Babenwohl

RESTAURANT

Vorspeisen

Rote Bete Carpaccio Chioggiarübe | Haselnuss (vg)	14.50
Gebeizte Lachsforelle aus Vorarlberg Meerrettich-Espuma | Apfel-Kräutersalat	16.50
Rindstatar Roggenbrot | Schnittlauch	20.00 | 28.00

Suppen

Fischsuppe Safran | Zuckerschote	13.00
Steirische Kürbissuppe Kürbiskerne | Öl (vg)	9.00
Rindssuppe Wurzelgemüse | Grießnockerl oder Flädle	9.50

Salate

Salat Bowl Linsen | Karfiol | eingelegtes Gemüse	21.00
knuspriger Riebel | Kresse (vg)	
wahlweise mit gebackenen Falafeln (vg)	23.00
gebratener Hühnerbrust	28.00

Hauptgerichte

Tagliatelle al ragù Pilze | Linsen | Tomaten (vg)	21.00
Dinkelrisotto Ofenkürbis | eingelegtes Gemüse | Chili-Schalotten (vg)	23.00
Käsknöpfle zweierlei Zwiebel | Schnittlauch | Kartoffel-Blattsalat	23.00
Knuspriger Zander gegrillter Lauch | Geflügelvelouté | Senfsaat	30.00
Konfierter Bodensee-Waller Buchweizen | Lardo | Ciabatta-Creme	33.00
Maishuhnbrust geröstete Paprika | frische Maispolenta | Bio-Eigelb	29.00
Wiener Schnitzel vom Ländlekalb Kartoffel-Blattsalat | Preiselbeeren	32.00
Zwiebelrostbraten „Schwärzler Art“ Speckbohnen | Bratkartoffeln	35.00

(v) vegetarisch (vg) vegan

Aperitif-Empfehlung

Golden Hour Bourbon Whiskey | Apfelsaft | Ginger Beer | Angostura Bitter		9.00
Finesparkling Brut Rosé Premium Sekt aus Österreich, Méthode Traditionnelle		8.00
Cinnamon Time Hausgemachter Zimtsirup | Schwärzler Haussekt | Birnensaft		9.00

Auf Wunsch auch in einer alkoholfreien Variante erhältlich

Wein-Empfehlung

Grüner Veltliner 2025 Weingut Anton Bauer, Feuersbrunn am Wagram	1/8 l	7.00
Riesling vom Urgestein 2025 Weingut Jordan, Pulkau, Weinviertel	1/8 l	7.00
Schwärzler Selection (WB, CH) 2025 Weingut Achs – Wendelin, Gols, Burgenland	1/8 l	7.00
Rosé aus Zweigelt und Pinot Noir 2025 Weingut Josef Dockner, Niederösterreich	1/8 l	7.00
Zweigelt 2024 Weingut Pfaffl, Stetten, Weinviertel	1/8 l	7.00
Schwärzler Cuvée (SL, ME, PN) 2024 Weingut Markus Iro, Gols, Neusiedlersee	1/8 l	7.00
Rioja Crianza 2022 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.

Zweierlei Brennereien

Gravensteiner Apfelbrand | Michelehof	2 cl	8.00
Orangenblüten-Muskatellerbrand | Michelehof	2 cl	8.00
Birnenbrand Subirer | Prinz	2 cl	8.00
Quittenbrand | Prinz	2 cl	8.00
Alte Marille | Prinz	2 cl	8.00
Elsbeere | Prinz	2 cl	35.00

Entdecken Sie auf Anfrage unsere vollständige Auswahl erlesener Edelbrände.

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.