

Babenwohl

RESTAURANT

Beef Tatar vom Vorarlberger Rind Hanf-Chili-Mayonnaise eingelegter Kürbis Parmesanchips hausgemachtes Brot	17.00/27.00
Würzige Bergkäse Crème-brûlée vom Bregenzerwald 	15.00
Schalotten Blattsalat marinierte Feigen Hanfsamen	
Tomatentatar fermentierter Wildblumenkohl 	14.00
hausgemachtes Basilikumöl Rucola Dinkelhanfbrot	
Kräftige Rindssuppe wahlweise mit Kaspressknödel oder Flädle	8.00
Vorarlberger Käsecremesuppe 	10.00
Blumenkohlcremesuppe Hanfsamencracker Safran 	9.50
Klare tomatisierte Fischsuppe Fischnocken Dillöl	14.00
Randigrisotto Kren glaciertes Kräuterseitling-Steak Harnesan 	18.50
Gemüsecanelloni Basilikum-Cashewcreme sautierte Tomaten eingelegter Kürbis 	21.00
Urdinkel-Hanfnudeln Wurzelgemüse Oliven Walnüsse 	19.50
Vorarlberger Kässpätzle Röstzwiebeln wahlweise mit Kartoffelsalat oder Apfelmus 	18.00
Zwiebelrostbraten „Schwärzler Art“ Speckbohnen Bratkartoffeln	28.00
Wiener Schnitzel vom Ländlekalb Preiselbeeren Kartoffel-Blattsalat	27.00
Maishendlbrust Suprême Honig-Rosmarinjus bunte Karotten Butternudeln	24.00
Kalbsrücken vom Montafoner Milchkalb Sous vide gegart	36.00
Rotweinjus Rahmwirsing in Cognac sautierte Pilze Bergkäsekrapfen	
Zweierlei Fisch geschichtet Seesaibling Lachsforelle	32.00
geräucherter Paprikaschaum wilder Brokkoli hausgemachte breite Nudeln	
Heidelbeer Panna-Cotta rotes Johannisbeeren-Ragout 	9.00
Topfenpalatschinken Marillensorbet Erdbeer-Coulis 	11.00
Apfel-Birnencrumble Basilikum-Limetten Sorbet hausgemachte Chilischokolade 	9.00
Bregenzerwälder Käseteller Feigensenf hausgemachtes Früchtebrot 	15.00

 vegetarisch  auf Wunsch vegan

APERITIF-EMPFEHLUNG

Portonic	8.50
Red Ginger hausgemachter Ingwersirup Cranberrysaft Tonic	7.00
„Shikimiki“ Rose-Schaumwein Weingut Pia Strehn Mittelburgenland	7.00

WEIN-EMPFEHLUNG

Schwärzler Selection (CH, WB) 2021 1/8 l Weingut Achs – Wendelin, Gols, Burgenland	5.90
Sauvignon Blanc 2021 1/8 l Weingut PMC Münzenrieder, Apelton, Neusiedlersee	5.90
Grüner Veltliner 2021 1/8 l Weingut Anton Bauer, Feuerbrunn am Wagram	5.90
Zweigelt 2021 1/8 l Weingut Pfaffl, Stetten, Weinviertel	5.90
Schwärzler Cuvée (SL, ME, PN) 2021 1/8 l Weingut Markus Iro, Gols, Neusiedlersee	5.90
Blaufränkisch 2018 1/8 l Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz, Mittelburgenland	5.90

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 Gerichte werden in mittelgroßen Portionen serviert, um unnötige Lebensmittelverschwendung zu vermeiden.
Gerne servieren wir Ihnen eine große Portion (Aufpreis EUR 6.00).

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.