Suppen

Gazpacho „Quelle” Kräuteröl, Sauerrahm **(Kalte Tomaten-Gurken)** 19.--
cold tomato-cucumber soup kleinere Portion 15.--

Karotten-Ingwercremesuppe mit Pinienkerne 18.50
carrot-ginger cream soup Kleinere Portion 14.50

Klare Gmundner Kirchtagssuppe 17.--
Rindskraftbrühe mit zweierlei Schmankerln und Sherry
clear beef soup with sherry

Knoblauchrahmsuppe „Kaiser Franz Josef” 21.--
serviert in einer Brottasse
garlic cream soup served in a bread bowl

Salate

Gemischter Salat oder Bunter Blattsalat 14.--/12.--
Kräuter Haus Dressing oder Balsamico-Dressing kleinere Portion 12.--/10.--
mixed salad

Bunter Blattsalat nach Steirerart 19.50
Eierschwämmli-Quiche, Steirisches Kernöl Dressing kleinere Portion 15.50
field lettuce with warm Potato-Bacon-Strudel, Styrian core oil dressing

Sommer Salat 19.50
bunter Blattsalat mit Wassermelonen, Fetakäse, Cashewnüsse, Minze kleinere Portion 15.50
Limonen - Grapefruit - Vinaigrette
Mixed green, Coloured green salad with grapefruit, pomegranates, Cashew, Zucchini, Limes Vinaigrette

Schweizer Salat 19.--
Bunter Blattsalat mit Appenzeller Käse, Speck, Eier, Brotwürfel kleinere Portion 15.--
Kräuter-Haus-Dressing
colorful leaf salad with bacon, eggs, cheese, breadcrumbs

Kalte Vorspeisen

Crevetten Cocktail 28.50
Eisbergsalat, marinierte Melonen, Limonen - Grapefruit – Vinaigrette kleinere Portion 22.50
Shrimp Cocktail, Iceberg lettuce, marinated melon, lemon vinaigrette

Vitello Tonatto 28.50
dünn geschnittenes Kalbfleisch, Thunfischsauce kleinere Portion 22.50
Thin sliced veal, smoked white fish fillet sauce Hauptgericht 42.50

Die vier Tenöre 29.50
atlantischer (Alpen-)Lachs hausgebeizt, Vitello Tonatto kleinere Portion 23.50
Rinds-Tatar, Crevetten Cocktail,
cold appetizer variation

Rinds-Tatar „Klassik“ 29.50
Blattsalatstrauss, Toast und Butter Hauptgericht 42.50
beefsteak tartare

Atlantischer (Alpen-)Lachs hausgebeizt 29.--
Spargel, Senf – Mayonnaise, Blattsalatstrauss, Toast und Butter, kleinere Portion 23.--
marinated salmon

Warme Vorspeise

Burgunder Schnecken 22.--
im Pfännchen angerichtet, überbacken mit einer hausgemachten Café de Paris
burgundian style snails

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Hauptgerichte

Tages - Fleischgericht nach Angebot 69.--
Es hätt solang's hätt... kleinere Portion 64.--
daily meat special

Tages - Fischgericht nach Angebot 69.--
Es hätt solang's hätt... kleinere Portion 64.--
daily fish special

RAVIOLI MIT BURRATAFÜLLUNG 36.--
Hausgemachte Ravioli
mit Burrata-Füllung an Cherry-Tomaten, Basilikum, Zucchetti
Homedade ravioli filled with burrata cheese whit cherry tomatoes & basil

RIZZO'S KALBSKOTELETT 400gr 68.--
Butterzartes Kalbskotelett im Ofen langsam gebraten,
serviert mit Butter & Salbei serviert mit Parmesanrisotto
Meltingly tender slow-roast veal cutlet served with butter & sage, served with risotto

„QUELLENHOF TOPF" 66.--
irisches Angus Rindsfiletmedaillon und Kalbsmedaillon
Rahmspinatspätzle, Rotweinsauce mit Speck und Champignons
100% hormonfrei
beef and veal medallions, spätzle, red wine sauce with bacon and mushrooms

VARIATION AMADEUS 69.--
irisches Angus Rindsfiletmedaillon, Trüffelkruste und Rotweinjus kleinere Portion 63.--
Eden Shrimps mit Olivenöl, Zwiebeln und Kräuter
dazu saisonales Gemüse und Risotto
(Die Garnelen von EDEN SHRIMPS® werden im naturnahen Silvofishery-System von Kleinbauern-Familien im Ökosystem Mangrovenwald aufgezogen.)
100% hormonfrei
beef medallions & sauted prawns, vegetables from the market and risotto

