



RESTAURACJA
BABINICZ



Speisekarte

Der Geschmack der Natur



POLAND
100
BEST
2024
RESTAURANTS


Slow Food®



Gault & Millau
Polska

2015, 2016, 2017, 2018, 2019

Sehr geehrte Damen und Herren,

Willkommen im Restaurant Babinicz - einem besonderen Ort auf der kulinarischen Land-karte Niederschlesiens.

Inspiziert von bewährten Rezepturen und sorgfältig ausgewählten Zutaten werden die von unserem Team kreierten Gerichte zu einer kulinarischen Reise der Aromen.

Die Speisekarte des Restaurants Babinicz verbindet Raffinesse und Tradition mit moderner Küche.

Vorspeisen

Hirsch - oder Rehtatar

mit klassischen Beilagen, Trüffel-Mayonnaise und Kartoffelchip / Fragen Sie das Servicepersonal nach der Verfügbarkeit

65,- (140g)

Rindertatar

mit Marinaden und Eigelb

62,- (140g)

Garnelen (7 Stück) in Wein-Butter-Emulsion

mit Chili, Knoblauch und Petersilie

76,- (140g)

Auberginentatar

mit Avocado, Tomatenkonfitüre und Miso-Sauce

54,- (140g) 

Käseplatte aus der Wańczykówka-Käserei

70,- (150g)

Hausgemachte Wildaufschnittplatte vom Gutshof Dworzysko

60,- (150g)

Bruschetta

mit aromatischer Tomatensalsa und Basilikum-Pesto

45,- (200g) 

Hering mit Ofenkartoffel

mit Tatarsauce und Dillöl

41,- (150g)

Salate

Klassischer Caesar-Salat

mit Hähnchenfleisch

mit Garnelen

29,- (180g), 45,- (300g)

42,- (180g), 62,- (300g)

Salat mit gebackenem Lachs

mit Dillsauce und Kirschtomaten

58,- (300g)

Salat mit Ziegenkäse

mit saisonalen Früchten, Balsamico-Creme und Walnüssen

59,- (300g)

Suppen

Rinderbouillon mit handgemachter Pasta

mit Rindfleisch, Gemüse und Petersilienöl

27,- (250g)

Samtige Tomatencremesuppe

mit grünem Öl und französischen Blätterteigstangen

31,- (250g) 

Saisonale Suppe

bitte fragen Sie das Servicepersonal nach Details

26,- (250g)

Steaks

Trocken gereift

Preis pro 100g, bitte fragen Sie

das Servicepersonal nach der Verfügbarkeit

Tomahawk 59,-

Porterhouse 62,-

T-bone 59,-

Entrecôte 59,-

Roastbeef 59,-

Nass gereift

Preis pro 250g

Rinderfilet

135,-

Rücken vom Hirsch oder Reh 135,-

Fischhauptgerichte

Störfilet mit Wildreis

mit Béchamel-Dill-Sauce und grünen Bohnen

95,- (380g)

Lachsfilet auf blanchiertem Gemüse

mit Kartoffeln in Kräuterpesto

69,- (350g)

Thunfischsteak

mit Beilagen nach Wahl / bitte fragen Sie das Servicepersonal nach der Verfügbarkeit / Preis pro 100g

39,- (200g-300g)

Fleischhauptgerichte

Traditionell in Schmalz gebratenes Schweinekotelett mit Knochen

mit Bio-Spiegelei, Kartoffelpüree und saisonalem Gemüse

69,- (450g)

Confierte Entkeule

mit Selleriemus und einem Hauch weißer Schokolade, gebackenem Apfel und Bulgur

69,- (350g)

Hirsch in Rotwein

mit Kartoffelpüree

72,- (350g)

Hähnchenfilet „Tropique“

mit Ananas und Käse überbacken, serviert mit einer frischen Salatmischung

59,- (350g)

Wildschweinhacksteaks

in eigener Sauce, mit Kartoffelpüree und saisonalem Gemüse

67,- (350g)

Pasta und Pierogi

Spaghetti alla Chitarra mit Garnelen

mit Olivenöl, getrockneter Tomatensauce, Petersilie und Grana Padano

64,- (350g)

Spaghetti alla Chitarra mit Lachs

mit cremiger Tomaten-Knoblauch-Sauce und gereiftem Käse

67,- (350g)

Spaghetti alla Chitarra mit Hähnchen

mit Käse-Brokkoli-Sauce, Spinat und Kirschtomaten

59,- (350g)

Süßkartoffel-Gnocchi mit Kräuterpesto

mit Spinat und Kirschtomaten

55,- (350g) 

Pierogi

Russische (mit Kartoffeln und Quark) mit saurer Sahne und Zwiebeln (8 Stück)

36,- (400g)

mit Wild, serviert mit Sauerrahm und gestoßenem Pfeffer (8 Stück)

46,- (400g)

Desserts

Klassisches Tiramisu

29,- (150g)

Erdbeer-Monodessert

mit Schokoladenmousse und Himbeerpulver

37,- (130g)

Birnentarte

mit einer Kugel Vanilleeis und Vanillesauce

35,- (170g)

Saisonales Dessert

bitte fragen Sie das Servicepersonal nach Details

32,- (170g)

Beilagen

Kartoffeln mit Butter und Dill

12,- (150g) 

Steakpommes

16,- (200g) 

Süßkartoffelpommes

28,- (150g) 

Blanchiertes Gemüse

16,- (150g) 

Gemischter Salat mit Gemüse

17,- (150g) 

Saucen

Kirsch-Demi-Glace

12,- (40g)

Pfeffersauce

12,- (40g)

Chimichurri-Sauce

12,- (40g)

Pfefferrahmsauce mit gestoßenem Pfeffer

12,- (40g)

Sauerrahm

9,- (40g)

Kaffee

Espresso	30 ml	14,-
Americano	175 ml	15,-
Americano mit Milch	175 ml	16,-
Double espresso	60 ml	20,-
Flat white	250 ml	20,-
Cappuccino	250 ml	16,-
Latte macchiato	200 ml	20,-

Alle Kaffees sind auch mit pflanzlicher Milch erhältlich (4 PLN Aufpreis).

