

Babenwohl

RESTAURANT

Beef Tatar vom Vorarlberger Rind

eingelegter Kürbis | Bergkäse-Chips (80 | 120g)

21.00 | 31.00

Gebeizte Lachsforelle aus Vorarlberger Zucht Fenchel-Birnen-Salat
Dill-Senf-Sauce

18.00

Rote-Beete-Carpaccio Limetten-Koriander-Vinaigrette
Kren-Mandel-Espuma (vg)

16.50

Hühneressenz mit Spinatnockerl

9.00

Kastaniensuppe Trüffelschaum | glasierte Maroni (vg)
schwarzer frischer Trüffel (1 gr)

9.00

4.00

Kräftige Rindssuppe mit Kaspressknödel oder Flädle

9.00

Salat Bowl crispy Kichererbsen | Schwarzwurzel | Kürbis | Karotten
Wirsing | Rote Beete | Kraut-Apfel-Salat (vg)

21.00

wahlweise mit Linsen-Nockerl (vg)

24.00

oder pikanten Rindsfiletstreifen oder Maishuhn Suprême

30.00

Walnuss-Risotto geschmorte Petersilwurzel

24.00

Rote-Beete-Wellington Spinat | Pilze | Rahmwirsing (v)*

28.00

Bregenzerwälder Käsespätzle | Röstzwiebel | Kartoffelsalat (v)

22.00

Gebratenes Forellenfilet Kürbis-Chili-Ragout | Linguini

32.00

Wiener Schnitzel vom Ländlekalb | Preiselbeeren | Kartoffel-Blattsalat

32.00

Zwiebelrostbraten „Schwärzler Art“ | Speckbohnen | Bratkartoffeln

34.00

Maishuhn Suprême | Cassisjus | Miso-Karotten | Wurzelchips | Kartoffelgratin

29.00

Geschmorte Lammstelze | Mandel-Rotkraut Praline | Sellerie-Kartoffelstampf

42.00

Hausgemachter Bratapfel Vanilleeis (v)*
(20 min. Zubereitungszeit)

12.00

Tarte „Symphonie der Schokolade“ Cassis Sorbet (v)

12.00

Topfen-Mousse-Kugel Zimtcrumble | Sauerkirschröster (v)

10.50

Bregenzerwälder Käse hausgemachtes Kürbis-Chutney (v)

15.00

(v) vegetarisch (vg) vegan *auch vegan verfügbar

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.