IRISCHES ANGUS RINDSFILET VOM GRILL„Périgourdine" 69.--
Trüffelkruste, Rotweinjus, dazu saisonales Gemüse und Bratkartoffeln kleinere Portion 63.--
Geschmack, Textur, und das herzhafte fleischige Aroma von irischem Rind sind unvergleichlich. Dank traditionellen Farmen und dem einzigartigen Futter. Bestes, saftiges Gras von der grünen Insel.
100% hormonfrei
grilled beef tenderloin in truffle crust, vegetables from the market, fried potatoes

KALBSLEBER AUS DER PFANNE **Es hätt solang's hätt...** 52.-
in Butter geschwenkt mit Zwiebeln, Kräutern, kleinere Portion 46.--
gebratene Spätzle
sauted veal liver, spätzle

GESCHNETZLTES KALBSFLEISCH„Zürcher Art" 54.--
Riesling-Champignonrahmsauce, Zwiebeln, Butterrösti kleinere Portion 48--
Zurich veal ragout, Riesling cream sauce with mushrooms, onions, hash browns

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal
Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

CORDON BLEU VOM KALB «Steirermen» 59.--

gefüllt mit Schinken, Frischkäse, Eierschwämmli, Meerrettich, kleinere Portion 53.--
dazu saisonales Gemüse,
Petersilienkartoffeln oder Pommes frites oder lauwarmer Ingwer-Kartoffelsalat
Styrian wedding escalope of veal grilled served with seasonal vegetables, parsley potatoes,
French fries, or warm ginger potato salad

DON GIOVANNI'S RAHMSCHNITZELI 54.--

Zarte Kalbsschnitzel fein gewürzt, in Rahm gedünstet und im Pfännli,
serviert mit Nüdeli
Tender veal cutlets, finely seasoned, braised in cream and served in a pan with noodles

PANIERTES POULETBRUSTSCHNITZEL **Poularde aus der Schweiz** 42.--

(originale Österreichische Semmelbrösel)
saisonales Gemüse
Petersilienkartoffeln **oder** Pommes frites **oder** lauwarmer Ingwer-Kartoffelsalat
poulet pané / fried chicken

CORDEN BLEU VOM KALB «KLASSISCH» 57.--

(originale Österreichische Semmelbrösel) kleinere Portion 51.--
Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Edamerkäse
saisonales Gemüse
Petersilienkartoffeln **oder** Pommes frites **oder** lauwarmer Ingwer-Kartoffelsalat
escalope de veau au jambon et au fromage/ fried veal escalope with ham and cheese

WIENERSCHNITZEL VOM KALB 55.--

(originale Österreichische Semmelbrösel) kleinere Portion 49.--
saisonales Gemüse
Petersilienkartoffeln **oder** Pommes frites **oder** lauwarmer Ingwer-Kartoffelsalat
escalope viennoise/ escalope Viennese style

Im Restaurant Quellenhof servieren wir Ihnen Original Wiener Schnitzel.
Dabei verwenden wir nur das feinste Stück des Kalbes, goldbraun gebacken, so wie es gehört.

Die Bezeichnung des Wiener Schnitzels kam Mitte des 19. Jahrhunderts in Verwendung. Die Herkunft des Wiener Schnitzel geht auf das *Costoletta alla Milanese* in Oberitalien zurück, das ähnlich wie das Wiener Schnitzel, aber aus dickeren Kalbskotelettes zubereitet wird. Einer Legende nach brachte Feldmarschall Radetzky das Rezept 1857 aus Italien mit, das damals unter der Herrschaft der Habsburger stand. So soll ein Flügeladjudant des Österreichischen Kaisers in einem Bericht von Radetzky über die Lage in der Lombardei in einer Randnotiz ein „köstlich paniertes Kalbskotellet" erwähnt haben und nach Radetzky's Rückkehr habe ihn der Kaiser persönlich um das Rezept gebeten.

