

Babenwohl

RESTAURANT

Schwarzwurzel-Apfel-Salat Senf-Honig-Vinaigrette Walnüsse (vg)	11.50
Hausgeräucherte Entenbrust Kürbismousse Wirsing-Salat Preiselbeeren-Sauce	18.00
Beef Tatar vom Vorarlberger Rind Eingelegte Steinpilze Kräuter-Creme	21.00 31.00
Sellerie-Quittencremesuppe Dinkelbrot Croûtons (v)	9.00
Kürbiscremesuppe Geröstete Kürbiskerne Öl (vg)	9.00
Kräftige Rindssuppe Kaspressknödel oder Flädle	9.00
Schwärzler Salat Bowl Linsendip Blumenkohl-Couscous Gelbe Rübe Karotten	21.00
Tomaten Kürbissalat Rotkohl Cashew Nüsse Saisonales Kräuterdressing (vg)	
wahlweise mit gebackenen Berglinsen Nocken (vg)	24.00
pikanten Rindsfiletstreifen oder Maishuhn Suprême	30.00
Maultaschen mit Steinpilzfüllung Sura Kees Birnen-Zwiebel-Schmelz (v)	28.00
Blumenkohlsteak Tomaten-Chutney Paprika-Gurken Salsa Quinoa-Crumble (vg)	22.00
Bregenzerwälder Käsespätzle Röstzwiebeln Kartoffelsalat (v)	22.00
Gebackene Austernpilze Preiselbeeren Zitrone Blattsalat (vg)	21.00
Rehrücken in Kräuter-Nuss-Mantel Rotkrautpüree Rosenkohl Rotweinjus	44.00
Lachsforellenfilet aus Vorarlberger Zucht Topinambur-Püree Zucchini-Nudeln Dill-Öl	32.00
Wiener Schnitzel vom Ländlekalb Preiselbeeren Kartoffel-Blattsalat	32.00
Zwiebelrostbraten „Schwärzler Art“ Speckbohnen Bratkartoffeln	34.00
Maishuhn Suprême Gebratener Gemüsegrieß Petersilienwurzelgemüse Salbei-Jus	29.00
Zwetschgenröster Limetten-Minze Eis Schokolade (vg)	9.00
Nougat Heidelbeer Törtchen (v)	12.00
Grießflammerie Birnen-Thymian-Ragout Kandierte Haselnüsse (v)	9.00
Bregenzerwälder Käse Hausgemachtes Kürbis-Chutney (v)	17.00

(v) vegetarisch (vg) vegan

Aperitif-Empfehlung

Pumpkin Spice hausgemachter Kürbissirup Prosecco Soda	9.00
“Saint Jean” Nusslikör Ginger Ale Limette	9.00
“Carpe Diem” Kombucha Himbeer-Rosmarinsirup Limette	9.00

Wein-Empfehlung

Grüner Veltliner 2022 Weingut Anton Bauer, Feuersbrunn am Wagram	1/8 l	7.00
Sauvignon Blanc 2023 Weingut Vollmayer, Baden, Bodensee	1/8 l	7.00
Schwärzler Selection (WB, GB) 2023 Weingut Achs – Wendelin, Gols, Burgenland	1/8 l	7.00
Rosé aus Zweigelt und Pinot Noir 2023 Weingut Josef Dockner, Niederösterreich	1/8 l	7.00
Zweigelt 2023 Weingut Pfaffl, Stetten, Weinviertel	1/8 l	7.00
Schwärzler Cuvée (SL, ME, PN) 2022 Weingut Markus Iro, Gols, Neusiedlersee	1/8 l	7.00
Blaufränkisch 2021 Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz, Mittelburgenland	1/8 l	7.00

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.