

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

### **Karotten - Ingwercremesuppe**

Pinienkerne

### **Gazpacho „Quelle“**

(Kalte Tomaten-Gurkensuppe)

\*\*\*

### **Quellenhof Salat**

Eisbergsalat  
geräucherten Schweizer Saiblings Filets  
Erdbeer-Vinaigrette

oder

### **Steirischer Caesars Salat**

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

oder

### **Sommer Salat**

Bunter Blattsalat mit Grapefruit, Granatapfel,  
Cashew, marinierte Zucchetti  
Limonen- Vinaigrette

### **Vitello tonnato „Steirermen“**

Dünn geschnittenes Kalbfleisch,  
geräucherten Forellenfilet-Sauce

oder

### **Die 3 Tenöre**

Hausgebeizter Bündner - Lachs,  
Vitello tonnato und kaltes  
Roastbeef nach Steirisch

oder

### **Geissen Peter Salat**

Bunter Blattsalat mit  
lauwarmem Schweizer Geissenkäse  
Walnüsse, 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,  
dezenate 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