Fleisch: Zahner Gommiswald, Prodega Hinwil/ Fisch: Zahner Gommiswald
Gemüse: Allegrio und Gutverwaltung Schloss Meienberg / Käse: Chäs Glogge, Brot: Räber und Wick
Wein: Vinothek Rauch, Secli-Weinwelt, Premwin Wessen

Herkunftsländer: Schweinefleisch: Schweiz, Kalbfleisch: Schweiz, Wild: Österreich, Neuseeland
Poulet: Schweiz Fische: Wildfang Nordostatlantik Holland, Wildfang Südwestpazifik Neuseeland
Aquakultur/Zucht Schweiz, Aquakultur/Zucht Griechenland,Aquakultur/Zucht Norwegen

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal
Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

DESSERTS

DESSERTVARIATION »QUELLE» 19.-
4 verschiedene hausgemachte kleine Süssigkeiten
dessert of the day

GEEISTER CAPUCCINO MINI 11.-
Kleiner gerührter Eiskaffee mit lauwarmen Milchschaum
small stirred ice coffee with lukewarm milk foam

GERÜHRTER EISKAFFEE 14.- /17.-
stirred iced coffee

COUP ROMANOFF 15.--

Frische Erdbeeren mit Vanilleglace
fresh strawberries with vanilla ice cream

COUP DANEMARK 8.- / 12.- / 16.-
Vanilleglace, warme hausgemachte Schokoladensauce und Schlagrahm
Vanilla ice cream with hot chocolate and whipped cream

HAUSGEMACHTE QUELLENHOF GLACE Kugel 7.-
(Angebot je nach Saison)
Homemade ice cream

GLACE VOM PIERROT LUSSO Kugel 5.-
Mocca, Vanille, Zwetschgen, Zitrone

Rahmzuschlag 3.-

ÖSTERREICHISCHE KLASSIKER

KAISER MELANGE 11.-
Kugel Vanilleglace mit Espresso
Scoop of vanilla ice cream with espresso

«SISSIS» WIENER EISKAFFEE 15.-
flüssiger kalter Kaffee, Vanilleglace und Schlagrahm
liquid cold coffee, vanilla ice cream and whipped cream

WIENER APFELSTRUDEL «Narrisch guat» 19.-
(nur von 11-14 & 17.30-22 Uhr erhältlich & cirka 30 Min. Zubereitungszeit)
Schlagrahm und Vanillesauce
Viennese apple strudel with whipped cream and vanilla ice cream

KAISERSCHMARRN «Das Original» 22.-
(nur von 11-14 & 17.30-22 Uhr erhältlich & cirka 30 Min. Zubereitungszeit)
Mit Zwetschgenröster
Shredded pancake with raisins and plum ragout

MARILLENKNÖDEL (Aprikose) „Der Wahnsinn“ 21.--
(nur von 11-14 & 17.30-22 Uhr erhältlich & cirka 30 Min. Zubereitungszeit)
Aprikosensorbet
Apricot dumplings

SORBETS MIT GÜGGS

ZITRONENSORBET MIT WODKA 40% 17.-
lemon sorbet with vodka

ZWETSCHGENSORBET MIT VIELLE PRUNE 40% 17.-
Plum sorbet with Vielle Prune

KÄSE AUS DER SCHWEIZ

KÄSETELLER «CHÄS GLOGGE» 22.- / 18.-
cheese platter

EDELBRÄNDE

CALVADOS MORIN DU BREUIL 15 Jahre		40%	2cl.	15.-
VIEILLE PRUNE		40%	2cl.	15.-
ALTER APFEL		43%	2cl.	16.-
QUITTE		43%	2cl.	16.-
VOGELBEERSCHNAPS		40%	2cl.	16.-
MARILLENBRAND RESERVE	2020	41%	2cl.	16.-
WALDHIMBEERE		42%	2cl.	16.-

ROCHELT BRÄNDE

WACHAUER MARILLE	2010	50%	2cl	24.-
HOLLERMANDL	2005	50%	2cl	24.-
MUSKATTRAUBE	2006	50%	2cl	24.-
WEICHSEL	2007	50%	2cl	24.-

GRAPPA

GRAPPA BARRICATA ELOISI Chardonnay, Pinot noir	40%	2cl.	15.-
GRAPPA SARPA BIANCA BIG MAMA Jacopo Poli	40%	2cl.	16.-
GRAPPA SARPA ORO BIG MAMA Jacopo Poli	40%	2cl.	18.-
GRAPPA DI SASSICAIA Jacopo Poli	40%	2cl.	25.-
GRAPPA FUMÉ Prosecco Barricata, Bottega	38%	2cl.	14.-
GRAPPA ROCCANIVO Barbera d'Asti, Berta	43%	2cl.	22.-
GRAPPA INV. MARISA Berta	43%	2cl.	19.-
GRAPPA DI AMARONE INV. L'Anima di Vergani	40%	2cl.	15.-
GRAPPA DI BAROLO L'Anima di Vergani	40%	2cl.	15.-

