

Griass Gott beinand und Grüezi mitenand

Kalte und warme Küche von 11.30 bis 14 Uhr und 18.00 bis 21.30 Uhr

Quellenhof - Menü

Klare Kirchtagsuppe

Rindskraftbrühe mit zweierlei Schmankerln
und Sherry

Apfel-Meerrettichcremesuppe

Zimtcroustons

Quellenhof Salat

Eisbergsalat
geräuchertes Saiblingsfilet vom Sattel
Preiselbeer-Vinaigrette

oder

Vogerlsalat (Nüsslisalat) nach Steirerart

Lauwarme Quiche Lorraine, Kürbiskernen,
Steirisches Kernöl Dressing

oder

Tagesvorspeise

Es hätt solang's hätt...

Schweizer Salat

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

oder

Die 3 Tenöre

Hausgebeizter Wildlachs, kaltes Roastbeef,
Beefstatar "Klassik"

oder

Geissen Peter Salat

Bunter Blattsalat mit lauwarmem Geissenkäse
Honig-Thymian-Vinaigrette

Tages - Fleischgericht nach Angebot

oder

Tages - Fischgerichte nach Angebot

Dessert – Surprise oder Schweizer Käseteller

2 Gang Menü 68.-- 3 Gang Menü 78.-- 4 Gang Menü 88.--

Grüner Veltliner Federspiel, Gerhard Markowitsch 2017

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.--

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