

Babenwohl

RESTAURANT

Beef Tatar vom Vorarlberger Rind	21.00 31.00
Hibiskus-Chili-Butter eingelegter Kräuterseitling Bergkäse-Chips (80 g 120 g)	
Kalbsleber-Terrine Rote Zwiebelringe Brioche Preiselbeer-Rotweinreduktion	16.00
Rollgerstensalat Kräuter-Vinaigrette Rote Beete-Nusstaschen Kren (vg)	14.50
Fenchel-Orangen-Suppe (vg)	9.00
Kartoffel-Lauchcremesuppe Bergkäsestangen Wälderrohschinken	10.00
Kräftige Rindssuppe Kaspressknödel oder Flädle	9.00
Salat Bowl Crispy Kichererbsen Schwarzwurzel Kürbis Karotten	21.00
Wirsing Rote Beete Kraut-Apfel-Salat (vg)	
wahlweise mit Linsen-Nockerl (vg)	24.00
pikanten Rindsfiletstreifen oder Maishuhn Suprême	30.00
Getruffeltes Winterpilz-Risotto Frischer Chicorée Nuss-Crunch (v)	26.00
Gemüsetörtchen Süßkartoffel-Lauchzigarre Endiviensalat (vg)	28.00
Bregenzerwälder Käsespätzle Röstzwiebel Kartoffelsalat (v)	22.00
Forellenfilet nach Müllerin Art Wilder Brokkoli Sellerie-Kartoffelstampf	32.00
Wiener Schnitzel vom Ländlekalb Kartoffel-Blattsalat Preiselbeeren	32.00
Zwiebelrostbraten „Schwärzler Art“ Speckbohnen Bratkartoffeln	34.00
Maishuhn Suprême Linguine Winterpilze	29.00
Rinderfilet Steak vom Vorarlberger Rind (180g)	46.00
Sautierte Pastinaken Zucchini-puffer Pfefferrahmsauce	
Schwarze-Johannisbeer-Parfait Mandelboden (v)	12.00
Kastanienmousse Sauerkirschen (vg)	10.50
Knusprige Kaffee-Röllchen Frischkäse-Kaffeecreme Apfelragout (v)	12.00
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.