COGNAC

REMY MARTIN XO	40%	2cl.	23.-
REMY MARTIN V.S.O.P	40%	2cl.	16.-

SINGLE MALT

HIMMELBERG SÄNTIS MALT	43%	4cl.	18.-
TAUERN ROGG	43%	4cl.	18.-

PORTWEIN

GRAHAMS TAWNY PORT 10 YEARS	20%	5cl.	16.-
GRAHAMS TAWNY PORT 20 YEARS	20%	5cl.	22.-

Café „Nespresso“

CAFÉ CRÈME LEGGERO	5.80
ESPRESSO FORTE	5.80
ESPRESSO MACCHIATO	5.80
DOPPELTER ESPRESSO	6.60
RISTRETTO FORTE	5.80
SCHALE	5.80
CAPPUCCINO	6.20
LATTE MACHIATTO	6.80
CAFÉ MELANGE	7.00
CAFÉ DECAFFEINATO	5.80
ESPRESSO DECAFFEINATO	5.80

Cafe mit Schuss

QUELLENHOF – KAFFEE Amarettolikör, Schlagrahm	4cl.	16.00
IRISH – COFFEE Irish Whiskey, Schlagrahm	4cl.	16.00
BIEDERMEIER – KAFFEE Aprikosenlikör, Schlagrahm	4cl.	16.00
MARIA THERESIA – KAFFEE Grand Marnier, Schlagrahm	4cl.	16.00
MOZART – KAFFEE Haselnusslikör, Schlagrahm	4cl.	16.00
CORETTO GRAPPA	2cl.	9.00
CAFÉ FERTIG	4cl.	9.00
CAFÉ LUZ	4cl.	9.00
ZWETSCHGEN LUZ	4cl.	9.00
CHRÜTER LUZ	4cl.	9.00
CAFÉ CHRÜTER	4cl.	9.00
SCHÜMMLI ZWETSCHGEN	4cl.	13.--

Sirocco Tee in der Tasse

ROOIBOS TANGERINE ROOIBOS MIT TANGERINE 5.80
mild – fruchtig
Unverkennbarer, biologisch angebauter Rooibos aus den Zederbergen
Südafrikas – bekömmlich, fruchtig und koffeinfrei.
Die dezente Mandarinen-Note trägt zur Einzigartigkeit dieser Mischung bei.

PIZ PALÜ SCHWEIZER KRÄUTERTEE 5.80
wohltuend – harmonisch
Ein Gedicht der Natur mit den besten Zutaten aus den Bio-Bergkräutergärten
der Schweizer Alpen. Wohltuend, anregend und mit betörendem Duft.

WHITE PEACH WEISSER TEE MIT PFIRSICH 5.80
fruchtig – mild
Weisser Tee erster Qualität aus China, verfeinert mit natürlichem Pfirsicharoma.
Lieblich-weich und mit einer milden Süsse.
Ein Traum für Liebhaber von dezent fruchtigen Tees.

GOLDEN ASSAM SCHWARZTEE 5.80
Schwarztee *würzig – malzig*
Der Golden Assam stammt von den Ufern des Brahmaputra,
dem grössten Teeanbaugebiet der Welt.
Dieser Klassiker mit der edlen, malzigen Note vereint alle Vorzüge
eines kräftigen Assam-Tees.

VERBENA VERVEINETEE 5.80
Verveinetee *zitronig – erfrischend*
Biologisch angebautes, wohlriechendes Eisenkraut aus Paraguay,
der ursprünglichen Heimatder bemerkenswerten Pflanze; wirkt stärkend und erfrischend.

MOROCCAN MINT MAROKKANISCHER MINZTEE 5.80
Marokkanischer Minztee *erfrischend – belebend*
Fasziniert mit unvergleichlich intensivem Aroma und
dem belebenden Duft echter marokkanischer Nanaminze.
Ein erfrischender Genuss für alle Sinne.

JAPANESE SENCHA JAPANISCHER GRÜNTEE 5.80
Japanischer Grüntee *erfrischend – intensiv*
Dieser traditionelle Grüntee aus Japan ist biologisch kultiviert und
dank seinem runden, herben Aroma in seiner Heimat sehr beliebt.