

Babenwohl

RESTAURANT

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

 vegetarisch

 auf Wunsch vegan

APERITIF-EMPFEHLUNG

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

WEIN-EMPFEHLUNG

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

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.