

Babenwohl

RESTAURANT

Vorspeisen

Rote-Bete-Tatar hausgemachtes Walnussbrot Apfel-Orangen-Vinaigrette (vg)	19.00
Birnen-Fenchelsalat Pastinaken-Mousse Dill Öl Cracker (vg)	13.50
Beef Tatar vom Vorarlberger Rind Chili- Creme Schwarzer Rettich (80g 120g)	21.00 31.00

Suppen

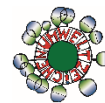
Tomatisierte Gerstensuppe Wintergemüse (vg)	9.00
Winterpilz-Cappuccino Trüffel (vg)	9.00
Kräftige Rindssuppe Kaspressknödel oder Flädle	9.00

Salate

Winterliche Salat Bowl Rote Bete Rotkraut Schwarzwurzel Blattspinat	21.00
Limettenhumus Quinoa Kirschtomaten Winterkresse Vinaigrette	
wahlweise mit Linsen-Nockerl (vg)	24.00
pikanten Rindsfiletstreifen oder Maishuhn Suprême	30.00

Hauptgerichte

Lachsforellenfilet Salbei-Zitronensauce Sellerie-Kartoffelpüree Rosenkohl	33.00
Wintergemüse-Paella Kürbis Pastinaken geröstetes Wurzelgemüse (vg)	24.00
Hausgemachte Rote Bete Taschen Apfel-Sellerie Kräuter-Haselnuss-Creme (vg)	25.00
Kürbissteak geräucherte Paprikasauce Kartoffelstroh Cajun-Nüsse (vg)	24.00
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 Kräuterrahmsauce Tagliatelle Pilz-Lauch-Ragout	29.00
Geschmorte Kalbsbäckle Riebelbratlinge Wurzelgemüse frischer Kren	34.00
Barbarie-Entenbrust Topinamburstampf Rotkraut Preiselbeersauce	36.00



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

Aperitif-Empfehlung

Flein Fizz Chic	prickelnder Sauvignon aus der Bodenseeregion, alkoholfrei	7.00
“Carpe Diem”	Kombucha Himbeer-Rosmarinsirup Limette	9.00
“Cinnamon Time“	hausgemachter Zimtsirup Prosecco Birnensaft	9.00
Finesparkling Brut Blanc	Premium Sekt aus Österreich, Méthode Traditionnelle	8.00

Wein-Empfehlung

Grüner Veltliner 2023	1/8 l	7.00
Weingut Anton Bauer, Feuersbrunn am Wagram		
Riesling vom Urgestein 2023	1/8 l	7.00
Weingut Jordan, Pulkau, Weinviertel		
Schwärzler Selection (WB, CH) 2024	1/8 l	7.00
Weingut Achs – Wendelin, Gols, Burgenland		
Rosé 2024	1/8 l	7.00
Weingut Josef Dockner, Niederösterreich		
Zweigelt 2023	1/8 l	7.00
Weingut Pfneisl, Deutschkreutz, Mittelburgenland		
Schwärzler Cuvée (SL, ME, PN) 2024	1/8 l	7.00
Weingut Markus Iro, Gols, Neusiedlersee		
Rioja Crianza 2021	1/8 l	7.00
Bodega Heraclio Alfaro, Rioja, Spanien		

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.