

Babenwohl

RESTAURANT

Beef Tatar vom Vorarlberger Rind Kräuterbutter getoastetes Brot	19.00 28.00
Spargel-Erdbeersalat Hanfsamen Preiselbeerdressing Cracker (vg)	14.00
Karamellierter Ziegenkäse Tomaten-Olivenbrot Zupfsalat Birnenessig (v)	16.00
Kräftige Rindssuppe Kaspressknödel oder Flädle	8.00
Spargelcremesuppe Bärlauch-Pestostangerl (v)	10.50
Limetten-Minze-Erbsensuppe Beerenwolken (vg)	9.00
Schwärzler Salat Bowl Hummus Quinoa geröstete Kichererbsen	20.00
Rucola Kohlrabi Tomaten Gurken Paprika Vinaigrette (vg)	
wahlweise mit Falafel (vg)	22.00
Rindsfiletstreifen	28.00
Maishendlbrust Suprême	28.00
Bärlauchknödel Bergkäse Frühlingsgemüse-Ragout Pinienkerne (v)	24.00
Spargelrisotto Kirschtomaten Parmesan Jungzwiebeln (v)	26.00
Wiener Schnitzel vom Ländlekalb Preiselbeeren Kartoffel-Blattsalat	29.00
Zwiebelrostbraten „Schwärzler Art“ Speckbohnen Bratkartoffeln	32.00
Urdinkel Fussili Kirschtomaten Jungzwiebeln Rucola	22.00
Grüner Spargel in knusprigem Samenmantel (vg)	
Maishendlbrust Suprême Blattspinat Butternudeln Kräuterjus	29.00
Filet vom Vorarlberger Milchkalb buntes Gemüse Riebel Bratlinge Pfeffer-Rahmsauce	42.00
Weißer Spargel Salzkartoffeln Sauce Hollandaise (v)	22.00
wahlweise mit gekochtem Schinken	28.00
Forellenfilet	31.00
Bergkäse überbacken (v)	26.00
Rhabarber Ragout Erdbeersorbet Biskuit Chilischookolade (vg)	9.90
Tiramisu Beeren (v)	9.90
Heidelbeerparfait Vanille-Mohn Crumble (v)	9.90
Bregenzerwälder Käse hausgemachtes Chutney Früchtebrot (v)	15.00

(v) vegetarisch (vg) vegan

Aperitif-Empfehlung

Ginger & Lime Wermut Limette Ginger Ale	9.00
Cherry Spritz hausgemachter Kirschlikör Bitter Lemon	9.00
Pink & Spicy alkoholfreier Gin Himbeer-Rosmarin-Sirup Bitter Lemon	9.00

Wein-Empfehlung

Grüner Veltliner 2022 Weingut Anton Bauer, Feuersbrunn am Wagram	1/8 l	6.50
Hillside White (GB, GM) 2021 Weingut Hillinger, Jois, Leithaberg	1/8 l	6.50
Schwärzler Selection (WB, GB) 2023 Weingut Achs – Wendelin, Gols, Burgenland	1/8 l	6.50
Rosé aus Zweigelt und Pinot Noir 2022 Weingut Dockner, Göttweig, Kremstal	1/8 l	6.50
Zweigelt 2022 Weingut Pfaffl, Stetten, Weinviertel	1/8 l	6.50
Schwärzler Cuvée (SL, ME, PN) 2022 Weingut Markus Iro, Gols, Neusiedlersee	1/8 l	6.50
Blaufränkisch 2021 Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz, Mittelburgenland	1/8 l	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 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.