

Griass Gott beinand und Grüezi mitenand

Kalte und warme Küche von 11.30 bis 13.45 Uhr und 17.30 bis 21.15 Uhr

Quellenhof - Menü

Klare Kirchtagsuppe

Rindskraftbrühe mit zweierlei Schmankerln
und Sherry

oder

Spargelcremesuppe

Knobli-Croutons

Quellenhof Salat

Eisbergsalat, Spargeln
geräucherten Schweizer Saiblingsfilets
Erdbeer-Vinaigrette

oder

Steirischer Caesars Salat

Käse, Speck, Brotwürfeln, Eier, Kürbiskerne,
Caears-Kernöl Dressing

oder

Frische Spargeln

Sauce Béarnaise, Kartoffeln

Frühlingsalat

Bunter Blattsalat mit Grapefruit, Granatäpfel,
Cashew, Spargeln, Limonen- Vinaigrette

oder

Die 3 Tenöre

Hausgebeizter Wildlachs, kaltes Roastbeef,
Beefatar "Klassik"

oder

Geissen Peter Salat

Bunter Blattsalat mit lauwarmem Geissenkäse
Spargeln, Erdbeern, 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 „Alte Reben“ G.Markowitsch 2017

Helles Grüngelb, feine Apfel- und Zitrusnote, sehr animierend,
dezenete erfrischende Säure, ein toller Speisenbegleiter und Wein für jede Gelegenheit.
75 cl. Flasche 54.- im Offenausschank per dl. 8.20

Quellenhof „Grande Cuvée“ 2016

Weingut Keringer, Mönchhof, Burgenland

Der nächste Wein in Eigenregie von Ewald Mandl & Hannes Keringer. Ausgesuchte Fässer von Zweigelt und Rathay wurden
miteinander vermählt. Tiefe dunkle Farbe, tolle Frucht, seidige weiche Tannine, mit wunderbarem Schmelz.

2016 – ein grosser Rotweinjahrgang im Burgenland ! GENUSS PUR !
75 cl. Flasche 59.50 im Offenausschank per dl. 8.90