.50
<b>Schwärzler Cuvée (SL, ME, PN)</b> 2022 1/8 l Weingut Markus Iro, Gols, Neusiedlersee	6.50
<b>Blaufränkisch</b> 2021 1/8 l Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz, Mittelburgenland	6.50

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

## **EDELBRAND VOM MICHELEHOF**

<b>Apfelbrand</b> Gravensteiner 2 cl	8.00
<b>Birnenbrand</b> Subirer 2 cl	8.00
<b>Marillenbrand</b> 2 cl	8.00
<b>Orangenblüten-Muskatellerbrand</b> 2 cl	8.00
<b>Wilder Holunderbrand</b> 2 cl	9.00
<b>Alter Zwetschkenbrand in Eiche gelagert</b> 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.