

# Babenwohl

RESTAURANT

## Vorspeisen

Vorarlberger Lachsforelle	Gurken-Buttermilchschaum   Senfsalat   frischer Kren	16.00
Rindscarpaccio	geröstete Pinienkerne   Kapern   Vorarlberger Bergkäse   Brunnenkresse	19.50
Kohlrabi-Carpaccio	geeistes Ribisel-Kräuteröl   Walnüsse   Kerbel   Brotchips (vg)	13.50

## Suppen

Korsische Fischsuppe	gebratene Foccacia   Knoblauch-Aioli	12.00
Blumenkohlsuppe	mit Haselnüssen (vg)	9.00
Kräftige Rindssuppe	Grießnockerl oder Flädle	9.00

## Salate

Salat Bowl	Kohlrabi   Limettenhummus   Quinoa   Kirschtomaten	21.00
Weißkraut	Blattspinat   Kresse   Vinaigrette (vg)	
wahlweise mit Linsen-Nockerl (vg)		24.00
pikanten Rindsfiletstreifen, Maishuhn Suprême oder geräucherter Forelle		30.00

## Hauptgerichte

Gebratene Kaspressknödel	Rahmgurken   Röstzwiebel   Radieschen (v)	26.00
Topfengnocchi	Ofentomaten   Burrata   Basilikum (v)	25.00
Mediterranes Rollgersten-Risotto	Zucchini   Kräuterseitlinge   weiße Bohnencreme (vg)	26.00
Gebratener Zander	Parmesanrisotto   Schwarzwälder Speck   Salbei   Romanesco	32.00
Gebratenes Wallerfilet	Röstkartoffeln   JulienneGemüse   Krensauce	33.00
Maishuhn Suprême	Tomaten-Rollgerste   geschmorte Karotten   Thymianjus	29.00
Vorarlberger Rindsfilet	Pommes Macaire   Kerbel   Rosmarinjus	49.00
Wiener Schnitzel vom Ländlekalb	Kartoffel-Blattsalat   Preiselbeeren	32.00
Zwiebelrostbraten „Schwärzler Art“	Speckbohnen   Bratkartoffeln	35.00

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

## Aperitif-Empfehlung

<b>Peach &amp; Herbs</b> Pfirsichlikör   Zitronensaft   Kräuterlimonade	9.00
<b>Finesparkling Brut Rosé</b> Premium Sekt aus Österreich, Méthode Traditionnelle	8.00
<b>Müre Spritz (wahlweise alkoholfrei)</b> Brombeerpüree   Schwärzler Haussekt   Bitter Lemon	9.00

## 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>Rosé aus Zweigelt und Pinot Noir 2023</b> Weingut Josef Dockner, 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) 2022</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

Entdecken Sie unsere Weinkarte mit über 100 sorgfältig ausgewählten Weinen aus renommierten Weinregionen der Welt. Gerne beraten wir Sie bei der Wahl des passenden Begleiters zu Ihrem Menü.

## 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, im Eichenfass gereift</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.