Althaus Tees

Schwarzer Assam	
Earl Grey	
Grüner Tee	
Grüner Jasmin tee	
Pfefferminze	450 ml
Weißer Tee	
Rote Früchte	
Tropische Früchte	
Rooibos	

Frisch gepresste Säfte

Orangensaft	300 ml	25,-
Grapefruitsaft	300 ml	25,-

Kalte Getränke

Dworzysko-Wasser	1l	14,-
still / mit Kohlensäure		
Staropolanka	330 ml	8,-
still / mit Kohlensäure		
Cisowianka	700 ml	16,-
still / mit Kohlensäure		
Cappy Fruchtsaft	250 ml	10,-
Orange, Apfel, Multivitamin, Grapefruit		
Coca-Cola / Zero	250 ml	10,-
Fanta	250 ml	10,-
Sprite	250 ml	10,-
Kinley Tonic	250 ml	15,-
Limonade	300ml/500ml/1l	15,-/20,-/40,-

Biere

Flaschenbiere

Regionalny browar rzemieślniczy:

Ida Jasna 4,5%	500 ml	19,-
Ida Weizen 5%	500 ml	19,-
Dworzyskova IPA 5,5%	500 ml	19,-
Książęce IPA 5,4%	500 ml	19,-

Fassbiere

Pilsner Urquell 4,4%	300ml/500ml	17,-/20,-
Kozel Cerny 3,8%	300ml/500ml	17,-/20,-

Alkoholfreie Biere

Wolna Ida 0,5%	500ml	19,-
Książęce Pszeniczne 0%	500ml	19,-
Książęce IPA 0%	500ml	19,-

Alkoholfreie Mocktails ok. 300 ml

HUGO SPRITZ	25,-
Holunderblüte, Prosecco 0 %, Limette	
BERRY	25,-
Kinley Berry Mint, Erdbeere, Minze, Limette	
BLUE SKY	25,-
Blue Curaçao, Sprite, Zitrone	
MOJITO VIRGIN	25,-
Tonic, Mineralwasser mit Kohlensäure, Limette, Rohrzucker, Minze	
OGÓREK SPRITZ	25,-
Martini Floreale, Elderflower Tonic, Gurke, Holunderblüte, Mineralwasser mit Kohlensäure	

Alkoholische Cocktails ok. 300 ml

PORNSTAR MARTINI	36,-
Wodka, Prosecco, Maracuja, Zitrone	
MOJITO	36,-
Rum, Limette, Rohrzucker, Minze	
APEROL SPRITZ	35,-
Aperol, Prosecco, Mineralwasser mit Kohlensäure, Orange	
OLD FASHIONED	39,-
Whisky, Angostura Bitters, Rohrzucker	
NEGRONI	35,-
Gin, Martini, Campari	
LAGUNA	35,-
Wodka, Blue Curaçao, Orangensaft, Zitrone	
GURKEN TONIC	35,-
Wodka, Elderflower Tonic (Holunderblüte), Gurke, Limette	
TEQUILA SUNRISE	34,-
Tequila, Grenadine, Orangensaft	
KRAFT DES APFELBAUMS	36,-
Whisky, Rum, Coca-Cola, Apfelsaft, Limette	

Degustationsmenü

Das vom Küchenchef kreierte Degustationsmenü besteht aus 5 oder 7 Gängen, die auf lokalen und natürlichen Produkten basieren. Die vorgeschlagenen Gerichte verbinden Moderne mit Tradition und werden durch einzigartige, regionale Aromen bereichert.

5-Gänge-Menü 240 zł

7-Gänge-Menü 320 zł

Auf Wunsch wählt der Kellner zu jedem Gericht passende Weine oder Hausliköre, die perfekt auf die Aromen und Geschmacksnoten abgestimmt sind.

Eine Verkostung unserer Hausliköre ist auch im À-la-carte-Menü erhältlich.

Wine Pairing 140 zł für 5 Gläser à 75 ml

Likördegustation 60 zł für 8 Sorten à 10 ml

Metdegustation (Honigwein) 50 zł für 5 Sorten à 10 ml

Zusätzliche Speisekarten

Im Dworzysko liegt uns das Wohl jedes Gastes am Herzen. Daher finden Sie in unserem Restaurant auch:

Kindermenü

Hundemenü

Diese Karten sind beim Servicepersonal erhältlich.

Allergene

Um Informationen zu in den Gerichten enthaltenen Allergenen zu erhalten, scannen Sie bitte den QR-Code



Bewertungen

Ihre Meinung ist uns wichtig. Bitte teilen Sie Ihr Feedback zu unseren Gerichten und unserem Service auf Google.



DWORZYSKO

RESTAURACJA BABINICZ

DWORZYSKO R. Tomaszewski i synowie Spółka z o.o. al. Spacerowa 22, 58-310 Szczawno-Zdrój

tel. (+48) 608 565 000, 608 330 044, 533 022 266

restauracja@dworzysko.eu / www.dworzysko.pl

kompleks dworzysko

dworzysko_kompleks