

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

**Ingwer-
Zitronengras-
cremesuppe**

**Kalte Avocado-Mandel-
Suppe**

**Tagesvorspeise
oder**

Quellenhof Salat

Eisbergsalat mit geräucherten Saiblingsfilet vom Brüggl, Sattel
Erdbeer-Vinaigrette

oder

Steirer Salat

Bunter Blattsalat mit einer lauwarmen Quiche Lorraine, Kürbiskernen,
Steirisches Kernöl Dressing

oder

Sommer Salat

Bunter Blattsalat mit Grapefruit, Granatäpfel, Cashew, marinierte Zucchini
Limonen- Vinaigrette

oder

Die 3 Tenöre

Hausgebeizter Wildlachs, Vitello tonnato auf Steirisch, 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 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.--

„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