

Speisenkarte

Herzlich willkommen!

von 11:45–14:30 & 18:00–21:00

Dienstag, 17. März 2026

Tagesgenuss  in 2 Gängen!

€ 19,50

Schaffrischkäse mit Ratatouille, Rucola & schwarzen Oliven **ACGLMO**

oder

Bärlauchcremesuppe mit Croutons **AGLMO**

Die Hauptspeise:

(nur die Hauptspeise € 17,50)

Geschmortes Mageres Meisel vom Jungstier in Pfeffersauce
mit Speckkohlsprossen und Bandnudeln **ACGLMO**

oder die vegetarische Alternative – für jeden Tag der Woche:

Bärlauchknöderln mit brauner Butter, Grana, Austernpilzen, Kirschparadeisern, Blattsalat **ACGLMO**

aktuell:

Hausgemachter Heringsalat mit Erdäpfeln, Äpfeln & Bohnen **CDGLMO** € 15,50

Trumer Pils 0,3l, Trumer Privatbrauerei, Obertrum bei Salzburg € 4,60

„Roastbeef“ vom Kalbsfricandeau mit Erbsenhummus, Hokkaido & Rucola **GLMO** € 19,50

Paprika-Fischsuppe mit frischen Fischen, Gemüse & Pestotoast **DFGLMNO** € 15,80

Südbahn 22 **BIO**, Loimer, Gumpoldskirchen/Langenlois € 5,20

Hauptspeisen:

Gebratenes Seesaiblingsfilet auf Olivencouscous mit Kerbelsauce & gegrillten Kohlrabi

ACDGLMO € 32,50

Grüner Veltliner Neuland 24 **BIO**, Carmen & Herbert Zillinger, Ebenthal, Weinviertel € 4,60

Hausgemachtes Riesling-Kalbsbeuscherl

mit gebratenem Serviettenknödel & Austernpilzen **AGLMO** € 21,50

Trumer Pils 0,3l, Trumer Privatbrauerei, Obertrum bei Salzburg € 4,60

vegan:

Cremiges Bärlauchrisotto mit Hefeflocken, Hanfsamen & mariniertem Blattspinat **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, Haselnuss, Zitrone, Himbeere

Weisses Schokomousse mit Ananas, Bananen, Granola & Himbeereis **ACGO** € 9,50

Geflämmte Birnentarte mit Dirndlobers & Haselnusseis **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,
marinierten roten Rüben & 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 Schokoladauflauf mit Schokoladesauce, Vanilleeis & Schlagobers **ACGH** € 8,80

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

1Stück Gebäck **A** € 3,20

INKLUSIVPREISE



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