

# Babenwohl

RESTAURANT

## Vorspeisen

<b>Beef Tatar</b> vom Vorarlberger Rind	21.00   31.00
Kräuter-Creme   Eingelegte Kräuterseitlinge   Bergkäse-Chips (80 g   120 g)	
<b>Karottenlachs</b>   Orangen-Fenchel Salat   Brotchips (vg)	15.00
<b>Geräucherte Fischfilets aus der Region</b>   Vinaigrette	21.00
Buttermilch-Mousse   Blattsalat   Dill-Öl	
<b>Rollgerstensalat</b>   Kräuter-Vinaigrette   Rote-Beete-Nusstaschen   Kren (vg)	15.50

## Suppen

<b>Kräftige Rindssuppe</b>   Kaspressknödel oder Flädle	9.00
<b>Bouillabaisse mit Fisch aus Vorarlberger Zucht</b>	14.00
<b>Pastinakencremesuppe</b>   Thymian-Croûtons (vg)	9.00

## Salate

<b>Salat Bowl</b>   Spargel   Kohlrabi   Hummus   Quinoa-Salat   Kirschtomaten	21.00
Blattspinat   Rote Beete   Rotkraut   Kresse   Vinaigrette (vg)	
wahlweise mit Linsen-Nockerl (vg)	24.00
pikanten Rindsfiletstreifen oder Maishuhn Suprême	30.00

## Hauptgerichte

<b>Blumenkohlsteak</b>   Tomaten-Chutney   Paprika-Gurken   Quinoa-Crumble (vg)	24.00
<b>Berglinsen-Lauchgemüse</b>   geröstete Miso-Karotten (vg)	22.00
<b>Bregenzerwälder Käsespätzle</b>   Röstzwiebeln   Kartoffelsalat (v)	22.00
<b>Forellenfilet nach Müllerin Art</b>   Sellerie-Velouté   Balsamicogemüse	32.00
Butternudeln   Dill-Öl	
<b>Wiener Schnitzel vom Ländlekalb</b>   Kartoffel-Blattsalat   Preiselbeeren	32.00
<b>Zwiebelrostbraten „Schwärzler Art“</b>   Speckbohnen   Bratkartoffeln	34.00
<b>Maishuhn Suprême</b>   Kräuterrahmsauce   Frühlingsgemüse   Linguine	29.00
<b>Rinderfilet Steak</b> vom Vorarlberger Rind (180g)	46.00
Pfeffersauce   Zucchini-puffer   sautierte Pastinaken	

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

## Aperitif-Empfehlung

Peach & Herbs Pfirsichlikör   Zitronensaft   Kräuterlimonade	9.00
Finesparkling Brut Rosé Premium Sekt aus Österreich, Méthode Traditionnelle	8.00
„Mirtillo Spritz“ Heidelbeeren   alkoholfreier Sekt   Bitter Lemon	9.00

## Wein-Empfehlung

Grüner Veltliner 2024 Weingut Anton Bauer, Feuersbrunn am Wagram	1/8 l	7.00
Riesling vom Urgestein 2024 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 2024 Weingut Josef Dockner, Niederösterreich	1/8 l	7.00
Zweigelt 2023 Weingut Pfnaisl, Deutschkreutz, Mittelburgenland	1/8 l	7.00
Schwärzler Cuvée (SL, ME, PN) 2025 Weingut Markus Iro, Gols, Neusiedlersee	1/8 l	7.00
Rioja Crianza 2021 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.