

# Speisenkarte

Herzlich willkommen!

von 11:45–14:30 & 18:00–21:00

Donnerstag, 16. April 2026

 **Tagesgenuss**  **in 2 Gängen!**

€ 19,50

Spanische Gemüse-Tortilla mit Erdäpfeln, getrockneten Paradeisern & Haselnüssen **CGLMO**  
oder  
Wirsingkohlcremesuppe mit Croutons **AGLMO**

## Die Hauptspeise:

(nur die Hauptspeise € 17,50)

Kalbsbraten in cremiger Paradeissauce, Polenta mit Prosciutto, Grana, Blattspinat **AGLMO**  
oder die vegetarische Alternative – für jeden Tag der Woche:

Erdäpfelgnocchi in Kohlrabi-Kerbelcremesauce, Grana, junger Spinat, & Blattsalat **ACGLMO**

## Aktuell vorher:

Paprika-Fischsuppe mit frischen Fischen, Gemüse & Pestotoast **DFGLMNO** € 15,80  
Südbahn 22 **BIO**, Rotgipfler & Zierfandler, Loimer, Gumpoldskirchen/Langenlois € 5,20

Cremige Burrata mit frischem Spargel, Rhabarber, Rucola & gereiftem Balsamico **GLMNO** € 16,80  
Rose spontan, Georg Nigl, Perchtoldsdorf, Thermenregion € 4,50

## Frischer Fisch:

Gebratenes Lachsforellenfilet auf Veltliner-Fischsauce,  
mit dem ersten Spargel & Petersilerdäpfeln **ADGLMO** € 32,50  
Grüner Veltliner Kamptal DAC 24 **BIO**, Loimer, Langenlois, Kamptal € 4,60

Sous vide gegarter, gegrillter Schweinebauch in Asia-Sojasaftl  
mit gebratenem Spargel, Sesamöl & weißem Bohnenpürree **AGLMO** € 32,50  
Grüner Veltliner Kamptal DAC 24 **BIO**, Loimer, Langenlois, Kamptal € 4,00

Wildhendlbrüstchen im eigenen Saftl  
mit Erdäpfel-Pinienkernpüree, grünem Spargel & wildem Broccoli **ACGLMO** € 29,50  
Blaufränkisch vom Kalk 23 **BIO**, M. Altenburger, Jois, Burgenland € 5,20

## vegan:

Grünspargel-Spinatrisotto mit Hefeflocken, Hanfsamen & mariniertem Spinat **ELMO** € 21,50  
Weißburgunder 23, **BIO**, Pferschy-Seper, Mödling, Thermenregion € 4,20

## Nachspeisen:

**BIO-Eis vom Biohof Stadler – Putzleinsdorf OÖ** per Kugel € 2,80

**In den Sorten:** Vanille, Erdbeere, Schokolade, Karamell, Zitrone, Joghurt-Marille

Mascarpone-mousse mit Ananas, Bananen, Granola & Joghurt-Marille Eis **ACGO** € 9,50

Geflämmte Rhabarbertarte mit Dirndlobers & Karamelleis **ACGO** € 8,50

Mohntorte mit Rumrahm & Quittenmus **ACG** € 6,50

Käse – 3 Sorten – Camembert, Epoisses, Bergkäs` **G** € 12,80

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



## „vom Babenbergerhof nicht wegzudenken“

### Vorher

Beef tatar vom Rinderfilet gehackt mit Trüffelölmayonnaise,  
eingelegter Kohlrabi & Toskanatoast **ACGM** € 21,50 / als Hauptspeise € 29,50

Hausgemachte Haxlsulz im Rexglas mit Zwiebel & Kernöl **LMO** € 10,20

Lachsforellen Ceviche mit Hummus, Avocados, Basilikum & Koriander **DGLMO** € 19,50

### Salate & mehr....

Bunter Salatteller mit Hausdressing **LM** € 12,80 / € 11,80

.... mit gegrilltem Hendl & Avocado **ACLM** € 17,50 / € 14,50

.... vegetarisch mit Mozzarella, Kirschparadeisern & Basilikum **GLM** € 17,50 / € 14,50

.... mit gebratenen Filets von heimischen Fischen **ALM** € 18,50 / € 16,50

Caesar salad mit Prosciutto Chips, Grana & Rucola **DGLM** € 15,50 / € 13,80

### Suppen

Bouillon mit hausgemachten Frittaten oder Leberknödel **ACGLM** € 5,80

### Fisch

Gebratene Filets von Seeforelle, Lachsforelle & Seesaibling aus der Teichwirtschaft Radlberg  
mit Petersilerdäpfeln & Blattsalaten **DGLM** € 32,50

### Wirtshaus Klassiker

Ausgelöstes Backhenderl mit steirischem Erdäpfelsalat **ACGLM** € 19,80

Wiener Schnitzel vom Kalbskaiserteil im Pfandl in Butterschmalz gebacken  
mit Petersilerdäpfeln & Blattsalaten **ACGM** € 29,50

Gebackenes Schweinsschnitzerl mit Braterdäpfeln & Blattsalaten **ACGM** € 19,50

Traditionell gekochter Tafelspitz vom Jungrind serviert  
in der Rindssuppe mit Wurzelgemüsen dazu  
Erdäpfelrösti, Apfelkren, Schnittlauchsaucen & Cremespinat **ACGLMO** € 31,50

Fiakergulasch mit Serviettenknödel **ACGLMO** € 18,50

### Steaks

Gegrilltes Filetsteak vom Jungrind – aus dem Herzstück des Filets geschnitten,  
160 g € 33,50 | 220g € 38,50

Gegrilltes Ribeye-Steak – aus dem mageren Kern der Hochrippe geschnitten,  
zeigt es einen deutlichen Fettkern, das Auge .... 250 g € 30,50

serviert mit: gebratenen Pimientos, Aioli, Süßerdäpfelpommes & Rucola **GLMO**

### Nachspeisen

2 Stk. Palatschinken mit hausgemachter Marillenmarmelade **ACG** € 6,80

Wiener Schokoladaufwurf mit Schokoladesauce, Vanilleeis & Schlagobers **ACGH** € 8,80

Apfelstrudel mit Eierlikörern & Vanilleeis **ACGH** € 6,50



*Liebe Gäste & Freunde des Babenbergerhofs!*

*Wir freuen uns, Sie zu den Wochenend – Öffnungszeiten zu begrüßen:*

**SAMSTAG Genussfrühstück PLUS** (Buffet) 07:30 – 13:00 Uhr  
*–ab 14:00 Uhr ist das Restaurant geschlossen.  
die Rezeption ist bis 14:00 Uhr besetzt.*

**SONN- und FEIERTAGE Genussfrühstück PLUS** (Buffet) 07:30 – 13:00 Uhr  
*–ab 14:00 Uhr sind Restaurant & Rezeption geschlossen.*

**Montag bis Freitag:**

*06:30 bis 23:00 Uhr – ausgenommen Feiertag*

*Frühstücksbuffet: 06:30 bis 10:30 Uhr*

*A la carte Mittag: 11:45 bis 14:30 Uhr*

*A la carte Abend: 18:00 bis 21:00 Uhr*

*Sperrstunde ist 23:00 Uhr*

*Um Ihre Tischreservierung würden wir Sie bitten:*

*per Telefon: 02236 – 22246*

*oder*

*per Mail: [hotel@babenbergerhof.com](mailto:hotel@babenbergerhof.com)*