

(Mittags-Menü-Mo-Mi-Do-Fr-Sa-11.30-14) Rapperswil, 14.11.2018

Rappi-Jona Lunch

(2 Gang 39.-- ohne Vorspeise 36.--)

◆Vorspeisen zur Wahl

Kürbis-Vanillecremesuppe

Croutons

Bunter Blattsalat

Kaltem Rindshohrücken und Wildterrine
Kernöl-Dressing

Hauptspeisen zur Wahl

Hirschschnitzel „Förster Art“

Preiselbeerrahmsauce, Edel-Kastanien, Rotkraut, gebratene Spätzle
oder

Rindsfiletwürfel aus der Pfanne „Stroganoff“

Cognac-Paprikarahmsauce, Gemüse vom Markt und gebratene Spätzle
oder

Steinbuttfilet aus der Pfanne

Proseccorahmsauce, Gemüse vom Markt und Basmatireis

◆ **Metzger Hit 29.--**

Tagessuppe oder Gemischter Salat

Schweinsfiletgeschnetzeltes aus der Pfanne

Champignonrahmsauce, Gemüse vom Markt und Röstikroketten

◆ **Steirer Charme Menü**

Tagessuppe oder Gemischter Salat

Wienerschnitzel vom Schwein 30.--

Wienerschnitzel vom Kalb 38.--

Gemüse vom Markt und Pommes frites

◆ **Engelplatz Menü 29.--**

Tagessuppe oder Gemischter Salat

Pouletbrust vom Grill (Maispoularde)

Rotweinsauce, sautierte Champignons, Gemüse vom Markt und Parmesan-Risotto

◆ **Quellenhof Menü 36.--**

Tagessuppe oder Gemischter Salat

Tranchierter Rindshohrücken aus dem Ofen

Morchelrahmsauce, Gemüse vom Markt und Butternudeln

◆ **Vegi Menü 19.50**

Tagessuppe oder Gemischter Salat

Herbstliche Gemüse mit gebratenen Spätzle

◆ **Fitnesssteller Wienerschnitzel vom Schwein 30.-- (mit Suppe 32.--)**

bunten Salaten, Kräuter-Dressing oder Italien-Dressing

◆ **Fitnesssteller Wienerschnitzel vom Kalb 36.-- (mit Suppe 38.--)**

bunten Salaten, Kräuter-Dressing oder Italien-Dressing

◆ **Fitnesssteller Pouletbrust vom Grill (Maispoularde) 29.-- (mit Suppe 31.--)**

bunten Salaten, hausgemachte Café de Paris, Kräuter-Dressing oder Italien-Dressing

Grüner Veltliner „Alte Reben“ G.Markowitsch 2017

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“ 2017

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.

2017 - ein grosser Rotweinjahrgang im Burgenland ! GENUSS PUR !

75 cl. Flasche 59.50 im Offenausschank per dl. 8.90

Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.