

Griass Gott beinand und Grüezi mitenand
Küche von 11.30 bis 14 Uhr und 18.00 bis 21.30 Uhr

Quellenhof - Menü

Klare Kirchtagsuppe

Rindskraftbrühe mit zweierlei Schmankerln
und Sherry

Spargelcremesuppe

Parmesan-Bärlauchchips

Tagesvorspeise

oder

Quellenhof Salat

Eisbergsalat mit geräucherten Felchenfilets vom Zürisee,
Frischer Spargel, Erdbeer-Vinaigrette

oder

Bunter Blattsalat nach Steirerart

Lauwarme Quiche Lorraine, Kürbiskernen, Steirisches Kernöl Dressing

oder

Frühlingssalat

Bunter Blattsalat mit Grapefruit, Granatapfel, Cashew, Spargeln
Limonen- Vinaigrette

oder

Die 3 Tenöre

Hausegebeizter Wildlachs, Beeftatar, Kaltes Roastbeef

Tages - Fleischgericht nach Angebot

oder

Tages - Fischgerichte nach Angebot

Dessert - Surprise oder Schweizer Käseteller

2 Gang Menü 67.-- 3 Gang Menü 77.-- 4 Gang Menü 87.--

Grüner Veltliner Federspiel, Gerhard Markowitsch 2016

Helles Grüngelb, feine Apfel- und Zitrusnote, sehr animierend,
dezent erfrischende Säure, ein toller Speisenbegleiter und Wein für jede Gelegenheit.
75 cl. Flasche 51.-- im Offenausschank per dl. 8.--

„Grande Cuvée“ Zweigelt, Rathay 2015

Weingut Keringer, Mönchhof, Burgenland

Mit Lakritze und Cassis unterlegtes Bouquet. Dunkle Mineralik, Gewürznoten. Stoffig an Gaumen, mit schwarzer
Beerenfrucht und präsenten Tanninen. Gut balanciert mit Nougat und feinen Röstaromen im Abgang.

75 cl. Flasche 59.50 im Offenausschank per dl. 8.90