

Ihre persönliche Speisekarte !

„Herzlich willkommen“

Donnerstag, 16. September 2021

tägl. von

11.45-14.30

18-21h



**Tagesgenuss
in 2 Gängen!**

€ 13,80

vorher:

Wassermelonen-Gurkensalat mit Räucherforelle & griechischem Joghurt **GLMO** oder

Eierschwammerlcremesuppe mit Croutons **AGLMO**

Die Hauptspeise:

nur die Hauptspeise € 11,50

Ausgelöstes Paprikahendl mit hausgemachten Nockerln & Häuptelsalat mit Rahmdressing **ACGLMO**
oder die vegetarische Alternative- für jeden Tag der Woche:

Kohlwickler mit Schwammerl-Risottofülle, Kohlrabisauce, Trüffelkäse & Blattsalat **GLMO**

heute aktuell:

Rosa Medaillons vom Hirschkalbsrücken mit gebratenen Eierschwammerln,
Erdäpfelgnocchi und Broccoli **ACGLO** € 32,50

„gluegglich“ Rose- spontan, teilw. auf Maische vergoren, unfiltriert, BIO, Loimer, Kamptal **o** € 4,-

Geschmorter Wildschweinschlägel, Rahmlinsen, Serviettenknödel & Kohl im Prosciutto **ACGLMO** € 19,50

Blaifränkisch vom Kreuz 18, BIO, Wurzinger, Tadten, Neusiedlersee **o** € 3,90

Vegan:

Kichererbsenpalatschinken mit Kürbiscreme, wildem Broccoli, Salatherzen & Kürbiskernen **LMO** € 14,50

Grüner Veltliner Löss 20, Schloss Gobelsburg, Langenlois, Kamptal **o** € 4,10

Nachspeisen:

Hausgemachte Zwetschkenknödel mit Butterbrösel **ACGH** 1 Stück: € 4,80 / 2 Stück € 8,60

Hausgemachte Mohntorte mit Rumrahm und Zwetschkenröster **ACG** € 4,50

Geflämmtes weißes Schokomousse mit Heidelbeern & Hippen **ACG** € 6,50

Käse - 3 Sorten – Camembert, Epoisses, Bergkäs` **G** € 9,80

Wir freuen uns sehr, Sie zu unseren Gästen zählen zu dürfen!

Besuchen Sie uns auch auf Facebook @babehof oder Instagram unter babenbergerhof

INKLUSIVPREISE

„vom Babenbergerhof nicht wegzudenken“

Vorher:

Beef tatare vom Rinderfilet gehackt mit Trüffelölmayonnaise,
Eierschwammerl & Toskanatoast **ACGM** € 17,50

Hausgemachte Haxlsulz im Rexglas mit Zwiebel & Kernöl **LMO** € 8,50

Salate & mehr....

Bunter Salatteller mit Hausdressing **LM** € 8,80 / 7,80

.....mit gegrilltem Hendl & Avocado **ACLM** € 13,80 / 11,-

.....vegetarisch mit Mozzarella, Kirschparadeisern & Basilikum **GLM** € 13,80 / 11,-

.....mit gebratenen Saiblingsfilets & Knuspermais **ACLM** € 13,80 / 11,-

Caesar salad mit ProsciuttoChips, Grana & Rucola **DGLM** € 11,- / 9,-

Suppen:

Bouillon mit hausgemachten Frittaten oder Leberknödel **ACGLM** € 4,10

Fisch:

Gebratene Filets von Seeforelle, Lachsforelle & Seesaibling aus der Teichwirtschaft Radlberg
mit Petersilerdäpfeln & Blattsalaten **DGLM** € 22,50

Wirtshaus Klassiker

Ausgelöstes Backhendl mit steirischem Erdäpfelsalat **ACGLM** € 15,50

Wiener Schnitzel vom Kalbskaiserleil im Pfandl in Butterschmalz
gebacken mit Petersilerdäpfeln & Blattsalaten **ACGM** € 19,90

Gebackenes Schweinsschnitzel mit Braterdäpfeln & Blattsalaten **ACGM** € 12,80

Traditionell gekochter Tafelspitz vom Jungrind
serviert in der Rindssuppe mit Wurzelgemüsen
dazu Erdäpfelrösti, Apfelkren, Schnittlauchsauce & Cremespinat **ACGLMO** € 21,-

Fiakergulasch mit Serviettenknödel **ACGLMO** € 13,80

Steaks:

Gegrilltes Filetsteak vom Jungrind – aus dem Herzstück des Filets geschnitten
160 g € 27,50 220 g € 32,50

Gegrilltes Ribeye – Steak – aus dem mageren Kern der Hochrippe geschnitten,
zeigt es einen deutlichen Fettkern, das Auge.....250 g € 23,50

serviert mit: Eierschwammerln, Pinientos, Süßerdäpfelpommes & Rucola **GLMO**

Nachspeisen:

2 Stk. Palatschinken mit hausgemachter Marillenmarmelade **ACG** € 5,50

Hausgemachter Wiener Schokoladaufwurf mit Schokoladesauce, Vanilleeis & Schlagobers **ACGH** € 7,50

Apfelstrudel mit Vanilleobers & Walnußeis **ACGH** € 5,50

1 Stück Gebäck vom Bäcker Kolm **A** € 2,20

INKLUSIVPREISE

„Wir freuen uns sehr, Sie zu unseren Gästen zählen zu dürfen!“

AB 19. Mai 2021

dürfen wir wieder mehr für sie/ euch da sein !

Zur Info unsere Küchen und Öffnungszeiten

<i>Montag bis Freitag</i>	<i>Frühstücksbuffet:</i>	<i>06.30 Uhr bis 10.30 Uhr</i>
	<i>A la carte Mittag:</i>	<i>11.45 bis 14.30 Uhr</i>
	<i>A la carte Abend:</i>	<i>18.00 bis 21.00</i>
<i>Samstag</i>	<i>Frühstücksbuffet:</i>	<i>07.30 Uhr bis 11.00 Uhr</i>
	<i>A la carte Mittag:</i>	<i>11.45 bis 14.30 Uhr</i>
	<i>A la carte Abend:</i>	<i>18.00 bis 21.00 Uhr</i>

NEU !

Sonntag & Feiertag *Frühstücksbuffet 07.30 bis 13.00 Uhr*
ab 14.00 Uhr geschlossen !

Aktuelle Sperrstunde während Corona *24.00 Uhr*

Bitte mitzubringen

- *Eines der 3 G´s:*
Getestet od. Geimpft od. Genesen
- *FFP 2 Masken*
- *Abstände*
- *Reservierung*
- *Geduld*