

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
Bärlauchcremesuppe Bergkäsestangen Wälderroschinken	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
Überbackene Bärlauchknödel Tomatenragout Pinienkerne (v)	24.00
Vollkorn Maccaroni Frühlingsgemüse Gebackene Austernpilze Rucola (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 Blattspinat Kräuter-Rahmsauce	29.00
Rinderfilet Steak vom Vorarlberger Rind (180g)	46.00
Sautierte Pastinaken Zucchini-puffer Pfefferrahmsauce	
Schwarze-Johannisbeer-Parfait Mandelboden (v)	12.00
Schokoladenmousse Glacierte Beeren (vg)	11.00
Topfenknödel Sonnenblumen-Krokant Zwetschgenröster	12.00
Bregenzerwälder Käse Hausgemachtes Kürbis-Chutney (v)	15.00

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

Aperitif-Empfehlung

Peach & Herbs Pfirsichlikör Zitronensaft Kräuterlimonade	9.00
Rosé Blossom Rosé Wermut Holunder Zitrone Tonic	9.00
Pink & Ginger hausgemachter Ingwersirup Pink Grapefruit Soda	9.00

Wein-Empfehlung

Grüner Veltliner 2023 Weingut Anton Bauer, Feuersbrunn am Wagram	1/8 l	7.00
Riesling vom Urgestein 2023 Weingut Jordan, Pulkau, Weinviertel	1/8 l	7.00
Schwärzler Selection (WB, CH) 2024 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
Rioja Crianza 2020 Bodega Heraclio Alfaro, Rioja, Spanien	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.