

**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

### **Randen-Apfelcremesuppe**

Sauerrahm

\*\*\*

### **Tagesvorspeise**

oder

### **Quellenhof Salat**

Eisbergsalat mit geräucherten Felchenfilets vom Zürisee, Balsamico-Vinaigrette

oder

### **Vogersalat (Nüsslisalat) nach Steirerart**

Lauwarme Quiche Lorraine, Kürbiskernen, Steirisches Kernöl Dressing

oder

### **Die 3 Tenöre**

Hausgebeizter Wildlachs, Beeftatar, Kaltes Roastbeef

oder

### **Schweizersalat**

Bunter Blattsalat mit Speck, Eier, Brotwürfeln, Kräuter- Haus - Dressing

\*\*\*

### **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,  
dezenz erfrischende Säure, ein toller Speisenbegleiter und Wein für jede Gelegenheit.

**75 cl. Flasche 51.-- im Offenausschank per dl. 8.--**

#### ***QUELLENHOF CUVÉE „Jacqueline Klein“ 2015***

Der erste Wein in Eigenregie von Ewald Mandl & Jacqueline Klein. Ausgesuchte Fässer von Zweigelt und Merlot wurden  
miteinander vermählt. Tiefe dunkle Farbe, tolle Frucht, seidige weiche Tannine, mit wunderbarem Schmelz.

2015 - ein grosser Rotweinjahrgang im Burgenland ! GENUSS PUR !  
**. 75 cl. Flasche 59.50 im Offenausschank per dl. 8.90**