

# Babenwohl

## RESTAURANT

### Vorspeisen

|                                  |                                                     |               |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------|
| Rote-Bete-Carpaccio              | Kapern   Walnüsse   Birne   Rucola   Hanfsamen (vg) | 17.00         |
| Butternut-Kürbis-Waffel          | Ziegenkäsemousse   Tomatenchutney (v)               | 14.50         |
| Beef Tatar vom Vorarlberger Rind | Kräutercreme   Schwarzer Rettich (80g   120g)       | 21.00   31.00 |

### Suppen

|                       |                                            |      |
|-----------------------|--------------------------------------------|------|
| Gebundene Hühnersuppe | Würzelgemüse   Erbsen                      | 9.00 |
| Kürbiscremesuppe      | Apfelbrunoise   geröstete Kürbiskerne (vg) | 9.00 |
| Kräftige Rindssuppe   | Kaspressknödel oder Flädle                 | 9.00 |

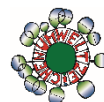
### Salate

|            |                                                                               |       |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Salat Bowl | eingelegter Kürbis   Wirsing   Rote Bete   Blattsalat                         | 21.00 |
|            | Limettenhumus   Quinoa   Kirschtomaten   Wilder Brokkoli   Kräutervinaigrette |       |
|            | wahlweise mit Linsen-Nockerl (vg)                                             | 24.00 |
|            | wahlweise mit pikanten Rindsfiletstreifen oder Maishuhn Suprême               | 30.00 |

### Hauptgerichte

|                                      |                                                                    |       |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------|
| Lachsforellenfilet                   | Apfelwirsing   Rieslingsauce   Gnocchi                             | 33.00 |
| Vorarlberger Rindsfiletsteak (180 g) | sautierte Steinpilze   grüne Pfeffersauce   Kartoffel-Kürbisgratin | 44.00 |

|                                                     |                       |       |
|-----------------------------------------------------|-----------------------|-------|
| Risotto vom Vorarlberger Bio-Kürbis                 | dezente Chili-Schärfe |       |
| karamellisierte Kürbiskerne aus der Steiermark (vg) |                       | 23.00 |



|                                    |                                                      |       |
|------------------------------------|------------------------------------------------------|-------|
| Hausgemachte Bandnudeln            | Steinpilze   Jungzwiebeln   Frisée   Pinienkerne (v) | 25.00 |
| Bregenzerwälder Käsespätzle        | Röstzwiebeln   Kartoffelsalat (v)                    | 22.00 |
| Wiener Schnitzel vom Ländlekalb    | Kartoffel-Blattsalat   Preiselbeeren                 | 32.00 |
| Zwiebelrostbraten „Schwärzler Art“ | Speckbohnen   Bratkartoffeln                         | 34.00 |
| Maishuhn Suprême                   | Hokkaido-Kürbisragout   Linguine                     | 29.00 |

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

## Aperitif-Empfehlung

|                                                                                     |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Flein Fizz Chic</b> prickelnder Sauvignon aus der Bodenseeregion, alkoholfrei    | 7.00 |
| <b>Lemon Berry</b> hausgemachter Himbeersirup   Bitter Lemon   Soda                 | 8.00 |
| <b>Mirtillo</b> Heidelbeeren Likör vom Freihof aus Lustenau   Sekt   Ginger Beer    | 9.00 |
| <b>Finesparkling Brut Blanc</b> Premium Sekt aus Österreich, Méthode Traditionnelle | 8.00 |

## Wein-Empfehlung

|                                                                                        |       |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|
| <b>Grüner Veltliner</b> 2023<br>Weingut Anton Bauer, Feuersbrunn am Wagram             | 1/8 l | 7.00 |
| <b>Riesling vom Urgestein</b> 2023<br>Weingut Jordan, Pulkau, Weinviertel              | 1/8 l | 7.00 |
| <b>Schwärzler Selection (WB, CH)</b> 2024<br>Weingut Achs – Wendelin, Gols, Burgenland | 1/8 l | 7.00 |
| <b>Zweigelt Rosé</b> 2024<br>Weingut Josef Dockner, Höbenbach, Kremstal                | 1/8 l | 7.00 |
| <b>Zweigelt</b> 2023<br>Weingut Pfaffl, Stetten, Weinviertel                           | 1/8 l | 7.00 |
| <b>Schwärzler Cuvée (SL, ME, PN)</b> 2024<br>Weingut Markus Iro, Gols, Neusiedlersee   | 1/8 l | 7.00 |
| <b>Rioja Crianza</b> 2020<br>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

|                                                |      |      |
|------------------------------------------------|------|------|
| <b>Apfelbrand</b> Gravensteiner                | 2 cl | 8.00 |
| <b>Birnenbrand</b> Subirer                     | 2 cl | 8.00 |
| <b>Marillenbrand</b>                           | 2 cl | 8.00 |
| <b>Orangenblüten-Muskatellerbrand</b>          | 2 cl | 8.00 |
| <b>Wilder Holunderbrand</b>                    | 2 cl | 9.00 |
| <b>Alter Zwetschkenbrand</b> 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.