

# Babenwohl

RESTAURANT

## Vorspeisen

<b>Beef Tatar</b> vom Vorarlberger Rind   Kartoffelrösti   Melanzanikaviar (80 g   120 g)	21.00   31.00
<b>Saiblingsröllchen</b>   Gurke   Zwiebel	18.00
<b>Spargelsalat</b>   Couscous   Pinienkerne   Erdbeere   Kresse-Vinaigrette	14.50

## Suppen

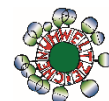
<b>Korsische Fischsuppe</b>   rote Paprikarouille   Weißbrot	13.00
<b>Spargelcremesuppe</b> (vg)	10.00
<b>Kräftige Rindssuppe</b>   Kaspressknödel oder Flädle	9.00

## Salate

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

## Hauptgerichte

<b>Bio-Blumenkohl</b>   geschmort, püriert, veloutiert   Pinienkerne   Kräuteröl (vg)	24.00
<b>Spargel Gnocchi</b>   Chicorée   Balsamico   Parmesan (v)	25.00
<b>Bregenzerwälder Käsespätzle</b>   Röstzwiebeln   Kartoffelsalat (v)	22.00
<b>Gebratener Zander</b>   Frühlingskraut   Kartoffelgulasch   Sauerrahm	32.00
<b>Weißer Spargel</b>   Sauce Hollandaise   Petersilkkartoffeln (v)	28.00
mit pikantem Rindsfilet   Maishuhn oder Zander	49.00   35.00   34.00
<b>Wiener Schnitzel vom Ländlekalb</b>   Kartoffel-Blattsalat   Preiselbeeren	32.00
<b>Zwiebelrostbraten</b> „Schwärzler Art“   Speckbohnen   Bratkartoffeln	34.00
<b>Maishuhn</b>   Fregola-Sarda   wilder Brokkoli   dehydrierte Tomaten	29.00



(v) vegetarisch (vg) vegan

## 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>Mango&amp; Mint</b> Mango Püree   Wermut   Tonic   Minze	9.00
<b>Finesparkling Brut Blanc</b> Premium Sekt aus Österreich, Méthode Traditionnelle	8.00

## Wein-Empfehlung

<b>Grüner Veltliner 2023</b> Weingut Anton Bauer, Feuersbrunn am Wagram	1/8 l	7.00
<b>Riesling vom Urgestein 2023</b> Weingut Jordan, Pulkau, Weinviertel	1/8 l	7.00
<b>Schwärzler Selection (WB, CH) 2024</b> Weingut Achs – Wendelin, Gols, Burgenland	1/8 l	7.00
<b>Freischütz Rosé 2024</b> Weingut Ralph Waldschütz, Wagram, Niederösterreich	1/8 l	7.00
<b>Zweigelt 2023</b> Weingut Pfaffl, Stetten, Weinviertel	1/8 l	7.00
<b>Schwärzler Cuvée (SL, ME, PN) 2024</b> Weingut Markus Iro, Gols, Neusiedlersee	1/8 l	7.00
<b>Rioja Crianza 2020</b> 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 Gravensteiner</b>	2 cl	8.00
<b>Birnenbrand Subirer</b>	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 in Eiche gelagert</b>	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.