

Babenwohl

RESTAURANT

Spargelsalat Erdbeer-Vinaigrette Ziegenfrischkäse-Tarte Pochiertes Ei (v)	18.00
Kohlrabi-Apfel-Radieschensalat Hanfsamen Schnittlauchöl Cracker (vg)	14.50
Beef Tatar vom Vorarlberger Rind Bärlauchcreme Zwiebelmarmelade Bergkäse-Chips (80 g 120 g)	21.00 31.00
Spargelcremesuppe Thymian-Croûtons (v)	9.00
Frühlingskräutersuppe Geräucherte Mandeln (vg)	9.00
Kräftige Rindssuppe Kaspressknödel oder Flädle	9.00
Salat Bowl Crunchy Kichererbsen Radieschen Karotten Blattspinat Limettenhummus Quinoa Kirschtomaten Wilder Brokkoli Vinaigrette wahlweise mit Linsen-Nockerl (vg) pikanten Rindsfiletstreifen oder Maishuhn Suprême	21.00 24.00 30.00
Weißer Spargel aus Österreich Salzkartoffeln Sauce Hollandaise (v)	26.00
mit gebratener Vorarlberger Lachsforelle	33.00
mit Vorarlberger Rindsfiletsteak (180 g)	44.00
überbacken mit Bergkäse (v) oder mit Kochschinken	27.00
Spargelrisotto Kirschtomaten Jungzwiebeln Parmesan (v*)	24.00
BBQ Brokkoli Steak Sonnenblumencreme Kräuter Radieschen Chimichurri (vg)	26.00
Bregenzerwälder Käsespätzle Röstzwiebel Kartoffelsalat (v)	22.00
Wiener Schnitzel vom Ländlekalb Kartoffel-Blattsalat Preiselbeeren	32.00
Zwiebelrostbraten „Schwärzler Art“ Speckbohnen Bratkartoffeln	34.00
Maishuhn Suprême Cremige Bärlauch-Fregola Sarda Geschmorte Karotten	29.00
Crème Brûlée Frische Bodensee-Erdbeeren Biohonig-Knusperboden (v)	12.00
Windbeutel Beerenfüllung Topfencreme (v)	11.00
Rhabarberkompott & Erdbeereis Rosa Pfeffer-Schokolade (vg)	9.00
Bregenzerwälder Käse Hausgemachtes Kürbis-Chutney (v)	15.00

(v) vegetarisch (vg) vegan *auch vegan/vegetarisch 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.