

# Babenwohl

RESTAURANT

<b>Beef Tatar vom Vorarlberger Rind</b>   Käsechips   getoastetes Brot	19.00   28.00
<b>Gebeizte Lachsforelle</b>   Buttermilch-Mousse   Blattsalat   Vinaigrette   Dill-Öl	21.00
<b>Karottenlachs</b>   Orangen-Fenchel Salat   Brotchips (vg)	15.00
<b>Kräftige Rindssuppe</b>   Kaspressknödel oder Flädle	8.00
<b>Bouillabaisse</b> mit Fisch aus Vorarlberger Zucht	13.50
<b>Pastinakencremesuppe</b> (vg)	9.00
<b>Schwärzler Salat Bowl</b>   Quinoa   Rote Bete   Karotten   Rotkraut	20.00
Gurken   Paprika   Kren   Vinaigrette (vg)	
wahlweise mit Falafel und Hummus (vg)	22.00
Rindsfiletstreifen	28.00
Maishendlbrust Suprême	28.00
<b>Bregenzerwälder Käsespätzle</b>   Röstzwiebeln   Kartoffelsalat (v)	20.00
<b>Hausgemachte Schlutzkrapfen</b>   braune Butter   fein geriebener Bergkäse   Blattsalat (v)	28.00
<b>Berglinsen-Lauchgemüse</b>   geröstete Miso-Karotten (vg)	19.00
<b>Wiener Schnitzel vom Ländlekalb</b>   Preiselbeeren   Kartoffel-Blattsalat	29.00
<b>Zwiebelrostbraten „Schwärzler Art“</b>   Speckbohnen   Bratkartoffeln	32.00
<b>Maishendlbrust Suprême</b>   Paprikasauce   Pommes Marcaire   Gurken-Dill Salat	29.00
<b>Gekochter Tafelspitz</b>   Wurzelgemüse   Bratkartoffeln   Cremespinat   klassische Saucen	26.00
<b>Rehfilet der Sulzberger Jagd</b>   Rotkraut   Bergkäsekrapfen   Thymian   Cassis Sauce	42.00
<b>Forellenfilet</b>   Beluga-Linsen   Balsamicogemüse   Butternudeln   Sellerie Velouté   Dill Öl	31.00
<b>Tonkabohnen Crème Brûlée</b> (v)	9.50
<b>Duett von der Zwetschke</b> (v)	10.50
<b>Schokoladentarte</b>   Beeren (vg)	9.50
<b>Bregenzerwälder Käse</b>   hausgemachtes Chutney   Früchtebrot (v)	15.00

(v) vegetarisch      (vg) vegan

## **APERITIF-EMPFEHLUNG**

<b>Basil Smash</b> Basilikum   Limette   Capucin   Tonic	9.00
<b>Kombucha Spritz</b> Kombucha   Himbeer   Rosmarin   Sekt	9.00
<b>Rebels Sour</b> Rebels Amaretto 0.0.   Orange   Zitrone	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 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.