

# 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

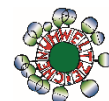
<b>Korsische Fischsuppe</b>   rote Paprikarouille   Weißbrot	13.00
<b>Spargelcremesuppe</b> (vg)	10.00
<b>Kräftige Rindssuppe</b>   Kaspressknödel oder Flädle	9.00

## 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

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 Pfneisl, 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.